

Für AIDA Cruises gibt es Experten: uns !



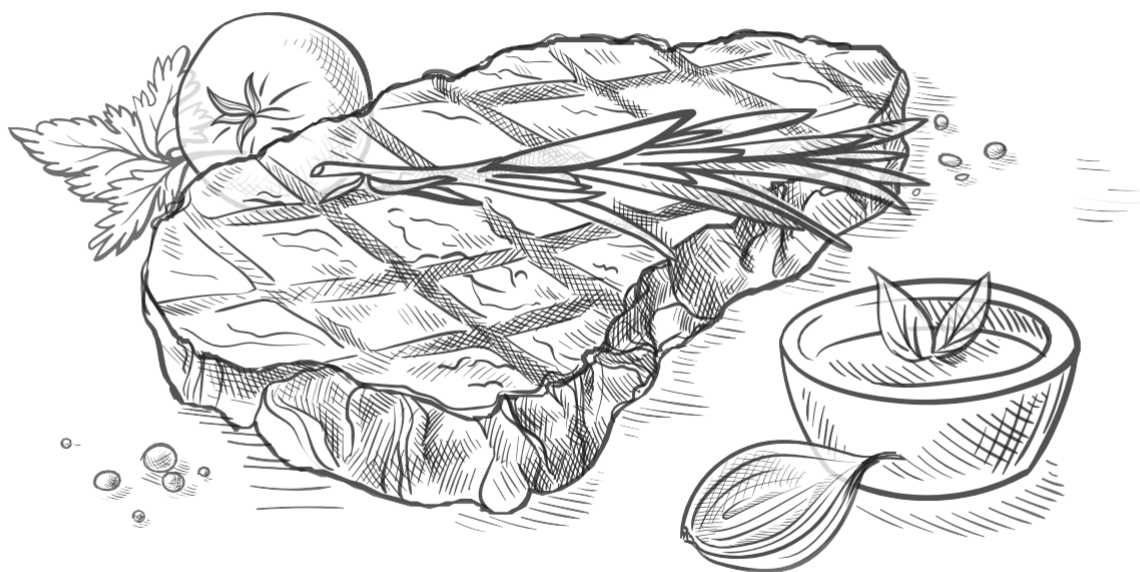
www.atlantisreisen.com/aida-cruises

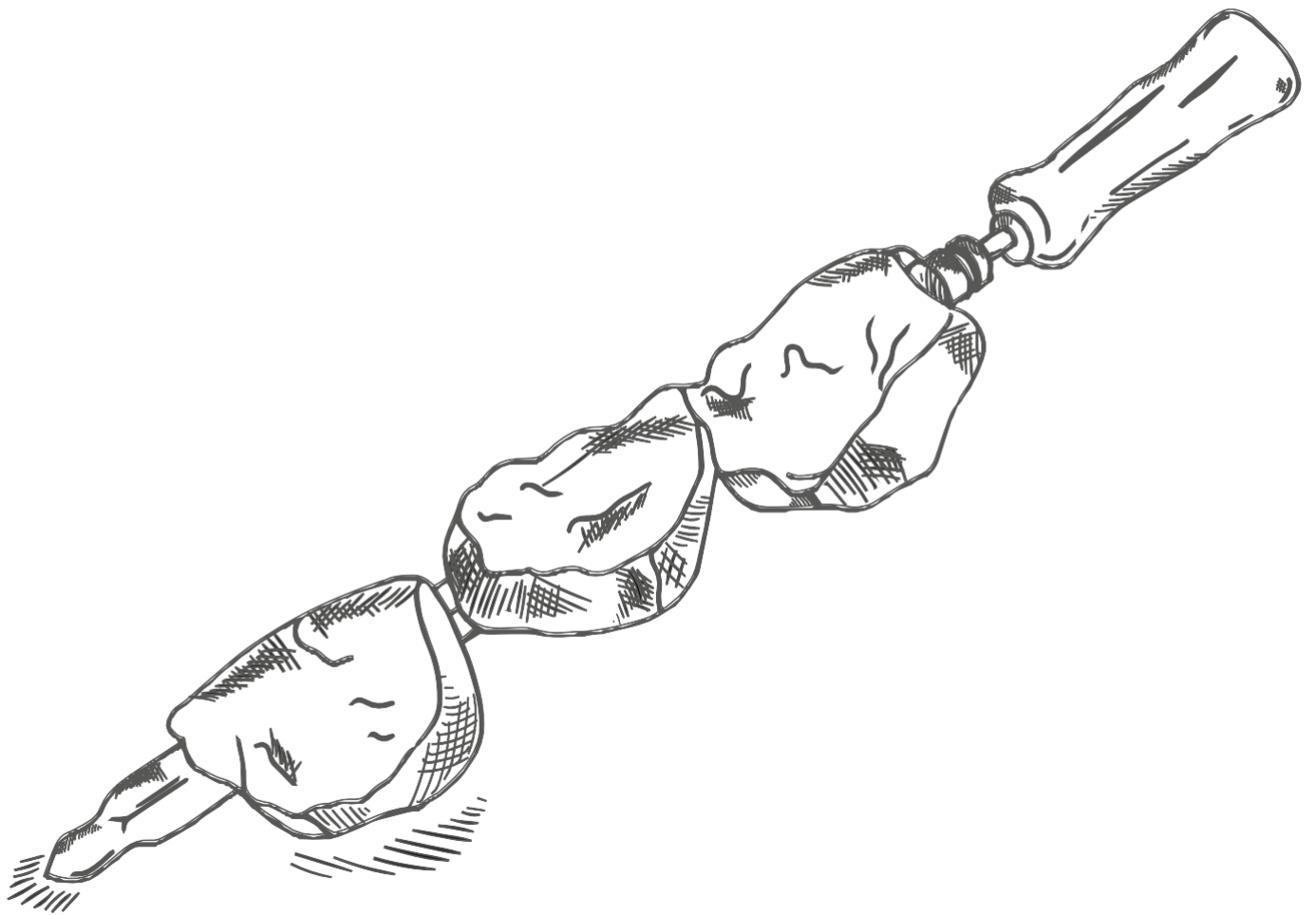
Purer Fleischgenuss nach südamerikanischer Art – im Churrascaria Steakhouse genießen Sie saftige Steaks und frisch gegrilltes Rodizio. Ausgewählte Zutaten von feinsten Qualität lassen Ihren Abend zu einem Erlebnis für alle Sinne werden.

Beim Rodizio servieren wir Ihnen nach Ihren Wünschen verschiedene Fleischsorten direkt am Spieß – frisch vom Drehgrill zu Ihnen an den Tisch. Rodizio ist nicht nur Essen, sondern eine Passion. Sie sitzen in geselliger Runde zusammen und genießen in kleinen Portionen das auf den Punkt gegarte Fleisch.

Ohne Zusätze. Purer Fleischgenuss.

CHURRASCARIA
STEAKHOUSE





Rodizio – unsere Spezialität des Hauses

Sie genießen ganz nach Ihrem Geschmack bis zu fünf verschiedene Fleischsorten, die wir Ihnen direkt am Spieß servieren. Wir garen frisch am Drehgrill, was das Fleisch noch schmackhafter macht. Die Fleischsorte wechselt jede Runde – und das so oft Sie möchten.

In kleinen Portionen genossen, entwickelt sich das Essen zu einer geselligen Runde. Die Pausen zwischen Ihren einzelnen Gängen erlauben es Ihnen, kurz innezuhalten, um das Rodizio in seiner ganzen Vielfalt zu genießen.

Zum Fleisch servieren wir die klassischen Beilagen wie Süßkartoffelpommes und schwarze Bohnen. Den süßen Abschluss bildet die Ananas vom Grill.

RODIZIO

5 VERSCHIEDENE FLEISCHSORTEN AM SPIESS

.....



Rodizio* | 29,9

Die Empfehlung unseres Chefkochs:
5 verschiedene Rodizio-Spieße am Tisch tranchiert,
dazu servieren wir typische südamerikanische Beilagen.

ENTRADAS E SOPAS VORSPEISEN & SUPPEN

.....

Beef Tea | 4,9

Die Kraftbrühe für Sie und Ihn

Carpaccio da casa* | 11,9

Hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Kräutern,
Pinienkernen und Parmesan

Provolone assado | 9,5

Provolone ist ein Hartkäse, der ursprünglich aus Italien stammt. In Uruguay wird dieser herz hafte Käse gegrillt und mit Oregano serviert – ein Genuss!

Carnes mistas* | 10,9

Gemischter Vorspeisenteller mit spanischem Coppa di Parma, Lomo-Schinken, Iberico-Salami, feinem Manchego-Käse, Pecorino und Oliven

Camarões ao alho | 9,9

Gambas in heißem Knoblauchöl serviert



*Ein besonderer Fleischgenuss -
vom Küchenchef empfohlen*

Alle Preise in Euro

CARNES GRELHADAS

FLEISCHSPEZIALITÄTEN VOM GRILL

Unsere Rindersteaks werden klassisch serviert. Wahlweise mit einer gebackenen Kartoffel (Papa Asada) oder Süßkartoffel-Pommes und Kräuterbutter

Bife de alcatra – Rumpsteak*

Ausgewähltes Rumpsteak vom Rind mit kleinem Fettrand für den Geschmack, kernig und zart

200 g | 19,9 • 400 g | 29,9

Filé de vaca – Rinderfilet*

Das magerste und zarteste Stück vom Rind

180 g | 22,9 • 240 g | 28,9



Contrafilé – Rib-Eye-Steak*

Aus dem Zwischenrippenstück, schön marmoriert, für echte Steak-Liebhaber

250 g | 22,9 • 400 g | 29,9

Picanha – Hüftsteak*

Saftig gegrilltes Hüftsteak von den Weiden der Pampa

200 g | 17,9

T-Bone Steak*

Saftiges Stück aus Rücken und Filet mit dem typischen T-Knochen

600 g | 32,9

Bison – Tenderloin*

Filet vom Amerikanischen Bison, zart und mager

180 g | 32,9 • 240 g | 42,9

Zu unseren Rindersteaks empfehlen wir Ihnen korrespondierend die Weine von Dieter Meier.



Puro Dieter Meier Torrontés 0,75 l | 34,9

Mendoza, Argentinien



Puro Dieter Meier Malbec 0,75 l | 39,9

Mendoza, Argentinien



Im Restaurant OJO DE AGUA in Zürich bietet Dieter Meier seit über zehn Jahren seine biologisch zertifizierten Weine und sein Premium Estancia Beef aus Argentinien an. Sein Erfolg basiert vor allem auf der Qualität der Bio-Weine und des Beefs, welche bis auf ihren Ursprung, auf den eigenen Farmen zurückverfolgbar sind.

Das Beef stammt von Rindern der Rassen Hereford und Black Angus, die sich das ganze Jahr in der freien Natur von Gras ernähren.



*Ein besonderer Fleischgenuss -
vom Küchenchef empfohlen*

Alle Preise in Euro

GRELHADOS LEVES

LEICHTES VOM GRILL

.....

Salmão assado – Lachsfilet | 17,9

Gegrilltes Lachsfilet mit Blattspinat

Peito de peru – Putensteak | 16,9

Gegrilltes Putensteak mit grünem Spargel



ACOMPANHAMENTOS

BEILAGEN

.....

Pão de churrasco | 2,0

Knoblauchbrot mit Kräutern, frisch aus dem Ofen

Verduras salteadas – Pfannengemüse | 1,5

Frisches Saisongemüse, in der Pfanne zubereitet

Espinafre da casa – Spinat | 1,5

Feinwürziger Blattspinat, mit Zwiebel verfeinert

Batatas fritas – Pommes frites | 2,0

Unsere leckeren Pommes frites

SALADA

SALATE

Salada de churrasco | 4,5

Gemischter Salat aus saisonalen Blattsalaten mit Pinienkernen, Sprossen und Apfel-Balasamico-Dressing



PRATOS VEGETARIANOS

VEGETARISCH

Veggie Enchilada | 12,9

Gefüllt mit Chili sin Carne. Ein vegetarischer Genuss.

SOBREMESAS

DESSERTS

Panquecas de doce de leite | 4,5

Ein dünner Pfannkuchen mit dulce de leche. Dulce de leche ist eine Art Karamell-Creme. Ein beliebtes und leckeres Dessert.

Brownie com sorvete de baunilha | 5,8

Brownie mit Bourbon-Vanille-Eis

Mandel-Bohnen-Törtchen | 5,1

Ein hausgemachtes Törtchen mit Rosmarin-Limetteneis

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 / Internet: www.atlantisreisen.com/aida-cruises

CHURRASCARIA
STEAKHOUSE

* 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.