

# Menu du dîner

*Abendkarte*

French  Kiss  
*Die Brasserie*

## **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

## Entrées Vorspeisen

### **Tartare de bœuf du chef\***

Beef-Tatar nach Art des Chefs

### **Rilette de canard et gelée de porto**

Entenrillete 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: Apfel-Calvados Pastete, Leberpastete mit Steinpilzen und Geflügelleberpastete mit Preiselbeeren, französischer Klosterschinken, französische Salami „Label Rouge“

## 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



## Pâtes *Pasta*

### **Tortelli de saumon avec artichauts et crème de citron**

Mit Lachs gefüllte Tortelli an Artischocken und Limonen-Rahm

## Plats de poissons *Hauptgerichte Fisch*

### **Crevette sautées, accompagner d'une 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, accompagner d'un jus 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 sautées d'haricots vert-artichauts**

Geschmorte Lammhaxe mit Kartoffelstampf und Bohnen-Artischocken Ragout

## Plats végétariens *Vegetarische Gerichte*

### **Gnocchi frais au confit d'oignons et fromage à pâte dure français**

Frische Gnocchi mit Zwiebelconfit und französischem Hartkäse

# 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.



### **Erfahren Sie hier mehr über die AIDA Gourmetpatin Andrea Schirmaier-Huber**

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



# Boissons Getränke

## Boissons fraîches

### **Voelkel BioZisch ●**

0,33 l | 3,5

- Nature Energy
- Ingwer
- Blutorange
- Holunderblüte
- Mate

### **Bitterlimonaden ●**

0,2 l | 3,5

- Bitter Lemon
- Ginger Ale
- Ginger Beer
- Pink Grapefruit
- Tonic Water
- Mediterranean Tonic

### **Mineralwasser**

0,25 l | 2,5

Mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure

### **Säfte, Nektare & Schorlen ● ● ● ● ●**

0,2 l | 2,5

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

## French Kiss Pétilante

### **Lillet Berry ●**

Lillet Blanc, Wild Berry

8,9

### **Bellini**

Champagner, Pfirsichpüree

11,9

## Liqueur

### **Chambord**

4 cl | 6,5

### **Grand Marnier**

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

### **Larsen V. S.**

4 cl | 5,5

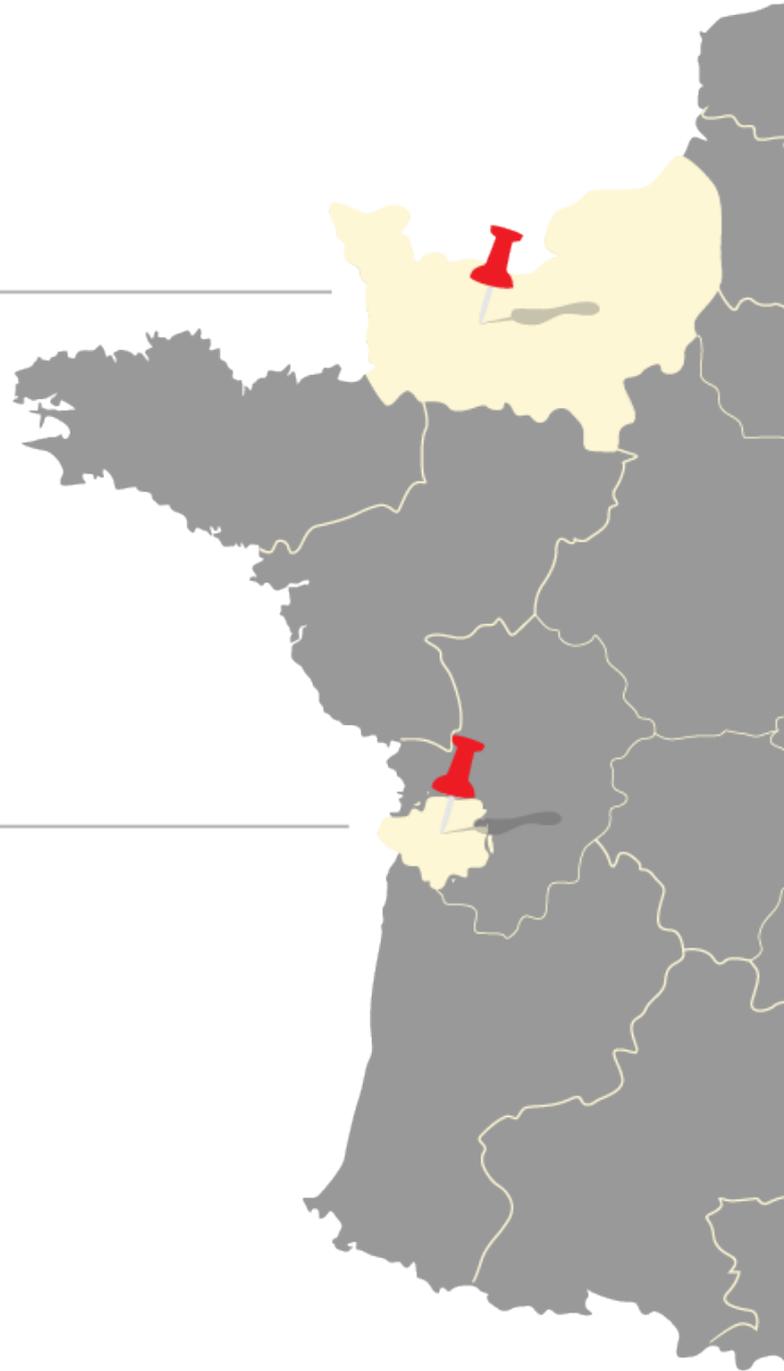
### **Larsen Aqua Ignis**

4 cl | 7,5

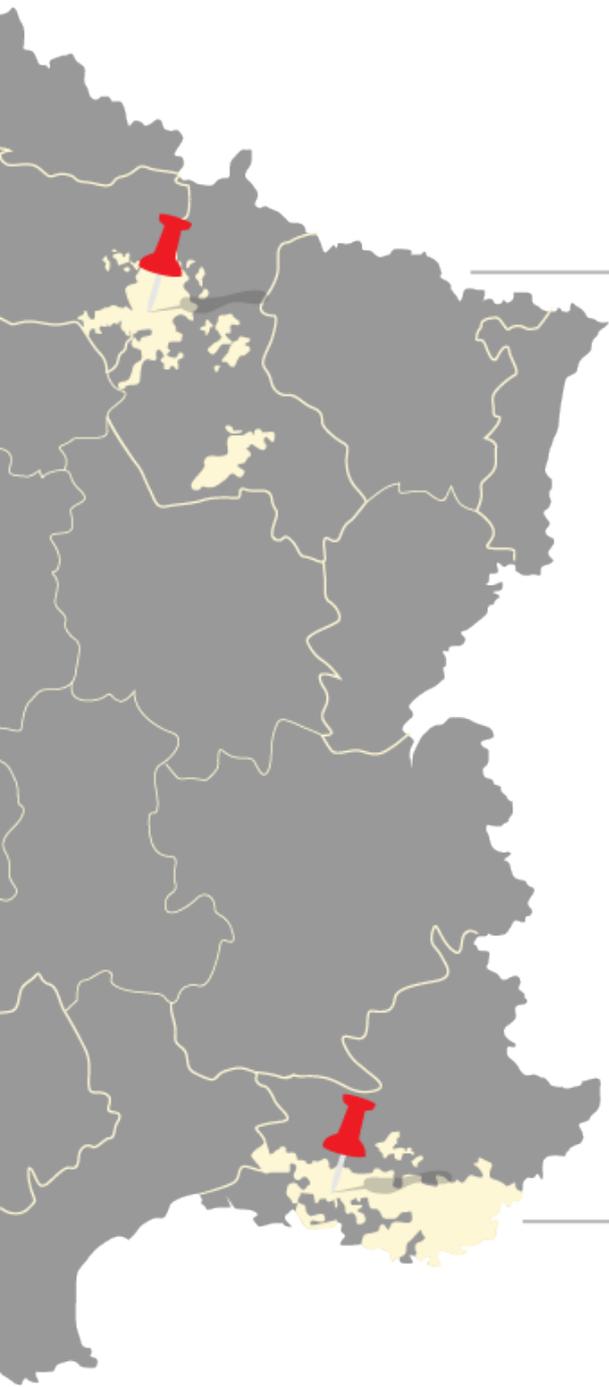


## Zones de culture Anbauggebiete

Normandie



Cognac



Champagne

Provence



## Vin blanc

### **Sancerre A. O. C.**

Sauvignon Blanc  
Domaine des Vieux Pruniers • Loire

0,75 l | 34,9

0,2 l | 10,0

### **Pouilly Fumé A. O. C.**

Sauvignon Blanc  
Domaine Gilles Chollet • Loire

0,75 l | 34,9

0,2 l | 10,0

### **Chablis**

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  
Caveaux Comtadins • 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.  
Saint-Emilion

0,75 l | 42,9

0,2 l | 12,0

### **Merlot Bouchard**

Merlot  
Bouchard Aîné • Languedoc-Roussillon

0,75 l | 27,9

0,2 l | 8,0

## Vin rosé

### **Irresistible Cru Classe de La Croix**

Grenache • Tibouren • Cabernet • Syrah  
Domaine de la Croix • Provence

0,75 l | 34,9

0,2 l | 10,0

*Alle Preise in Euro*

# Champagner

<b>Jacquart</b> Millésimé Cuvée Alpha	0,75 l   149,0
<b>Jacquart</b> Brut Mosaïque	0,75 l   79,9 0,1 l   11,5
<b>Pommery</b> Brut Royal	0,75 l   79,9
<b>J. M. Gobillard &amp; Fils</b> Brut Rosé Pinot Noir • Chardonnay • Pinot Meunier	0,75 l   64,9 0,1 l   9,5
<b>J. M. Gobillard &amp; Fils</b> Tradition Pinot Noir • Chardonnay • Pinot Meunier	0,75 l   59,9 0,1 l   8,5



## Heißgetränke

<b>Chocolat chaud parisien</b>	5,8
Grand Marnier, chocolat, crème	
<b>Café français</b>	5,4
D.O.M. Bénédictine, café, sucre de canne, crème	
<b>Café au lait</b> ●●●	3,9
<b>Café Crème</b> ●●●	2,5

- 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

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

\* 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*