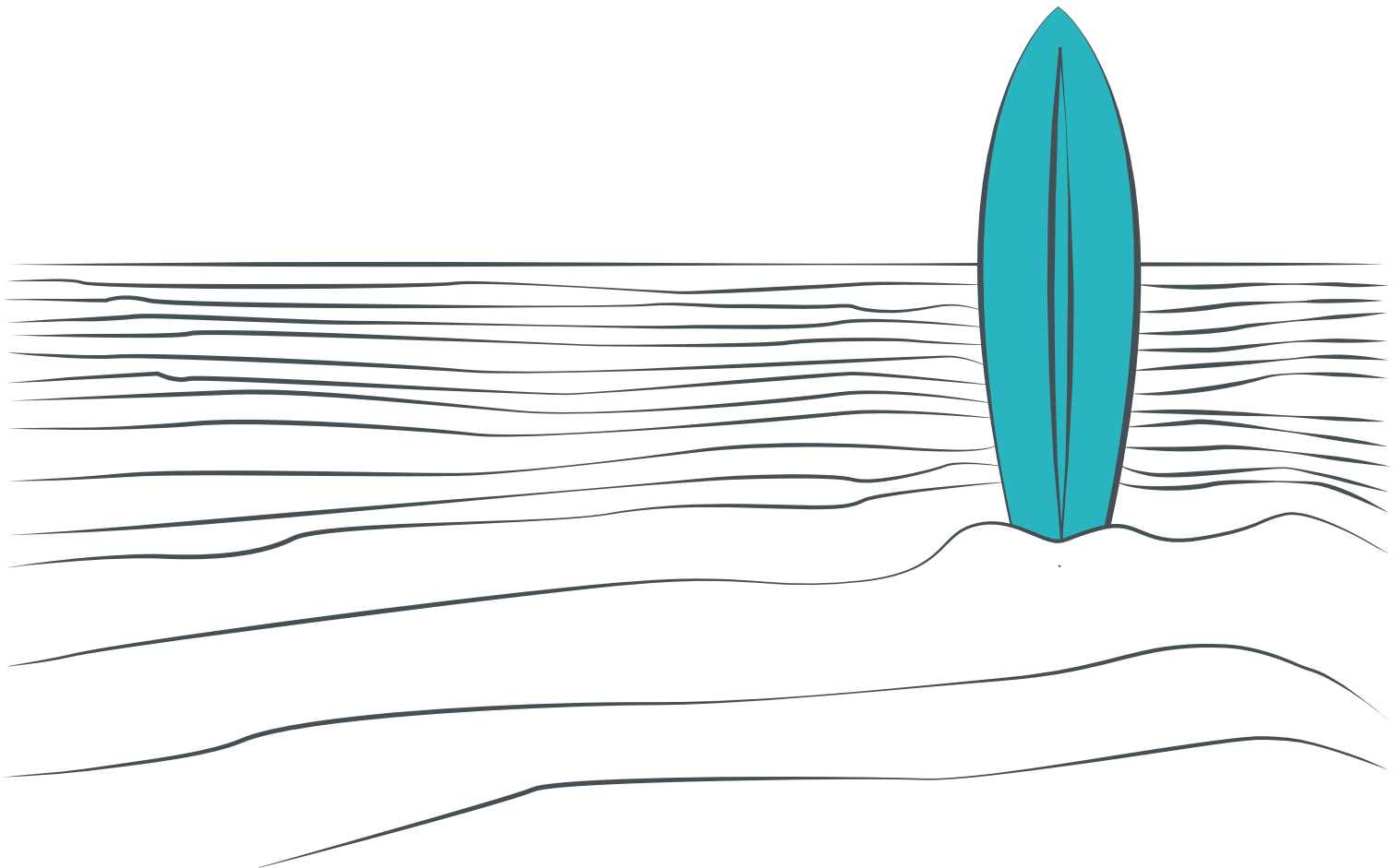
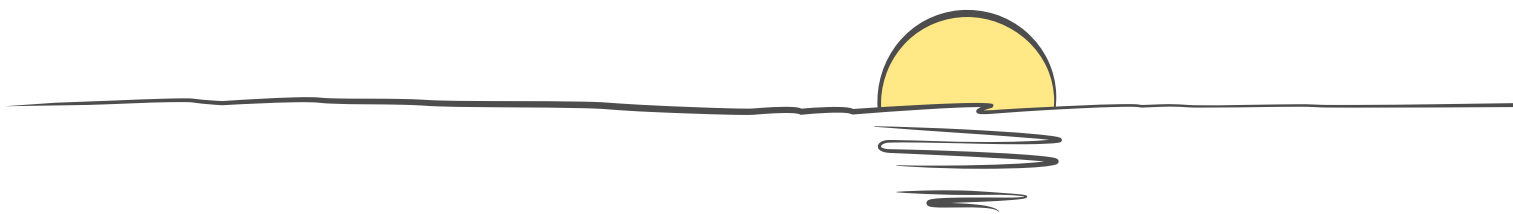




BEACH HOUSE

RESTAURANT





SOMMERLICH-MODERNE CROSSOVER-KÜCHE

Im Beach House Restaurant können Sie aus einer Vielzahl an Köstlichkeiten Ihr Lieblingsessen zusammenstellen. Genießen Sie sommerlich-moderne Crossover-Küche und probieren Sie sich durch eine Auswahl an frischen Salaten, vielfältigen vegetarischen Gerichten, Meeresfrüchten und vielen weiteren Köstlichkeiten. Das helle kalifornische Beachhouse-Ambiente lädt Sie zum Verweilen und Entspannen ein – bequemer Tischservice mit verschiedenen Gerichten und servierten Getränken, ergänzt durch erstklassiges Buffet.



AIDA GOURMETPATIN FELICITAS THEN
NIMMT SIE MIT AN DIE SCHÖNSTEN
UND LECKERSTEN STRÄNDE DER WELT

VORWEG

ISLA DE MUJERES: **Guacamole
mit frisch gebackenen Tortilla Chips**

VORSPEISEN

ZYPERN: **Halloumi-Spieße mit Grillgemüse-Salat**
mit Quinoa, Pinienkernen und Olivenöl

LA RÉUNION: **Tatar-Bomben***
Knusprige Teigkugeln, gefüllt mit Tatar vom Rind, Sesam, Sojasoße
und Mango auf Avocado-Creme

CAPRI: **Meeresfrüchte alla Luciana***
Pulpo, Garnelen und schwarzen Oliven
in aromatischer Tomatensauce geschmort, dazu geröstetes
Focaccia-Brot

SUPPE

KO SAMUI: **Thai-Currysuppe mit Garnelen***
Leicht scharfe Kokossuppe mit gebratenen Riesengarnelen und
knusprigen Glasnudeln



HAUPTGANG

MIAMI: **Ox Cheek mit „Truffle Mac and Cheese“ und Chimichurri**

Zart geschmortes Ochsenbäckchen mit Ahornsirup lackiert, dazu überbackene Trüffel-Pasta und argentinisches Kräuterpesto

PLAYA DEL INGLES: **Wolfsbarsch mit kanarischer Mojo Rojo***

Gegrilltes Fischfilet mit würziger Paprikacreme und Kräuter-Kartoffeln

OKINAWA: **Lauwarmer Udonnudel-Salat mit Terriyaki-Hähnchen***

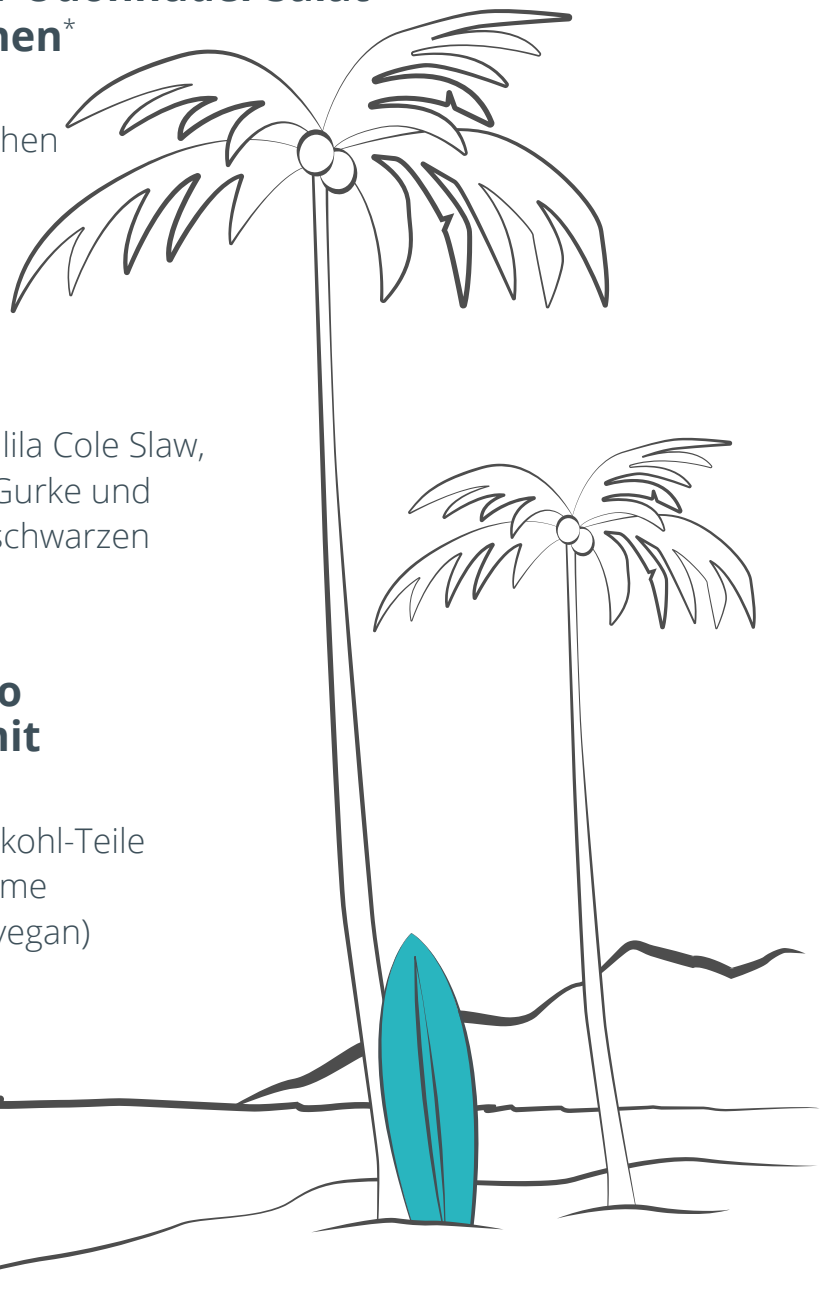
Gegrillte Hähnchenkeulen (ohne Knochen) mit japanischen Weizen-Nudeln, knackigem Gemüse und Miso-Dressing

MALIBU: **Black Pulled Mushroom Burger**

Gezupfte BBQ-Austernpilze, lila Cole Slaw, flambierter Cheddar, saure Gurke und frittierte Zwiebeln in einem schwarzen Sesam-Brioche

CONEY ISLAND: **Buffalo Blumenkohl-Wings mit BBQ-Maiskolben**

Würzige, gebackene Blumenkohl-Teile mit Limetten-Knoblauch-Creme und kleinem Tomatensalat (vegan)



DESSERT

RIMINI: **Felicitas' Gelato**

Speziell fürs Beach House kreiert! Je eine Kugel Tonkabohne-Karamell-Eis mit Schoko-Cookies und Kokosnuss-Eis mit weißer Schokolade und Mandeln

COSTA BRAVA: **Churros mit dreierlei Dips**

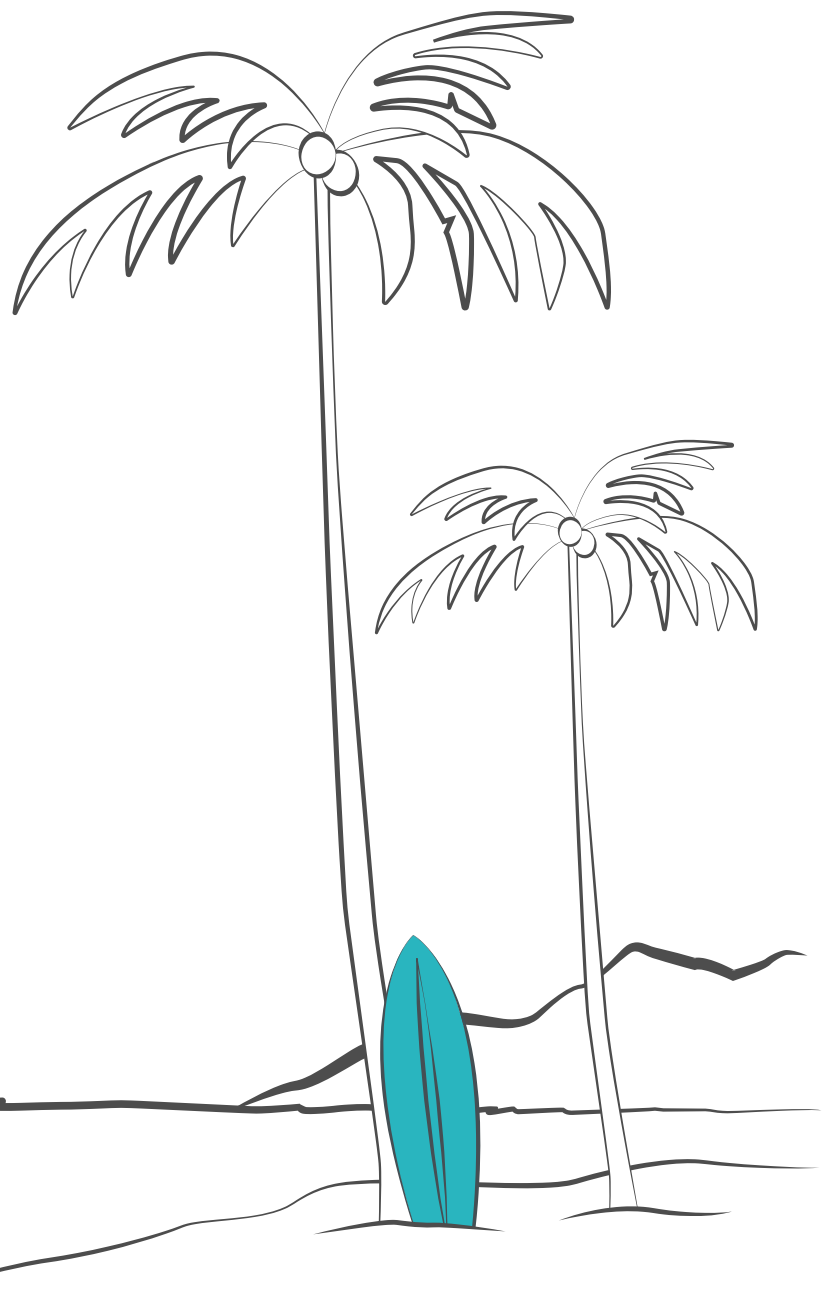
Knusprige Teigstangen, dazu Vanille-Tonkabohnen, Schokoladen-Chili und Mango-Maracuja Dip

CÔTE D'AZUR: **Meringe Törtchen**

Knuspriges Zitronen-Baiser mit Vanillesahne und Früchten



GETRÄNKE



Alle Preise in Euro

WEISSWEIN

PURO DIETER MEIER TORRONTÈS
Torrontès, Bio-Weingut Dieter Meier
Mendoza, Argentinien, 14 % vol
0,75 l | 34,9

GNARLY HEAD
Viognier, Gnarly Head Wines
Kalifornien, USA, 14,5 % vol
0,75 l | 34,9

PINOT GRIGIO, I. G. T. ●** ●**
Pinot Grigio, San Benedetto
Venetien, Italien, 12,5 % vol
0,75 l | 27,9
0,2 l | 8,0

CHABLIS
Chardonnay, Domaine des Héritières
Burgund, Frankreich, 12,5 % vol
0,75 l | 34,9
0,2 l | 10,0



Alle Preise in Euro

ROTWEIN

TWIN OAKS

Cabernet Sauvignon, Robert Mondavi
Kalifornien, USA, 13,5 % vol
0,75 l | 34,9

CATENA ZAPATA MALBEC ARGENTINO

Argentinien
Malbec • Bodegas Catena Zapata • Mendoza, Argentinien • 13,5 % vol
0,75 l 42,9

MERLOT BOUCHARD

Merlot, Bouchard Aîné
Languedoc-Roussillon
Frankreich, 13 % vol
0,75 l | 27,9
0,2 l | 8,0

CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.

Sangiovese, San Fabiano Calcinaia
Toskana, Italien, 14,5 % vol
0,75 l | 34,9
0,2 l | 10,0

Alle Preise in Euro



ROSÉ

CHÂTEAU DU SEUIL ROSÉ

Cabernet Sauvignon, Cinsault, Grenache
Château du Seuil, Frankreich, 13 % vol
0,75 l | | 34,9

MACIA BATLE ROSADO

Cabernet Sauvignon, Manto Negro, Merlot
Mallorca, Spanien, 14 % vol
0,75 l | | 34,9
0,2 l | | 10,0

SCHAUMWEINE ●** ●**

BROGSITTER PRESTIGE

Brut, EDITION AIDA
0,75 l | | 27,9
0,1 l | | 4,5

PROSECCO EXTRA DRY

0,75 l | | 27,9
0,1 l | | 4,5



Alle Preise in Euro

CHAMPAGNER

DOM PÉRIGNON VINTAGE BLANC
0,75 l | 149,0

MOET & CHANDON ICE IMPÉRIAL
0,75 l | 89,9

APERITIFS

MARTINI RISERVA
SPECIALE AMBRATO
5 cl | 4,5

MARTINI RISERVA
SPECIALE RUBINO
5 cl | 4,5

LILLET WILD BERRY ●
Lillet Blanc,
Thomas Henry Wild Berry | 6,9

APEROL SPRIZZ ●
Aperol, Prosecco,
Soda, Orange | 6,9

Alle Preise in Euro



DIGESTIFS

RON SANTA TERESA 1796

Venezuela 4 cl | 7,5

REMEDY PINEAPPLE

Trinidad, Tobago, Barbados, Dom.-Rep. 4 cl | 5,5

HENNESSY VERY SPECIAL

Frankreich 4 cl | 9,5

CARDENAL MENDOZA

Spanien 4 cl | 6,5

EAGLE RARE 10 YEARS

Kentucky, USA 4 cl | 9,5

BIER VOM FASS ●●

RADEBERGER PILSNER

0,5 l | 5,2

0,3 l | 3,5



Alle Preise in Euro

FLASCHENBIER ●●

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN

0,5 l | 5,5

CORONA

0,355 l | 3,9

ESTRELLA GALICIA

0,33 l | 3,9

SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT

0,33 l | 3,9

FLASCHENBIER

ALKOHOLFREI ●●

SCHÖFFERHOFER WEIZEN

0,5 l | 5,5

JEVER FUN

0,33 l | 3,9

Alle Preise in Euro



SÄFTE, NEKTARE & SCHORLEN ●●●●●

ANANAS

APFEL

BANANE

CRANBERRY

0,2 l | 2,5

KIRSCH

MANGO

MARACUJA

ORANGE

SOFTDRINKS ●●●●●

COCA-COLA *koffeinhaltig*

COCA-COLA ZERO *koffeinhaltig*

FANTA

SPRITE

0,2 l | 2,5

WASSER

GEROLSTEINER MINERALWASSER

Sprudel / Naturell

Flasche 0,75 l | 6,7

Flasche 0,25 l | 2,4

SODA WASSER ●●●●●

mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure

0,2 l | 1,7

Alle Preise in Euro



THOMAS HENRY BITTERLIMONADEN ●

MYSTIC MANGO
PINK GRAPEFRUIT
SPICY GINGER BEER
CHERRY BLOSSOM
TONIC

BITTER LEMON
TONIC WATER
BOTANICAL TONIC
GINGER ALE



Flasche 0,2 l | 2,9

LEMONAID & CHARITEA

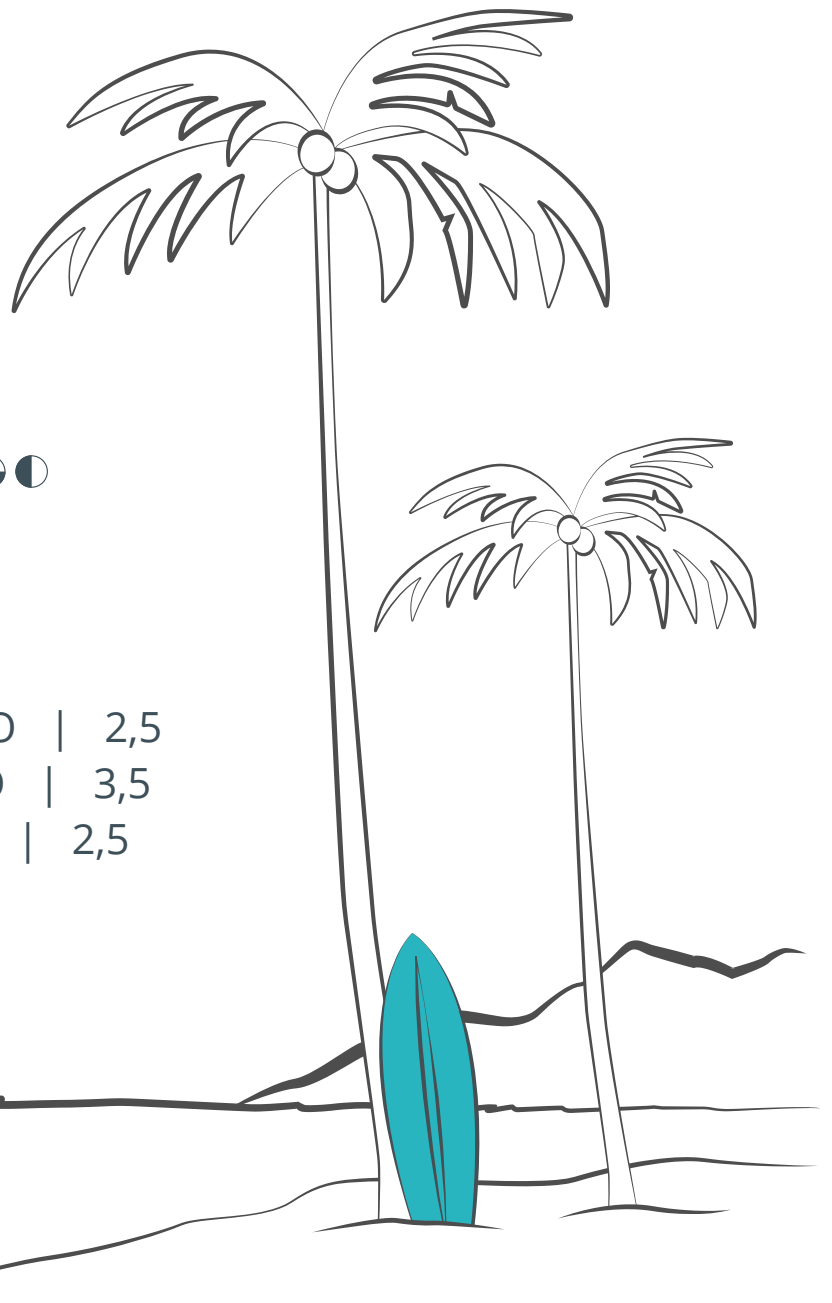
MARACUJA
LIMETTE
BLUTORANGE
CHARITEA RED
CHARITEA GREEN

Flasche 0,33 l | 3,5

HEISSGETRÄNKE ●●●

CAPPUCCINO | 3,6
KAFFEE | 2,2
ESPRESSO | 2,0
ESPRESSO MACCHIATO | 2,5
DOPPELTER ESPRESSO | 3,5
HEISSE SCHOKOLADE | 2,5
KAKAO | 1,0  
Nur für Kinder

Alle Preise in Euro



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

** Ausgenommen Flaschenware

