

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 Portwein-Gelee

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

Weinbergsschnecken in Knoblauch-Kräuterbutter*

Entrées variées à la française

Französische Vorspeisenvariation

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

Soupes (Suppen)

Soupe provençale inspirée de la bouillabaisse

Fischeintopf mit Meeresfrüchten und Crôtons

Soupe de céleri à la truffe

Getrüffelte Selleriesuppe mit Pinienkernen und geröstetem Brioche

Salades (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 Limonenrahm

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 boeuf 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*

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

Lammkeule mit Kartoffelstampf und Bohnen-Artischocken Ragout

Plats végétariens *(Vegetarische Gerichte)*

Gnocchis frais au confit d'oignon et au fromage français à pâte dure

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

Baguette mediterran

Ciabatta jambon-fromage

Ciabatta Käse-Schinken

Ciabatta au poulet

Ciabatta mit Hühnchen

Ciabatta au saumon*

Ciabatta mit Lachs*

Ciabatta méditerranéen

Ciabatta mediterran

Desserts et pâtisseries françaises (Süßspeisen)

Huître de chocolat

Oyster – das ganz besondere Dessert aus handgeschöpfter Schokolade und von der Natur inspiriert

Tarte au chocolat

Schokoladentarte

Tarte au citron

Zitronentarte

Tarte aux noix

Nusstarte

Tarte à la crème au yaourt et aux framboises

Joghurt-Himbeercreme-Tarte

Tarte mangue

Mangotarte

Tarte noix de coco

Kokusnusstarte

Tarte au citron vert

Limettentarte

Fromages

Kleine oder große Käseauswahl, mit Feigensenf und Trauben

Macarons und Pralinés nach Angebot

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

Boissons chaudes

Chocolat chaud parisien 5,8

Grand Marnier, chocolat, crème

Café français 5,4

Bénédictine DOM, café, sucre de canne, crème

Café au lait ●●○ 3,6

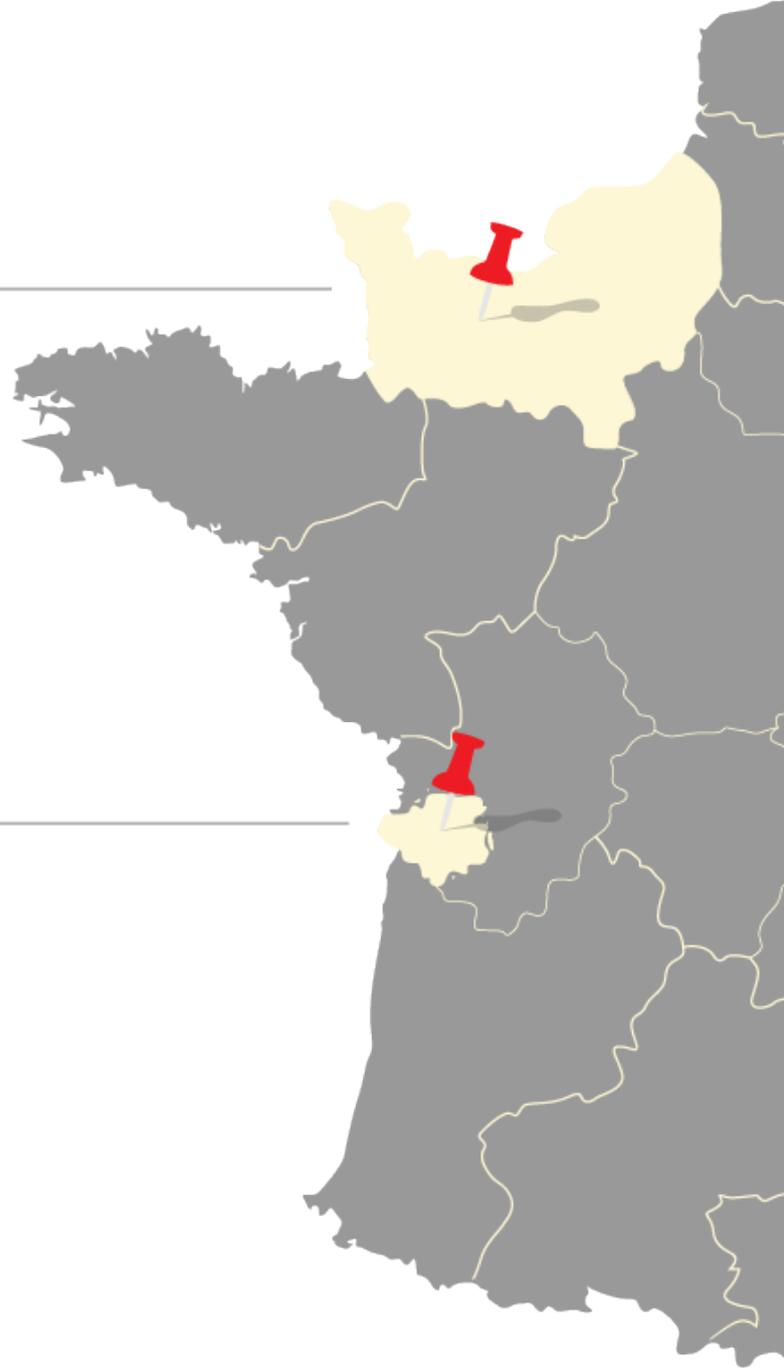
Café crème ●●○ 2,2

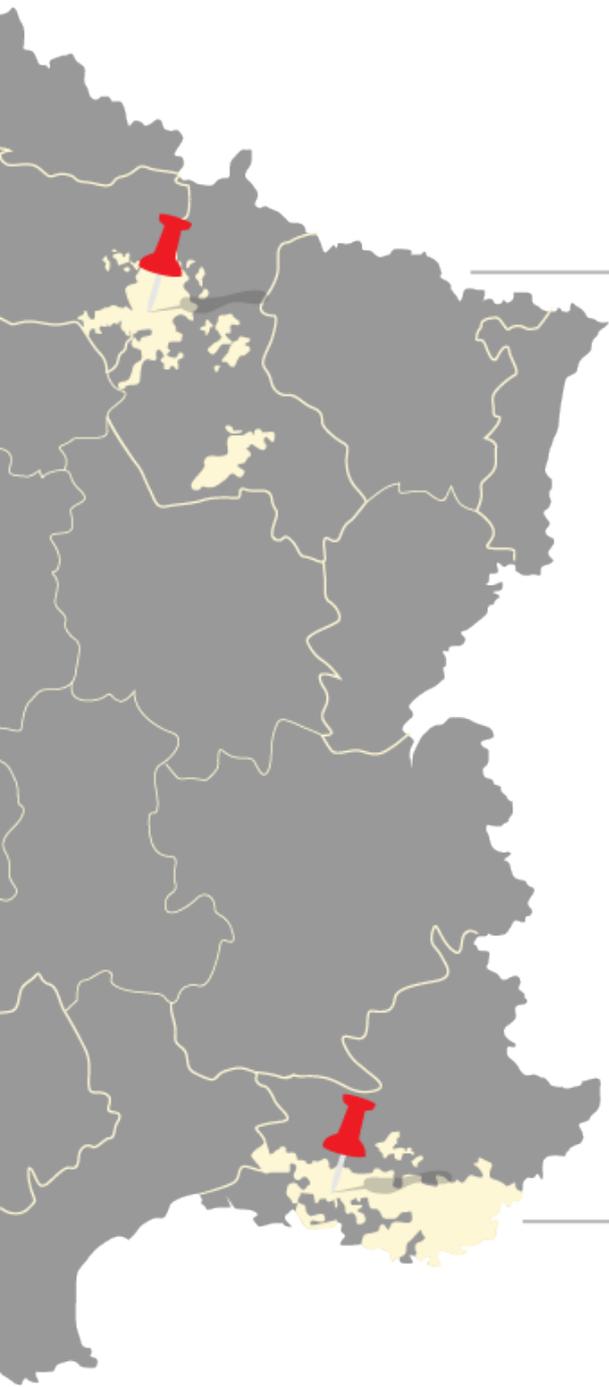


Zones de culture (Anbaugebiete)

Normandie

Cognac





Champagne

Provence



French Kiss Pétillante

Lillet Sprizz ● 6,9

Lillet Blanc, Prosecco, Soda

Lillet Wild Berry ● 6,9

Lillet Blanc, Russian Wild Berry

L'apéritif

Lillet blanc 4 cl | 4,5

Pernod 4 cl | 4,5

Liqueur

Chambord 4 cl | 6,5

Grand Marnier 4 cl | 4,5

Bénédictine DOM 4 cl | 4,5

Cointreau 4 cl | 4,5

Vodka

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

Calvados

Boulard pays d'auge 4 cl | 4,5

Vin blanc

Sancerre A.O.C.

Domaine des Vieux Pruniers, Loire
Trocken, frisch, mit Zitrusnoten im Nachklang.

0,75 l | 29,9 oder 0,2 l | 8,9

Pouilly Fumé A.O.C.

Domaine Gilles Chollet, Loire
Zarter Duft nach schwarzer Johannis- und Stachelbeere.

0,75 l | 29,9 oder 0,2 l | 8,8

Chablis

Domaine des Héritières, Bourgogne
Kraftvoll und mineralisch.
Lebhaft frisch und lang im Abgang.

0,75 l | 29,9 oder 0,2 l | 8,9

Vin rouge

Châteauneuf-du-Pape A.O.C.

Côtes du Rhône
Reichhaltiger Wein mit viel Pfeffer und Zimt.

0,75 l | 39,9 oder 0,2 l | 11,9

Les Terrasses de Saint Christophe

Puisseguin Saint-Émilion
Feiner Duft von roten Früchten, würzig, harmonisch.

0,75 l | 39,9 oder 0,2 l | 11,9

Merlot Bouchard Aîné

Languedoc Roussillon
Pflaumenwürzige Aromen und duftiges Bukett.

0,75 l | 19,9 oder 0,2 l | 5,9



Vin rosé

Château du Seuil Rosé

Provence

Ganz leicht und fruchtig, mit betontem Duft und Eleganz passt er zu vielen Gelegenheiten.

0,75l | 24,9 oder 0,2l | 7,3

Champagne

Dom Pérignon Vintage Blanc

Champagne Millésime

Der Champagner mit Weltruhm, der zu Recht den wohl berühmtesten Namen der Champagne trägt, ein feiner Aperitif oder Ausklang des Abends.

0,75l | 145,0

Veuve Clicquot Ponsardin Brut

Vollkommene Harmonie zwischen den natürlichen Aromen der Rebsorten.

0,75l | 75,5

Moët & Chandon Impérial

Delikates Fruchtaroma nach Veilchen, Zitronen, Blumen und Nuss.

0,75l | 69,5

Gobillard Brut Rosé

Duft nach Waldbeeren und feinen Kräutern

0,75l | 58,5 oder 0,1l | 8,5

Gobillard Tradition Brut

Fruchtiger Brut mit einem schönen Traubenaroma und wunderbar cremiger Textur.

0,75l | 51,5 oder 0,1l | 7,5

- 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

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