MENU DU DÎNER

ABENDKARTE



Dieses Gericht finden Sie im AIDA Kochbuch „Die Welt isst bunt“.
Jetzt in der AIDA Shoppingwelt auf Deck 9!

ENTRÉES
VORSPEISEN



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

QUICHE AU POTIRON
Kürbisquiche mit Feta

ESCARGOTS DE BOURGOGNE* [6 Stück]
Weinbergschnecken in Knoblauch-Kräuterbutter

CREME BRÛLÉE FROMAGE BLEU
Creme brûlée vom Blauschimmelkäse mit Roter Bete

BAGUETTE AU LEVAIN TOASTÉ
Geröstetes Sauerteigbaguette mit Auberginen-Caponata und Mozzarella

SOUPES
SUPPEN

SOUPE DE CHÂTAIGNES
Maronensuppe mit Garnelen



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

SALADE
SALATE

SALADE VERTE*
Blattsalat mit Kalbsleber

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

PLATS DE POISSONS
HAUPTGERICHTE FISCH

FILET DE SÉBASTE
Mit Schinken umwickelter Rotbarsch mit grünen Bohnen

BAR CUIT AU FOUR
Im Ofen gegarter Wolfsbarsch mit Tomaten-Schalotten-Sud

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

MILLE-FEUILLE DE BABEURRE
Mille-Feuille mit Buttermilch und Pfirsich-Sorbet

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



TARTE AU CHOCOLAT
Schokoladentarte mit weißem Mandelmousse

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

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

SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN ● ◐ K K 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 ● ◐ K K je 3,4

ASSAM SPECIAL BROKEN Schwarzer Tee

EARL GREY aromatisierte Schwarzteemischung

BIO TEA SPA MAGICA aromatisierter Kräutertee

PFEFFERMINZE 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

VIN BLANC

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

VIN ROUGE

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

VIN 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

BROGSITTER EDITION AIDA

WEISS ●** Cuvée · Deutschland
0,75 l | 27,9 · 0,2 l | 8,0

ROSÉ ●** Pinot Noir Rosé · Deutschland
0,75 l | 27,9 · 0,2 l | 8,0

ROT ●** Cuveé · Deutschland
0,75 l | 27,9 · 0,2 l | 8,0

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 Jahre 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 kann ein gesundheitliches Risiko darstellen, insbesondere bei Menschen mit geschwächtem Immunsystem. Auf Wunsch garen wir die Speisen gern für Sie durch.

Alle Preise in Euro

** Flaschenware ausgenommen