MENU DU DÎNER

ABENDKARTE

BOULANGERIE
BACKWAREN

BAGUETTE JAMBON-FROMAGE
Klassisches Käse-Schinken-Baguette

BAGUETTE AU POULET
Baguette mit Hühnchen

BAGUETTE AU SAUMON*
Baguette mit Lachs

BAGUETTE MÉDITERRANÉENNE
Mediterranes Baguette

CROIS'SANDWICH JAMBON-FROMAGE
Crois'Sandwich Käse-Schinken

CROIS'SANDWICH AU POULET
Crois'Sandwich mit Hühnchen

CROIS'SANDWICH AU SAUMON*
Crois'Sandwich mit Lachs

CROIS'SANDWICH MÉDITERRANÉEN
Mediterranes Crois'Sandwich



Dieses Gericht finden Sie im AIDA Kochbuch „Die Welt isst bunt".
Jetzt in der AIDA Shoppingwelt auf Deck 6 und 7!

ENTRÉES
VORSPEISEN

TARTARE DE BŒUF DU CHEF*
Beef-Tatar nach Art des Chefs

RILLETTES DE CANARD
Entenrillete mit Portweingelee

ESCARGOTS DE BOURGOGNE* (6 Stück)
Weinbergschnecken in Knoblauch-Kräuterbutter

CREME BRÛLÉE FROMAGE BLEU
Creme brûlée vom Blauschimmelkäse mit Roter Bete

SOUPES
SUPPEN


SOUPE À L'OIGNON
Zwiebelsuppe mit Comté und Croûtons


SOUPE DE CÉLERI À LA TRUFFE
Getrüffelte Selleriesuppe mit Pinienkernen und geröstetem Brioche

SALADE
SALATE


SALADE NIÇOISE*
Nizza-Salat – Blattsalat mit Thunfisch, Bohnen und Kartoffeln

Für ein gutes Gefühl beim Genießen – auf Wunsch zeigen wir Ihnen gern unsere Liste allergener Zutaten.

PLATS DE POISSONS
HAUPTGERICHTE FISCH

CREVETTES AU FENOUIL*
Riesengarnelen mit gebratenem Fenchel und Bouillabaisse-Reis

FILET DE DORADE POÊLÉ
Gebratenes Doradenfilet mit provenzalischem Gemüse-Couscous

PLATS DE VIANDES
HAUPTGERICHTE FLEISCH

FILET DE BŒUF À POINT*
Rosa gebratenes Rinderfilet mit Zwiebel-Confit,
getrüffeltem Rahmkohlrabi und Kartoffelgratin

MAGRET DE CANARD POÊLÉ*
Gebratene Entenbrust mit Dijon-Senfsauce und Kartoffel-Spitzkohl-Püree

BŒUF BOURGUIGNON
In Rotwein geschmortes Rindsragout mit Pilzen und Kartoffelpüree mit Käse

PLATS VÉGÉTARIENS
VEGETARISCHE GERICHTE

COUSCOUS À LA TOMATE
Tomaten-Couscous, glasierte Karotten und gebackene Artischocke

DESSERTS ET PÂTISSERIES

DESSERTS VON AIDA GOURMETPATIN ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

TARTELETTE AU CAFÉ ET À L'ORANGE
Kaffee-Tartelette mit Orange



TARTELETTE AU CITRON ET AUX FRUITS DE LA PASSION
Zitronen-Tartelette mit Passionsfrucht

TARTELETTE AUX POMMES ET AUX BLEUETS
Buttermilch-Tartelette mit Apfel und Kornblume

TARTELETTE À LA CRÈME AU YAOURT ET AUX BAIES
AIDA Kussmund gefüllt mit Joghurt-Beerenmousse

FROMAGES*
Kleine oder große Käseauswahl mit Feigensenf und Trauben

MACARONS ET PRALINÉS SELON L'OFFRE
Für einen geringen Aufpreis erhalten Sie eine erlesene Auswahl französischer Macarons und Pralinen.

5 Pralinen oder Macarons 5,5
10 Pralinen oder Macarons 10,0

ERFAHREN SIE MEHR ÜBER AIDA GOURMET-PATIN ANDREA SCHIRMAIER-HUBER

1. Einfach mit dem WLAN verbinden
2. QR-Code scannen mit Ihrer Smartphone-Kamera oder einer QR-Code App



Dieses Gericht finden Sie im AIDA Kochbuch „Die Welt isst bunt".
Jetzt in der AIDA Shoppingwelt auf Deck 6 und 7!

Alle Preise in Euro

BOISSONS
GETRÄNKE

BOISSONS FRAÎCHES

VOELKEL ●

BIOZISCH je 0,33 l | 3,9
- Ingwer // Blutorange // Holunderblüte
- Maracuja Orange Light – Wenig Zucker
- Himbeer Cassis Light – Wenig Zucker

BIO APFELSCHORLE 0,33 l | 3,1

BITTERLIMONADEN ● 0,2 l | 3,9
Lemon Tonic Water // Premium Ginger Ale // Premium Ginger Beer // Pink Grapefruit Soda
Premium Indian Tonic Water // Mediterranean Tonic Water

MINERALWASSER 0,75 l | 6,9 oder 0,25 l | 2,6
Mit Kohlensäure // ohne Kohlensäure

SODAWASSER ● ◐ Ⓚ Ⓚ 0,2 l | 2,0
Mit Kohlensäure // ohne Kohlensäure

SÄFTE, NEKTARE UND SCHORLEN ● ◐ Ⓚ Ⓚ 0,2 l | 2,6
Ananas // Apfel // Banane // Cranberry // Kirsche // Maracuja // Orange // Mango

HEISSGETRÄNKE

CHOCOLAT CHAUD PARISIEN ● 5,9
Grand Marnier, Schokolade, Sahne

CAFÉ FRANÇAIS ● 5,9
D.O.M. Bénédictine Kräuterlikör, Kaffee, Rohrzucker, Sahne

CAFÉ AU LAIT Milchkaffee ● ◐ 4,1

LATTE MACCHIATO ● ◐ 4,1

CAPPUCCINO ● ◐ 4,1

CAFÉ CRÈME ● ◐ 2,9

DOPPELTER ESPRESSO ● ◐ 3,6

ESPRESSO ● ◐ 2,2

CHOCOLAT CHAUD Heiße Schokolade ● ◐ 2,9

EILLES TEE ● ◐ Ⓚ Ⓚ je 3,4

ASSAM SPECIAL BROKEN Schwarzer Tee

EARL GREY aromatisierte Schwarzteemischung

PFEFFERMINZE Kräutertee

BIO TEA SPA MAGICA aromatisierter Kräutertee

BIO DARJEELING GRÜN BLATT Grüner Tee

BIO FRÜCHTE NATUR Früchtetee

APÉRITIF
APERITIF

BELLINI 12,0
Champagner, Pfirsichpüree

LILLET BERRY ● 9,2
Lillet Blanc, Wild Berry

VIN
WEIN

WEISSWEIN

SANCERRE A. O. C
Sauvignon Blanc • Domaine Des Vieux Pruniers • Loire
0,75 l | 34,9 • 0,2 l | 10,0

POUILLY FUMÈ A. O. C
Sauvignon Blanc • Domaine Gilles Chollet • Loire
0,75 l | 34,9 • 0,2 l | 10,0

CHABLIS A. O. C
Chardonnay • Domaine Des Héritières • Bourgogne
0,75 l | 34,9 • 0,2 l | 10,0

ROTWEIN

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A. O. C
Syrah • Grenache • Mourvèdre • Cinsault • Côtes du Rhône
0,75 l | 54,9 • 0,2 l | 16,0

LES TERRASSES DE SAINT CHRISTOPHE
Cabernet Franc • Grand Cru A. O. C • Puisseguin Saint-Émilion
0,75 l | 49,9 • 0,2 l | 14,0

ROSÉ

IRRESISTIBLE CRU CLASSE DE LA CROIX
Grenache • Tibouren • Cabernet • Syrah • Provence
0,75 l | 34,9 • 0,2 l | 10,0

Alle Preise in Euro

CHAMPAGNER

JACQUART Millésimé Cuvée Alpha 0,75 l | 149,0

JM. GOBILLARD & FILS Rosé Brut 0,75 l | 64,9 • 0,1 l | 9,6

JM. GOBILLARD & FILS Tradition Brut 0,75 l | 59,9 • 0,1 l | 9,6

EAU-DE-VIE

HOCHPROZENTIGES

LIQUEUR

CHAMBORD 4 cl | 6,7

GRAND MARNIER 4 cl | 4,9

COINTREAU 4 cl | 4,9

VODKA

GREY GOOSE ALTIUS 4 cl | 9,5

GREY GOOSE 4 cl | 6,7

GIN

G'VINE FLORAISON GIN 4 cl | 7,7

COGNAC

MARTELL VSOP 4 cl | 7,7

MARTELL VS 4 cl | 6,7

Die aufgeführten Speisen sind in fast allen AIDA Tarifen im Reisepreis enthalten. Haben Sie Ihre Reise im Tarif LIGHT gebucht, können Sie sich für eine Genießer-Pauschale von nur 12,90 Euro pro Gast und Restaurantbesuch nach Herzenslust durch diese Menükarte schlemmen. Für Kinder unter 13 Jahren sind Gerichte aus dem Perlentaucher-Menü gratis.

Sie möchten wissen, welche Getränke in Ihrem Getränkepaket enthalten sind? Orientieren Sie sich einfach an diesen Symbolen:

● ALL IN ◐ FUN Ⓚ Kids & Teens ALL IN Ⓚ Kids & Teens FUN

* Aufgrund gesetzlicher Auflagen sind wir zu folgendem Hinweis verpflichtet: Der Verzehr von rohen bzw. halb gegarten Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern sowie von Rohmilch und Rohmilchprodukten kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir Speisen aus Fleisch, Geflügel, Fisch, Krustentieren und Eiern gern für Sie durch.

Alle Preise in Euro