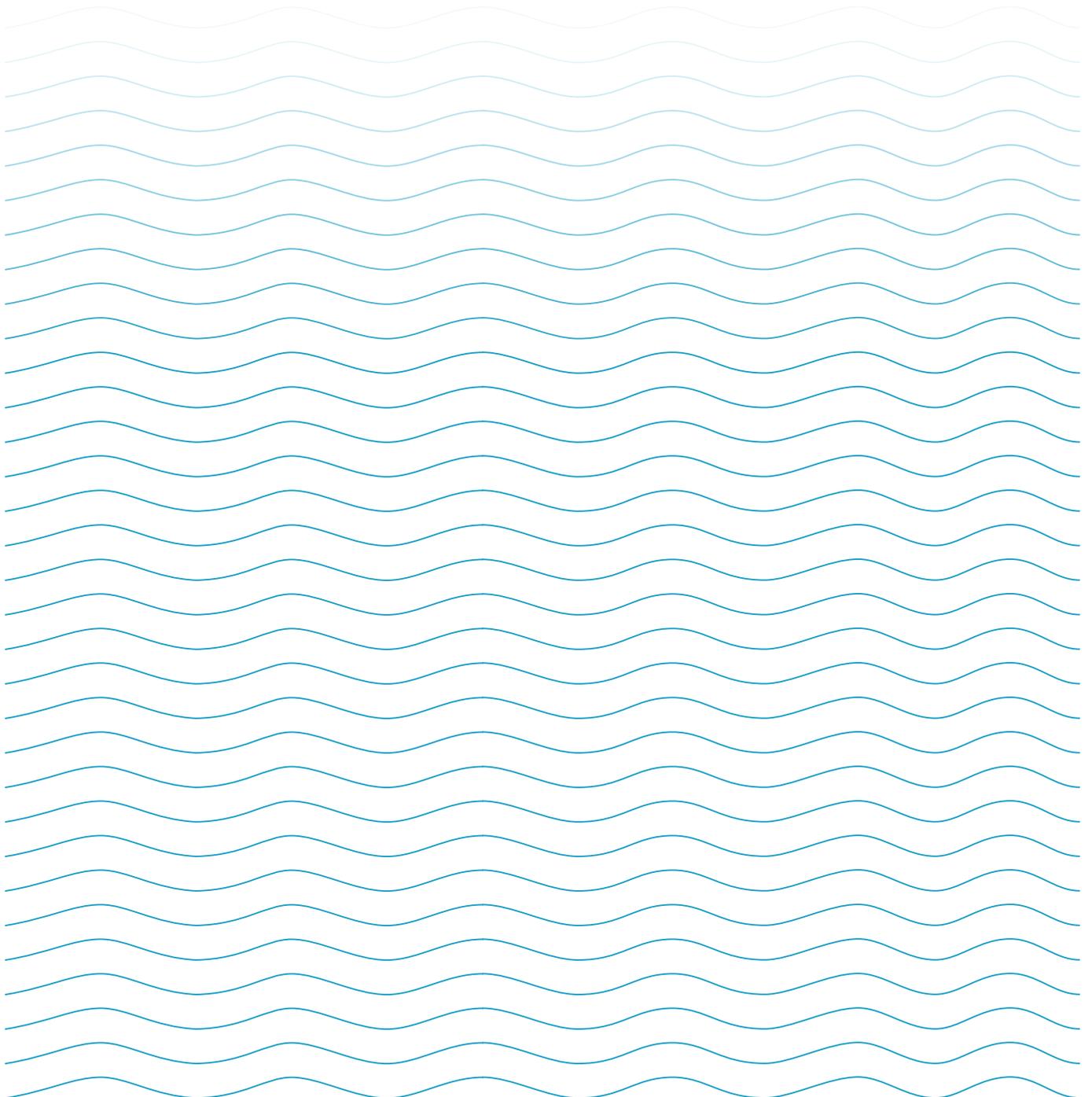


OCEAN'S

DAS FISCHRESTAURANT

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



WILLKOMMEN

Volle Kraft voraus – begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die Sinne.

Wind um die Nase, Salz auf der Haut, der Blick in die Ferne. Genießen Sie das maritime Lebensgefühl nicht nur an Deck, sondern auch in unserem Ocean's Fischrestaurant. Hier vereinen sich beste Qualität der Zutaten und herausragende Expertise unserer Köche zu einem kulinarischen Signalfeuer.

Wir setzen auf nachhaltige und zertifizierte Produkte und einen vertrauensvollen Kontakt zu unseren Lieferanten. Wir bevorzugen regionale Angebote und lassen uns in den Häfen unserer Route immer neu inspirieren. Die offene Show-Küche und auf die Saison abgestimmte Menüs der hanseatischen Fischküche sind Ausdruck unserer Leidenschaft.

Überzeugen Sie sich selbst.

SPIRITUOSEN

AQUAVIT

LINIE AQUAVIT 4 cl | 4,4
Norwegen

AALBORG JUBILÄUMS AKVAVIT 4 cl | 4,2
Dänemark

MALTESER AQUAVIT 4 cl | 3,9
Deutschland

BITTER

AIDA KRÄUTERLIKÖR 4 cl | 5,5

JÄGERMEISTER 4 cl | 3,9

RAMAZZOTTI 4 cl | 3,9

AVERNA 4 cl | 3,9

FERNET-BRANCA 4 cl | 3,9

BIERBRAND, KÜMMEL & KORN

AIDA BIERBRAND 4 cl | 4,9

HELBING KÜMMEL 4 cl | 3,2

HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO 2,0

DOPPELTER ESPRESSO 3,5

ESPRESSO MACCHIATO 2,5

CAPPUCCINO 3,6

LATTE MACCHIATO 3,9

KAFFEE CRÉME 2,2

ENTKOFFEINERTER KAFFEE 2,2

Alle Preise in Euro

WEIN

WEISS

CHARDONNAY D. O. C. ALOIS LAGEDER

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

RIESLING HOCHGEWÄCHS

Saar, Deutschland 0,2 l | 5,9 oder 0,75 l | 22,9

PINOT GRIGIO SAN BENEDETTO ●*●*

Venetien, Italien 0,2 l | 5,4 oder 0,75 l | 19,9

EDITION AIDA WEISSBURGUNDER /

CHARDONNAY ●*●*

Rheinhessen, Deutschland 0,2 l | 5,4 oder 0,75 l | 19,9

ROT

DON COSIMO PRIMITIVO ●*●*

Apulien, Italien 0,2 l | 6,4 oder 0,75 l | 24,9

EDITION LIMITADA "M"

Colchagua Valley, Chile 0,2 l | 8,9 oder 0,75 l | 29,9

EDITION AIDA SPÄTBURGUNDER /

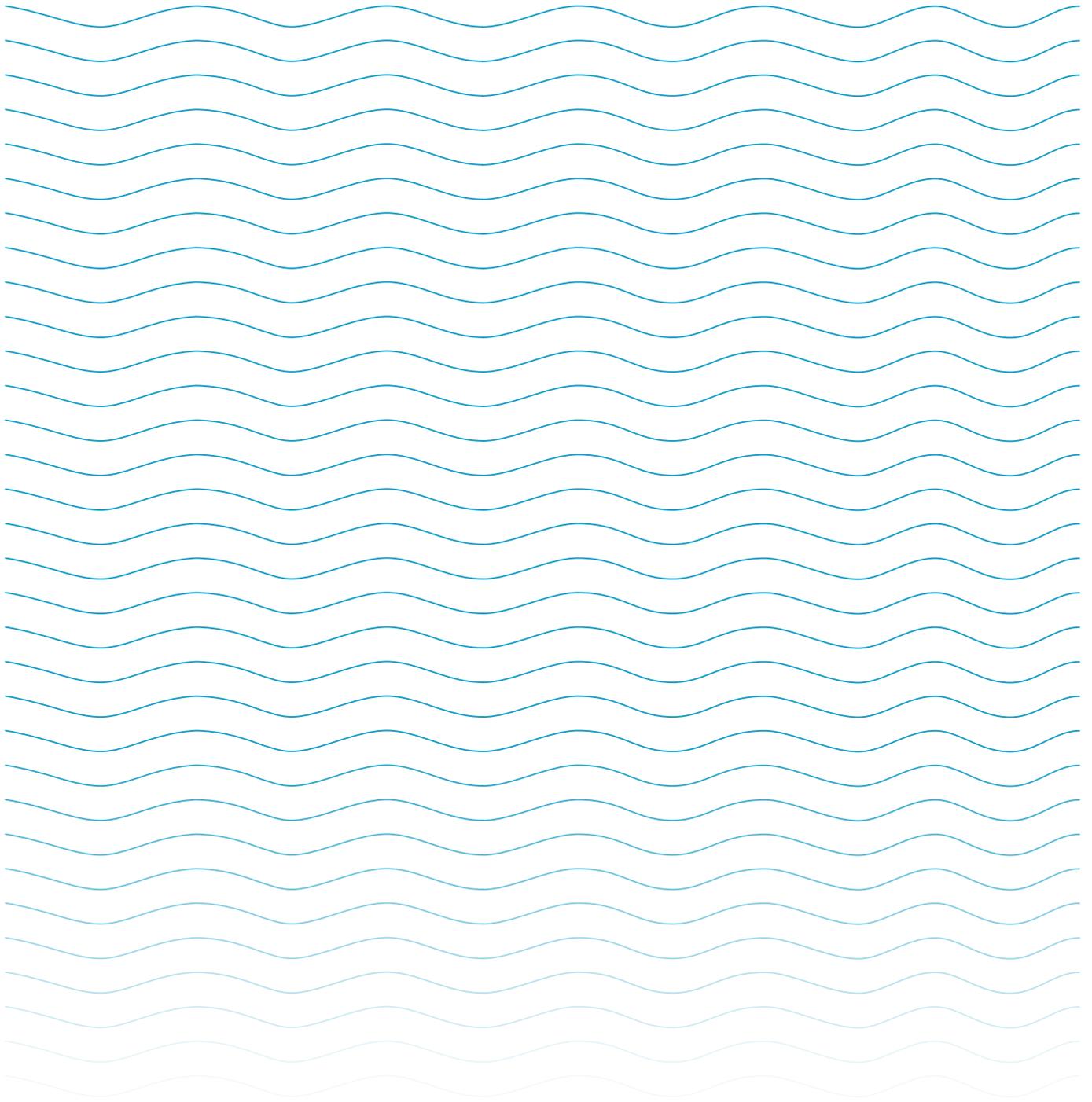
REGENT / DORNFELDER ●*●*

Rheinhessen, Deutschland 0,2 l | 5,4 oder 0,75 l | 19,9

ROSÉ

BARDOLINO CHIARETTO ●*●*

Corte Seresina, Venetien, Italien 0,2 l | 5,4 oder 0,75 l | 19,9



VORSPEISEN

TATAR VOM LACHS*

an geröstetem Vollkornbrot mit Honig-Senf-Dill-Sauce



CARPACCIO VON DER ROTEN BETE

mit Trüffelvinaigrette und Knoblauch



GAMBAS IM KNUSPERMANTEL

auf pikantem Glasnudelsalat mit Curry- und Rotwein-Chili-Dip



AAL-RAUCH-MATJES*

auf Kartoffelpuffer mit Kräuterschmand

SALAT

IHR SALAT

Ganz nach Ihren Wünschen wird aus vielen Kleinigkeiten etwas Großes.

Wählen Sie nach Belieben Ihre Komponenten vom Buffet für Ihren individuellen Salat.

FISCHBRÖTCHEN

KNOBLAUCHGARNELEN*

mit Wakame-Salat und Mangosauce



JUNGER MATJES*

mit Salat, frischem Apfel und Pflaumensauce



RÄUCHERLACHS*

mit Kirschmarmelade, Apfel und Zwiebeln



KLASSISCHER BISMARCK-HERING

mit frischen Zwiebeln und Salat

SUPPE

BOUILLABAISSE DES NORDENS

mit Allerlei aus Nord- und Ostsee, Sauce Rouille



GEEISTE GURKENSUPPE

mit Nordsee Krabben und Dill

HAUPTGANG MIT FISCH

LABSKAUS À LA AIDA*

von der Wiesen-Ente, an Matjes, Rollmops, Black Tiger Gamba,
Rote Bete und Spiegelei



GEGRILLTE GARNELEN*

auf Balsamico-Senf-Curry-Linsen im Kokossud



LACHSFILET*

auf Rahmspinat und Kartoffelstampf



OKTOPUS

mit Kirschtomaten-Konfit, Knoblauch und Oliven-Risotto



HAMBURGER PANNFISCH*

mit Bratkartoffeln und Senfsoße



TAGLIATELLE AUS DEM WOK

mit Krabbenfleisch*, Hummercreme und Erbsen

HAUPTGANG MIT FLEISCH

GEBACKENER SCHWEINEBAUCH

mit Süßkartoffelstampf, sautierten Pilzen und Kräutersauce

HAUPTGANG VEGETARISCH

SPAGHETTI ARRABIATA

mit Chilies und frischen Tomaten

DESSERT

MOHNSCHNITTE

mit Kirschragout und Vanilleeis



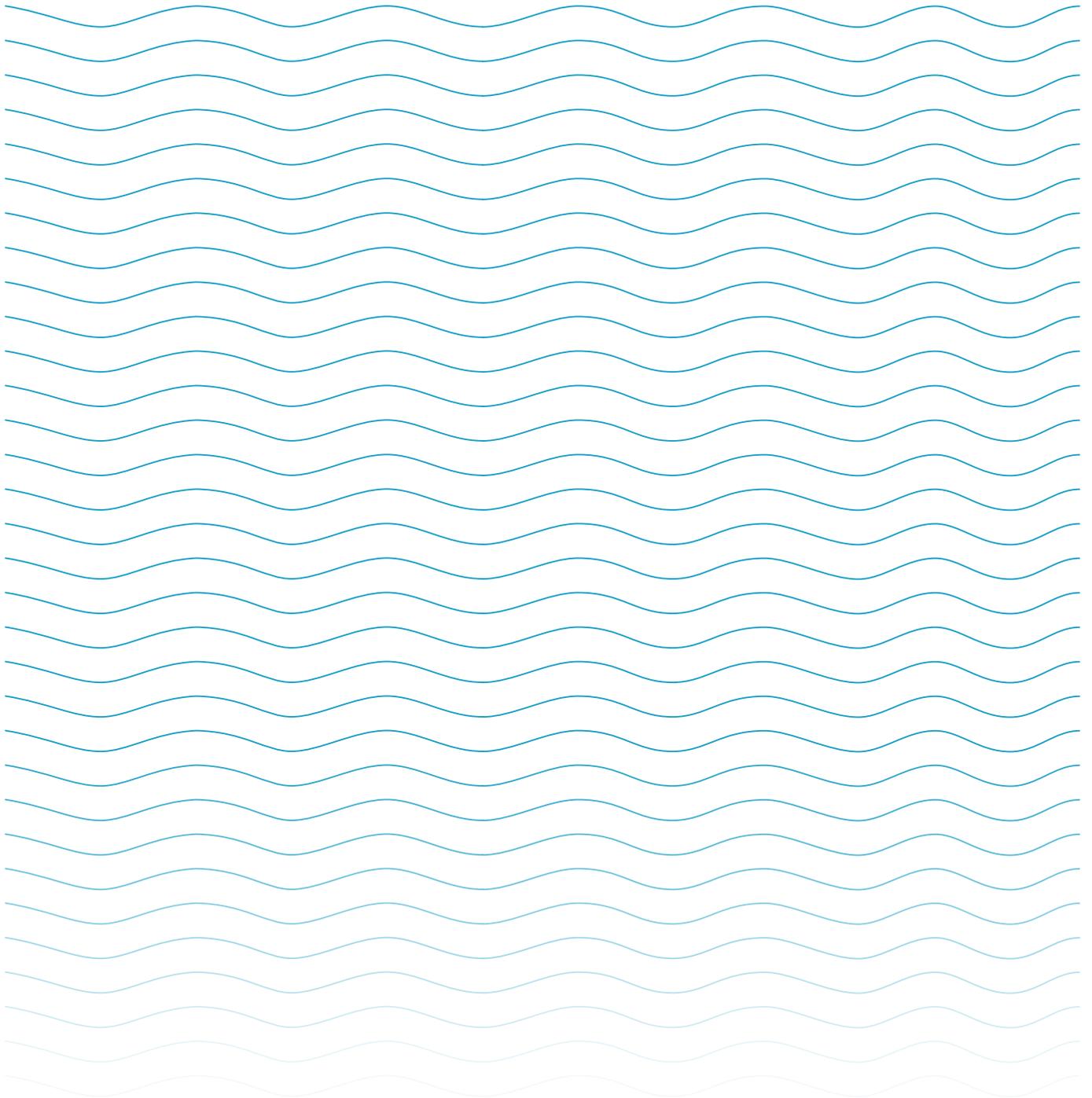
HAUSGEMACHTE CRÈME BRÛLÉE

von Vanille, Limone und Orange,
mit braunem Rohrzucker abgebrannt



MOUSSE AU CHOCOLAT

mit Grappa-Rosinen



OCEAN'S

DAS FISCHRESTAURANT

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.