

## ***Dessert***

Lauwarmes Schokoladentörtchen\*  
mit Pumpernickeleis

**7,00 €**

---

Variation von der Ananas  
mit Kokoseis

**7,50 €**

---

Dreierlei Fruchtsorbets

**6,80 €**

---

Käseauswahl  
von Maitre Affineur G. Waltmann

**6,10 €**

Weinempfehlung zum Dessert

Château Roumieu  
Sauternes A.O.C.  
Glas 5 cl

**4,50 €**

Für AIDA Cruises gibt es Experten: uns !



[www.atlantisreisen.com/aida-cruises](http://www.atlantisreisen.com/aida-cruises)

## ***Aperitif***

Brut Tradition  
J.M. Gobillard & Fils  
Glas 0,1 l

**7,50 €**

---

Brut Rosé  
J.M. Gobillard & Fils  
Glas 0,1 l

**8,50 €**

## ***Unser Weinexperte empfiehlt***

edition AIDA  
Weißburgunder Spätlese, trocken  
Brogsitter Weingüter  
Rheinhessen

**24,90 €**

---

Zweigelt  
Leo Hillinger  
Burgenland, Österreich

**29,90 €**

Empfehlung zum Wein

LIZ Mineralwasser 0,75 l  
mit oder ohne Kohlensäure

**6,90 €**

## Menüauswahl

Geräucherte Wildentenbrust  
auf Orangen-Minz-Couscous und Feigenmarmelade

—

Wachtelessenz

—

Praline von der Jakobsmuschel\*  
auf rotem Reis

—

Holunder-Grüntee-Sorbet

—

Geschmorte Kalbshaxe  
auf Selleriepolenta und Mini-Möhren

—

Ananascarpaccio  
mit Kokosmousse und Passionsfruchtsauce

oder

Käseauswahl vom Wagen  
mit Feigensenf

**32,50 €**

Für AIDA Cruises gibt es Experten: uns !



Atlantis Reisen GmbH  
Am Stadtgraben 19 / D-31515 Wunstorf/Hannover  
Tel. +49 5031 - 95420 / Fax +49 5031 912017  
E-Mail: [aida@atkf.de](mailto:aida@atkf.de) / Internet: [www.atlantisreisen.com/aida-cruises](http://www.atlantisreisen.com/aida-cruises)

## À la carte

Thunfischtatar\* mit Karotten-Ingwersalat

**16,50 €**

—

Gebratene Wachtelbrüstchen\*  
auf geschmortem Paprikasalat  
mit Schalottenvinaigrette

**16,50 €**

—

Zitronengras-Vanillesuppe

**6,80 €**

—

Hummermedaillon\*  
mit Venere-Reis und Kumin-Krustentiersauce

**26,00 €**

—

Ravioli von der Garnele\*  
mit weißem Basilikumschaum

**15,50 €**

—

Red Snapper\* auf der Haut gebraten  
mit Sesam-Cous-Cous

**24,50 €**

—

Hirschrücken\* in Kakao und Zimt gebraten  
mit Preiselbeerschupfnudeln

**22,50 €**

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Vorname Nachname  
Chef de Cuisine Rossini

Vorname Nachname  
Maître d'hôtel Rossini