

Menu du dîner
Abendkarte

French  Kiss
Die Brasserie

Entrées *Vorspeisen*

Tartare de bœuf du chef*

Beef-Tatar nach Art des Chefs

Rillettes de canard et gelée de porto

Entenrillette mit Portweingelee

Escargots de Bourgogne au Beurre d'ail (6 pièces)*

Weinbergschnecken in Knoblauch-Kräuter-Butter

Variation d'entrées à la française*

Französische Vorspeisenvariation

Dreierlei feinste Pasteten: Pastete von der Ente in Portwein,
Leberpastete mit Steinpilzen, Rehpastete, Pariser Jagdwurst und Schinken aus Bayonne

Soupes *Suppen*

Soupe de poisson aux fruits de mer et aux croûtons

Fischeintopf mit Meeresfrüchten und Crôtons

Soupe de céleri à la truffe

Getrüffelte Selleriesuppe mit Pinienkerne und geröstetem Brioche

Salade *Salate*

Salade niçoise*

Nizza-Salat – Blattsalat mit Thunfisch, Bohnen und Kartoffeln

Nouilles *Pasta*

Tortelli de saumon avec artichauts et crème de citron

Mit Lachs gefüllte Tortelli an Artischocken und Limonen-Rahm

Plats de poissons *Hauptgerichte Fisch*

Crevettes sautées à la purée de fenouil et vinaigrette aux agrumes*

Gebratene Garnelen mit Fenchelpüree und Zitrus-Vinaigrette

Filet de dorade poêlé aux légumes provençaux et couscous à la tomate

Gebratenes Doradenfilet mit provenzalischem Gemüse und Tomaten-Couscous

Plats de viandes *Hauptgerichte Fleisch*

Filet de bœuf à point, sauce Café de Paris et son confit d'oignons*

Rosa gebratenes Rinderfilet mit Café de Paris-Sauce und Zwiebel-Confit

Magret de canard poêlé à la moutarde de Dijon, aux pommes de terre Macaire*

Gebratene Entenbrust mit Dijon-Senf-Sauce und Macaire-Kartoffeln

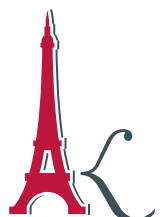
Gigot d'agneau braisé, purée de pommes de terre et ragoût artichauts-haricots

Geschmorte Lammkeule mit Kartoffelstampf und Bohnen-Artischocken Ragout

Plats végétariens *Vegetarische Gerichte*

Gnocchi frais au confit d'oignons et au fromage à pâte dur français

Frische Gnocchi mit Zwiebelconfit und französischem Hartkäse



Boulangerie *Backwaren*

Baguette jambon-fromage

Klassisches Käse-Schinken-Baguette

Baguette au poulet

Baguette mit Hühnchen

Baguette au saumon*

Baguette mit Lachs

Baguette méditerranéen

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

Desserts et pâtisseries françaises Süßspeisen

Huître au chocolat

Oyster – das ganz besondere Dessert aus handgeschöpfter Schokolade und von der Natur inspiriert, mit mariniertem Apfel und Apfelmousse

Tarte au chocolat

Schokoladentarte mit Kirschfüllung

Tarte au citron

Zitronentarte mit Himbeeren aus Gelee

Tarte aux noix

Nusstarte mit Nussmousse und Kaffeeekern

Tarte à la crème au yaourt et aux framboises

AIDA Kussmund gefüllt mit einem Joghurt-Himbeermousse mit Mangowürfeln

Tarte à la mangue

Mangotarte mit Mangomousse

Fromages*

Kleine oder große Käseauswahl, mit Feigensenf und Trauben

Macarons et Pralinés selon l'offre

Für einen geringen Aufpreis erhalten Sie eine erlesene Auswahl an feinen französischen Macarons und Pralinen



Boissons Getränke

Boissons fraîches

Charitea Red 0,33 l | 3,5

Charitea Green 0,33 l | 3,5

Bio-Eistee aus fairem Handel

Lemonaid Maracuja 0,33 l | 3,5

Lemonaid Limette 0,33 l | 3,5

Lemonaid Blutorange 0,33 l | 3,5

Limonade aus fairem Handel

Bionade Holunder 0,33 l | 2,8

Bionade Ingwer-Orange 0,33 l | 2,8

Thomas Henry ● 0,2 l | 2,9

- Bitter Lemon
- Ginger Ale
- Spicy Ginger Beer
- Mystic Mango
- Pink Grapefruit
- Tonic Water
- Botanical Tonic

Gerolsteiner Mineralwasser 0,25 l | 2,4

Sprudel, Naturell

Säfte, Nektare & Schorlen ●●●●● 0,2 l | 2,5

Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Kirsche,
Maracuja, Orange, Mango

French Kiss Pétillante

Lillet Sprizz ● 6,9

Lillet Blanc, Prosecco, Soda

Lillet Wild Berry ● 6,9

Lillet Blanc, Thomas Henry Wild Berry

L'apéritif

Lillet blanc 5 cl | 4,5

Pernod 4 cl | 4,5

Liqueur

Chambord 4 cl | 6,5

Grand Marnier 4 cl | 4,5

DOM Bénédictine 4 cl | 4,5

Cointreau 4 cl | 4,5

Wodka

Grey Goose 4 cl | 6,5

Cîroc 4 cl | 6,5

Gin

Citadelle 4 cl | 7,5

Cognac

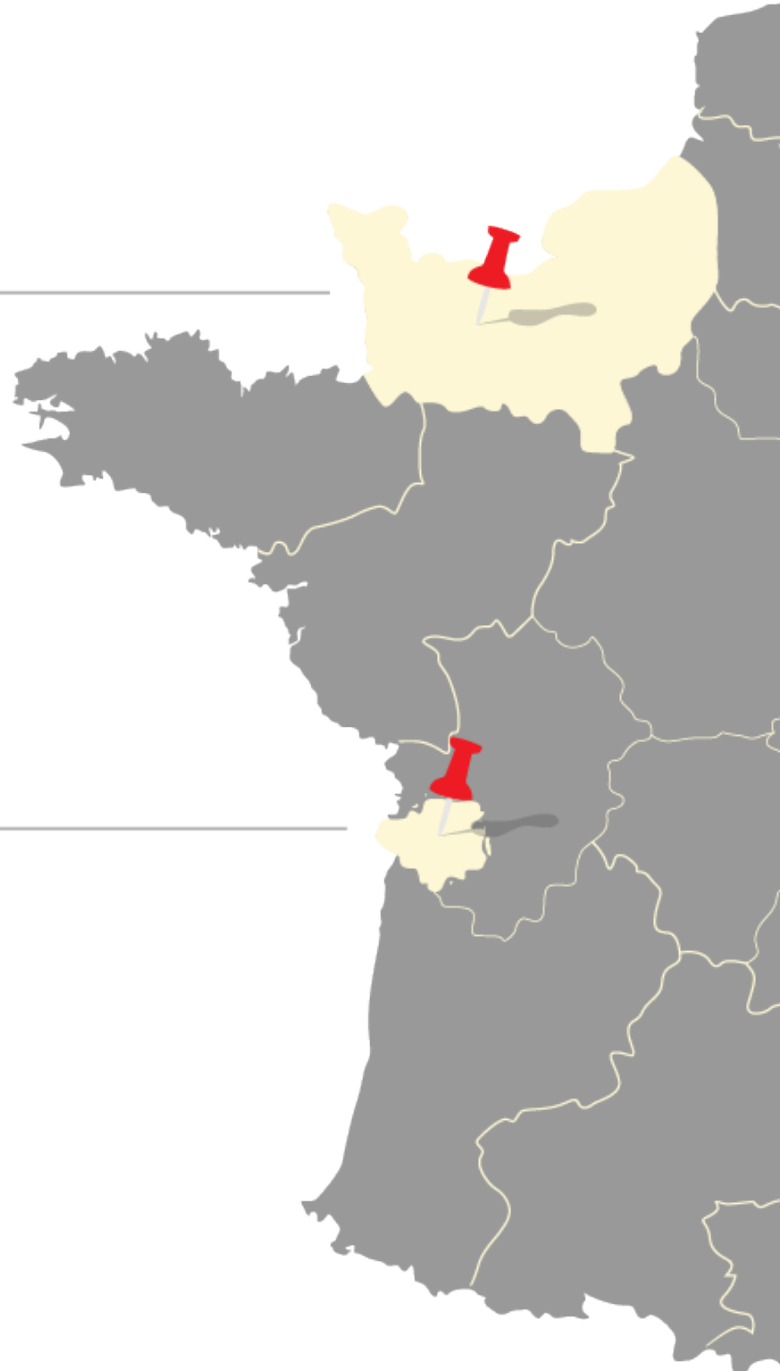
Hennessy V. S. 4 cl | 9,5

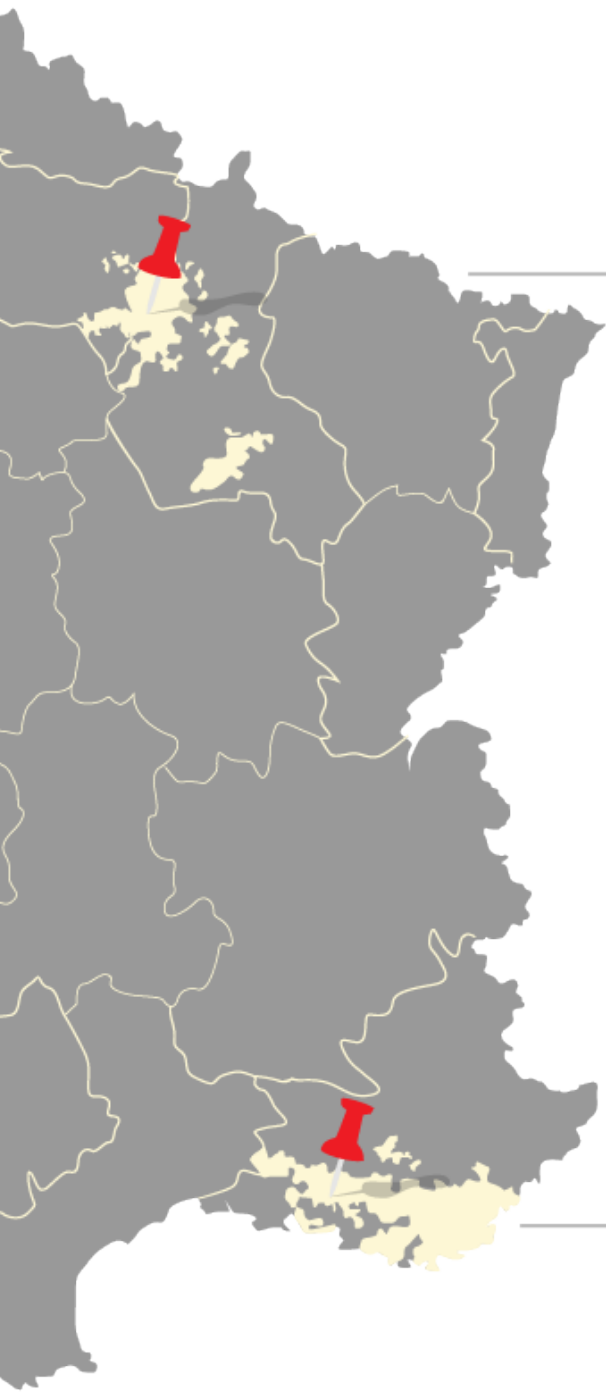


Zones de culture Anbauggebiete

Normandie

Cognac





Champagne

Provence



Vin blanc

Sancerre A. O. C.

Domaine des Vieux Pruniers, Loire
0,75 l | 34,9 oder 0,2 l | 10,0

Pouilly Fumé A. O. C.

Domaine Gilles Chollet, Loire
0,75 l | 34,9 oder 0,2 l | 10,0

Chablis

Domaine des Héritières, Bourgogne
0,75 l | 34,9 oder 0,2 l | 10,0

Vin rouge

Châteauneuf-du-Pape A.O.C.

Côtes du Rhône
0,75 l | 54,9 oder 0,2 l | 16,0

Les Terrasses de Saint Christophe

Grand Cru A. O. C., Frankreich, Saint-Emilion
0,75 l | 42,9 oder 0,2 l | 12,0

Merlot

Languedoc, Roussillon
0,75 l | 27,9 oder 0,2 l | 8,0

Vin rosé

Château du Seuil Rosé

Provence
0,75 l | 34,9 oder 0,2 l | 10,0

Champagne

Gobillard Tradition Brut

0,75l | 59,9 oder 0,1l | 8,5

Gobillard Brut Rosé

0,75l | 64,9 oder 0,1l | 9,5

Moët & Chandon Brut Impérial

0,75l | 79,9

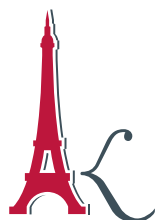
Veuve Clicquot Brut Yellow Label

0,75l | 89,9

Champagne Millésime

Dom Pérignon Vintage blanc

0,75l | 149,0



Boissons chaudes Heißgetränke

Chocolat chaud parisien 5,8

Grand Marnier, chocolat, crème

Café français 5,4

D.O.M. Bénédicte, café, sucre de canne, crème

Café au lait ●●● 3,6

Café Crème ●●● 2,2

- AIDA Comfort Deluxe und AIDA All inclusive
- AIDA Comfort
- AIDA Light
- AIDA Kids & Teens Comfort und AIDA Kids & Teens All inclusive
- AIDA Kids & Teens Light

* 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.

Gern stellen wir Ihnen unsere schriftlichen Aufzeichnungen zu allergenen Zutaten zur Verfügung.