



N°1/2015

DIE WELT DER GETRÄNKE

*Ihr Reiseführer durch
die Bars und Restaurants
an Bord*

Schon immer besonders.

KÖNIGLICH SÄCHSISCHE BRAUKUNST
SEIT 1872

Radeberger
PILSNER



SOFTDRINKS
S. 10

BIERE
S. 56

HEISSGETRÄNKE & FROZEN COFFEE
S. 20

PURE SPIRITUOSEN
S. 48

MIXGETRÄNKE
S. 30

WEINE
S. 44

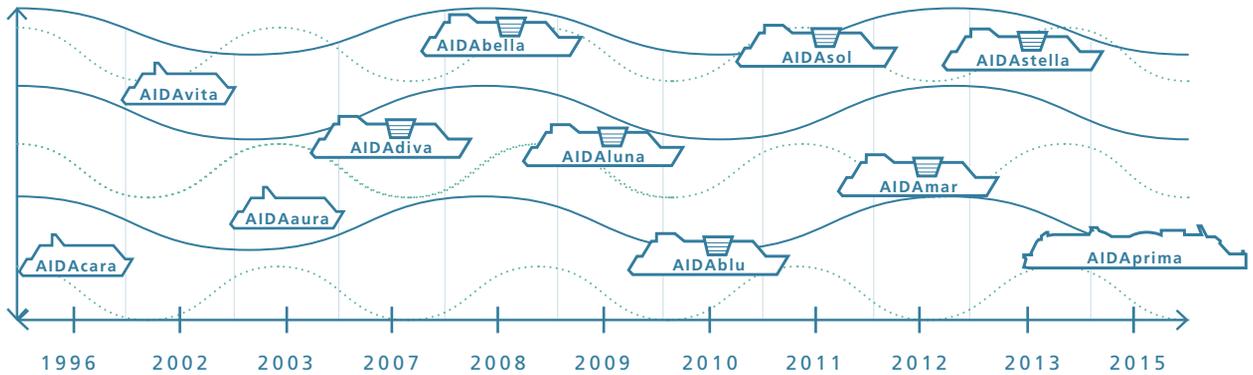
SPRITZIGES
S. 46

DIE WELT DER GETRÄNKE

Ihr Reiseführer durch die Bars und Restaurants an Bord

N°1/2015

DIE BARS DER AIDA SCHIFFE



	AIDAcara	AIDAvita	AIDAaura	AIDAdiva	AIDAbella	AIDAluna	AIDAblu	AIDAsol	AIDamar	AIDastella	
AIDA BAR	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	große Vielfalt für jeden Geschmack
ANYTIME BAR	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	große Vielfalt für jeden Geschmack
BEACH BAR				☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	große Vielfalt für jeden Geschmack
BRAUHAUS							☆	☆	☆	☆	Bier-Spezialitäten aus Meerwasser gebraut, Hövels und Craft Biere
THEATRIUM BAR DECK 9*				☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	große Vielfalt für jeden Geschmack
CAFÉ MARE				☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	hochwertige Ursprungs- und Biokaffees, Schokoladen- und Teekreationen
CALYPSO BAR	☆										große Vielfalt für jeden Geschmack
CASINO BAR								☆	☆	☆	kleine Auswahl für jeden Geschmack
DESTILLE								☆	☆	☆	Bier-Spezialitäten und Spirituosen
LAMBADA BAR	☆										große Vielfalt für jeden Geschmack
NIGHTFLY BAR		☆	☆								große Vielfalt für jeden Geschmack
OCEAN BAR		☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	große Vielfalt für jeden Geschmack
PIER 3 BAR				☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	kleine Erfrischungen und Süßigkeiten
POOL BAR	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	große Vielfalt für jeden Geschmack plus Milchshakes und Eis am Stiel
TIME OUT BAR				☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	große Vielfalt für jeden Geschmack, Wellness- und Vitaldrinks aus frischen Säften
VINOTHEK				☆	☆	☆	☆	☆	☆	☆	große Vielfalt aus der Welt der Weine und exklusive Spirituosen

☆ Hier gibt es die leckeren Deluxe Drinks!

* Diva Bar, Bella Bar, Luna Bar, Blu Bar, Sol Bar, Mar Bar, Stella Bar

AUF IHREN URLAUB!



Glück ist ein Erdbeer Daiquiri. Wenn das Eis sich zart schmelzend um pürierte Erdbeeren schmiegt und ein Hauch von Limette auf karibischem Rum surft, dürfen die Geschmacksnerven endlich Urlaub machen. »Die Welt der Getränke« gibt Ihnen einen guten Überblick über die grandiose Vielfalt der AIDA Bars – Sie erfahren auf einen Blick alles über das Angebot der verschiedenen Bars an Bord und können sich sogar über

das Getränkeangebot der Bars auf den AIDA Schwesterschiffen informieren. Dazu geben wir Ihnen viele interessante Details zu unseren Drinks und Spezialitäten. »Die Welt der Getränke« ist Ihr persönlicher Navigator durch einen Urlaub voller Geschmackserlebnisse. Genießen Sie es!

*Herzlichst,
Ihre AIDA Crew*

A woman with blonde hair is shown in profile, looking towards the right. She is holding a glass of amber-colored drink with ice and a white foam head. In the foreground, the side profile of a man with a beard is visible, looking in the same direction. The background is a bright, clear blue sky. The overall mood is relaxed and social.

LIEBLINGS- PLÄTZE

Stoßen Sie mit Ihrem Lieblingsdrink
auf das gute Leben und einen unvergesslichen
Urlaub an. Diese Bars und Restaurants können wir
Ihnen wärmstens empfehlen.

An Bord von AIDA finden Sie eine große Auswahl an Bars. Einige von Ihnen werden Sie mit ihrem Blick aufs Meer verzaubern, an anderen werden Sie sich so gut unterhalten fühlen, dass Sie nie wieder gehen möchten und an wieder anderen servieren wir Ihnen ganz spezielle Köstlichkeiten, die Ihren Besuch zu einem Erlebnis machen.

AIDA BAR

Die AIDA Bar ist ein Klassiker. Keiner von denen, die nach Kölnisch Wasser duften oder Nadelstreifen haben. Die AIDA Bar ist mehr so wie die Rolling Stones: Zur richtigen Zeit dagewesen und über die Jahre immer besser geworden. Die Bar in Sternenform gibt es schon auf AIDAcara. Sie ist seit 1996 ein Teil des AIDA Konzepts. Bei der AIDA Bar sitzen sich Reisende unweigerlich gegenüber und wenn man da so sitzt, kommt man auch schnell ins Gespräch: »Und was macht Ihr für einen Ausflug in Dominica morgen«? Die AIDA Bar ist ein Ort des Menschseins. Hier darf man laut lachen, alles fragen und natürlich auch wild tanzen. Für den Sound sorgen Live-Bands, die alles spielen können wonach die eigenen Füße sich bewegen möchten.

AIDA Bar, wir lieben Dich!

POOL BAR

Die einzige Bar, die Sie am Geruch erkennen können. Versuchen Sie es mal! Ja, trauen Sie sich. Schließen Sie die Augen und folgen Sie diesem ganz speziellen Geruch nach Urlaub, Sorglosigkeit und Entspannung. Es riecht nach Sonnenmilch, Limetten und salziger Seeluft. Hinter dem Tresen werden köstliche Erfrischungen gemixt. Zum Beispiel eiskalte Frooties, die im Mund zergehen und winzige Eisstückchen übrig lassen, die man mit Genuss zerbeißen kann. Ja, das Leben ist schön an der Pool Bar. Sie ist die Lebensader des Sonnendecks und die Zentrale der Erfrischungen. Kein Tag im Leben sollte mehr ohne die Pool Bar vergehen.

BUFFALO STEAK HOUSE

Lust auf ein saftiges Stück US Prime Beef? Das Fleisch für die köstlichen Steaks im Buffalo Steak House liefert die Morgan Ranch, einer der erfolgreichsten Herford-Rinderzüchter in den USA. Die Tiere werden in den Sandhills in Nebraska frei laufend und unter ökologischen Bedingungen gehalten und mit naturbelassenem Mais gefüttert. So erhält das Fleisch seinen leicht süßlichen Charakter und ist ein Genuss für alle, die es herzhaft mögen. Unsere Grillmeister grillen Ihnen Ihr Stück Fleisch so, wie Sie es am liebsten mögen: rare, medium oder well done.



Pool Bar

Dazu dürfen Sie aus einer Vielzahl von unendlich köstlichen Beilagen wählen. Zum Beispiel einer Backkartoffel mit frischer Sour Cream oder pikanten Texas Kartoffelecken. Unsere Herzensempfehlung sind jedoch die Grilltomaten, die so butterzart und aromatisch sind, dass selbst Gemüseuffel auf den Geschmack kommen. Auch ganz groß: Surf & Turf mit einem Filetstück und einem halben Hummerschwanz oder zarte Lammkrone vom Limousin-Lamm aus Frankreich. Hach ...

OCEAN BAR

Nomen est Omen. Näher als in dieser Bar kann man dem Meer kaum sein. Einen Kaffee genießen und dabei an der Reling stehen und dazu einen Hauch frische Gischt einatmen oder die Fahrinne betrachten, die AIDA gemütlich ins Meer pflügt. Keine Bar ist wie die Ocean Bar. Nur einen Fehler darf man



Buffalo Steak House

nicht machen: sie zu spät entdecken. Zum Glück haben Sie dieses Magazin gefunden und wissen jetzt, dass Sie diese Bar auf jeden Fall ganz oben auf Ihre Besuchsliste setzen müssen. Sie werden nirgendwo auf der Welt etwas Vergleichbares finden. Ja, wir sind stolz auf diese Bar.

»KEINE BAR IST WIE DIE OCEAN BAR!«

Auf AIDAcara an der Lambada Bar und auf allen anderen Schiffen an der Ocean Bar gibt es seit kurzer Zeit die ganz hervorragenden Deluxe Drinks. Zum Beispiel den Zacapa Old Fashioned mit dunklem Rum aus Guatemala, Orange Bitter, Chocolate Bitter und süßem Feigensirup. Oder den erfrischenden Grapefruit Julep mit feinem Honig, frischer Minze, Licor 43 und Grey Goose Vodka.

TIPP: Die Plätze im Buffalo Steak House sind heiß begehrt. Reservieren lohnt sich.

Alle Deluxe Drinks finden Sie in diesem Magazin ab Seite 33. Bis zu 12 Bars gibt es an Bord von AIDA. An jeder Bar bieten wir Ihnen besten Service und versuchen Ihnen jeden Wunsch von den Augen abzulesen. Wenn dies doch einmal nicht gelingt, melden Sie sich einfach. Wir sind für Sie da!



Die Ocean Bar auf AIDAaura und AIDAvita



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFTDRINKS – FROOZIES
MILCHSHAKES –
KIDS UND TEENS
AIDA DRINKS



Red Bull (0,25 l) 3,40 €
 Paloma Pink Grapefruit (0,25 l) 2,90 €
 Almdudler (0,25 l) 2,90 €



Bionade Holunder (0,33 l) 2,60 €
 Bionade Ingwer-Orange (0,33 l) 2,60 €



Russian Wild Berry (0,2 l) 2,20 €
 Tonic Water (0,2 l) 2,20 €
 Bitter Lemon (0,2 l) 2,20 €
 Ginger Ale (0,2 l) 2,20 €



Güstrower Schlossquell (0,75 l) 6,20 €
mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure
 Güstrower Schlossquell (0,25 l) 2,20 €
mit Kohlensäure / ohne Kohlensäure

Pepsi Cola (0,25 l) 2,20 €
 Pepsi Light (0,25 l) 2,20 €
 Mirinda (0,25 l) 2,20 €
 7UP (0,25 l) 2,20 €

Eistee mit Zitrone (0,25 l) 2,20 €

Säfte & Nektare (0,2 l) 2,00 €
*Ananas / Apfel / Apfel naturtrüb /
 Banane / Cranberry / Kirsche /
 Maracuja / Orange / Mango*

Orangensaft, frisch gepresst 3,20 €



DODO

ALWINE

Ananas, Orange, Sahne, Schokolade, Kokos

ITZI

Maracuja, Orange, Ananas, Zitrone, Blue Curaçao Sirup

DODO

Mango, Kirsche, Ananas, Maracuja, Zitrone

ACHWASACHWAS

Orange, Ananas, Zitrone, Caramel, Erdbeer



ACHWASACHWAS

4,90 €
Drink



BUBBA

Ananas, Maracuja, Sahne, Grenadine, Caramel

SHAKA

Orange, Pfirsich, Mango, Zitrone

CAIKICO

*Limette, Rohrzucker, Kirsche, Cola,
Blue Curaçao Sirup*



SHAKA

4,90 €
Drink

Wir wünschen
viel Spaß
an Bord!

Schmeckt Steuer-
wie Backbord.



Anders erfrischt besser.



CREMIG UND COOL

ERDBEER FROOZIE

Milch, Eis, Yoghurt Frappé, Erdbeerpüree

MARACUJA FROOZIE

Milch, Eis, Yoghurt Frappé, Maracujasirup

VANILLE-SCHOKOLADEN FROOZIE

Milch, Eis, Yoghurt Frappé, Kakaopulver, Vanillesirup

BANANEN FROOZIE

Milch, Eis, Yoghurt Frappé, Bananensirup

KOKOS FROOZIE

Milch, Eis, Yoghurt Frappé, Kokospüree



ERDBEER
FROOZIE

4,50 €
Drink



VANILLESHAKE

FLUFFIG-CREMIGE
MILCHSHAKES

ERDBEER / VANILLE / BANANE / SCHOKO

3,90 €
Drink

AIDA DRINKS

FRUCHTIG-MEDIUM ALKOHOLFREI

SUMMERTIME

Kirsche, Orange, Banane, Vanille

TROPICAL SUN

*frische Banane, Ananas, Orange, Zitrone,
Mango, Grenadine*

SUNRISE

*Orange, Ananas, Grapefruit, Zitrone,
Grenadine*

IPAMARA

Limette, Rohrzucker, Maracuja

4,90 €
Drink

LILLET WILD BERRY

**10 cl Schweppes
Russian Wild Berry**

5 cl Lillet Blanc



Das fruchtig frische Trendgetränk
für einzigartige Genussmomente!



FRUCHTIG-HERB
ALKOHOLFREI



ERDBEER-
COOL-ADA

PALM BEACH

Orange, Grapefruit, Maracuja

IPANEMA

Limette, Rohrzucker, Ginger Ale

ERDBEER-COOL-ADA*

*Erdbeeren, Ananas, Orange,
Erdbeersirup, Soda*



AQUARIUM

SAHNIG-SÜSS & SAFTIG
ALKOHOLFREI

VIRGIN COLADA

Kokos, Sahne, Ananas

AQUARIUM

Kokos, Blue Curaçao Sirup, Sahne, Ananas

4,90 €
Drink

**saisonal erhältlich –
nur an der Pool Bar*

WORKSHOPS



DAS BRAUSEMINAR



*U*nsere Braumeister lässt sich über die Schulter schauen und weicht Sie bei einem Glas frisch Gezapften in die Kunst des Bierbrauens ein. Anschließend können Sie unsere Biersorten natürlich verkosten und sich dazu zünftige Brauhaus-Spezialitäten schmecken lassen. Fragen Sie unsere Brauhaus-Crew nach dem nächsten Termin und melden Sie sich schnell an. Die Plätze sind immer heiß begehrt und schnell weg. Das Brauseminar kostet 29,90 Euro pro Person und sorgt für viele unvergessliche Eindrücke.



MONIN[®]
le sirop

Mit MONIN den
Urlaub genießen!





**Genau das Richtige nach einem anstrengenden Zumbakurs:
die Time Out Bar. Jetzt erstmal frische Vitamine tanken. Danach
geht es direkt auf die Massageliege.**

Hier kommt pure Energie ins Glas! Unsere Wellness- und Vitaldrinks sind genau das Richtige nach dem Sport oder als Einstimmung auf wohltuende Wellnessbehandlungen. Darf es ein Gläschen Karottensaft sein? Er zählt zu den gesündesten Säften überhaupt und enthält viel Vitamin A für gesunde Augen und Schleimhäute. Wenn Sie mögen, probieren Sie auch eine Vitaldrink-Kreation.

Zum Beispiel unseren »Strandjungen« mit Joghurt für eine gesunde Verdauung, Maracuja mit viel Vitamin C und Erdbeeren, die viele Antioxidantien enthalten. Nehmen Sie sich eine Auszeit für Ihre Gesundheit an unserer Time Out Bar! Sie erhalten hier auch jedes andere Lieblingsgetränk, ob mit oder ohne Alkohol.

VITALDRINKS

ORANGENSAFT / KAROTTENSAFT 3,20 €
frisch gepresst

BANANARAMA
Banane, Erdbeer, Orange

DIVA DELIGHT
Joghurt, Maracuja

FRESH PASSION
Kiwi, Banane, Orange, Zucker

PAPAYA BOAT
*Papaya, Zitrone, Orange,
Grapefruit, Zucker*

SAILOR'S DRINK
Joghurt, Milch, Beerenmix, Zucker

TIME OUT ENERGY
Orange, Karotte, Ingwer

MEERBLICK
Joghurt, Vanille, Erdbeeren, Orange

STRANDJUNGE
Joghurt, Maracuja, Erdbeer



FRESH PASSION



TIME OUT
ENERGY



SAILOR'S
DRINK



HEISSGETRÄNKE & FROZEN COFFEE

KAFFEE
TEE
SCHOKOLADE

LATTE MACCHIATO	2,60 €
LATTE MACCHIATO + FLAVOR*	2,80 €
CAPPUCCINO	2,60 €
MILCHKAFFEE	2,60 €
KAFFEE	2,10 €
DOPPELTER ESPRESSO	3,90 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,20 €
ESPRESSO	2,10 €
ENTKOFFEINIERTER KAFFEE	2,10 €
<i>mit Milchschaum oder Schlagsahne</i>	

Flavor
me! ✨

*Caramel
Macadamia



KLEINER HINWEIS:

*An den Pool Bars
von AIDAaura und
AIDAvita können wir
Ihnen aktuell leider
keine Heißgetränke
servieren.*



FROZEN
FLAVORED COFFEE

MACADAMIA FLAVORED 3,80 €

CARAMEL FLAVORED 3,80 €

SCHOKOLADE

HEISSE SCHOKOLADE 2,50 €
mit Milchschaum oder Schlagsahne

KAFFEE &
SCHOKOLADEN
SPEZIALITÄTEN

HOT LUMUMBA 5,20 €
Gold Rum, Milch, Kakao, Sahne

IRISH COFFEE 5,20 €
*Irish Whiskey, Rohrzucker,
Kaffee, Sahne*



HOT LUMUMBA



*heißer Kakao
wärmender Rum
ein Klecks Sahne*

5,20 €

*Der Klassiker,
der Herzenswärme schafft.*

BIO DARJEELING GRÜN

Mit einer angenehm zart-herben Note verzaubert dieser Grüntee aus dem Hochland Darjeelings.

EMPFOHLENE ZIEHZEIT: 2 BIS 3 MINUTEN

BIO FRÜCHTE NATUR

Eine naturbelassene Früchtemischung aus Hibiskus, Hagebuttenschalen, Apfelstücken, Orangenschalen, Rote Beete und Zitronenschalen, die mit einem intensiven und reinen Geschmack verzaubert.

EMPFOHLENE ZIEHZEIT: 5 BIS 10 MINUTEN

ASSAM SPECIAL BROKEN

Dieser Schwarztee aus Nordindien begeistert mit seinem gehaltvollen, leicht malzigen Aroma und einer kupferroten Farbe.

EMPFOHLENE ZIEHZEIT: 3 BIS 4 MINUTEN

TEA SPA MAGICA

Eine herrliche Komposition aus Rooibos, Brennnesselblättern, Apfel, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quitten-Aroma.

EMPFOHLENE ZIEHZEIT: 5 BIS 8 MINUTEN

PFEFFERMINZBLÄTTER

Die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter verleihen diesem Tee eine aromatisch erfrischende Note.

EMPFOHLENE ZIEHZEIT: 5 BIS 8 MINUTEN



KLEINER HINWEIS:
An den Pool Bars von AIDAaura und AIDAvita können wir Ihnen aktuell leider keine Teespezialitäten servieren.

2,50 €



Tee ist mehr als Genuss, Tee ist eine Lebensart. Heute gibt es mehr als 3.000 Teesorten. In der Regel werden sie nach ihrer Ursprungsregion benannt. Wir bieten Ihnen erlesene Blatt- und Broken-Tees. Blatt-Tees werden von Hand gerntet und als ganzes Blatt angeboten. Bei Broken-Tees wurden die Blätter zerkleinert. Sie bestehen nur aus dem Blattfleisch und sind dunkler als Blatt-Tees. Wegen ihres kräftigen Geschmacks werden sie gern mit Sahne oder Milch genossen.



Riechen Sie das? Es duftet nach frisch gemahlene Kaffeebohnen, die sogleich heiß aufgebrüht werden. Ahhhh. Sie haben das **Café Mare** entdeckt!

Duftender Kaffee, zart schmelzende Schokolade oder ein wärmerer Tee: Wenn Sie jetzt ins Schwärmen geraten, ist das Café Mare wie für Sie geschaffen. Unser bordeigenes Kaffeehaus befindet sich vor dem Buffalo Steak House. Hier können Sie zwischen zwei sortenreinen Ursprungskaffees und zwei zentralamerikanischen Bio Kaffee-

sorten wählen. Hier finden Sie eine Übersicht und können herausfinden, welche Bohne Sie begeistert. Probieren Sie dazu gern ein Stück feine Schokolade oder eine belgische Praline. Und wenn das alles nichts für Sie ist, bleibt Ihnen noch die Teatime. Was dürfen wir Ihnen bringen?



CAFÉ VERDE CREME & ESPRESSO

Café Verde Creme ist ein reiner Arabica-Kaffee mit natürlicher Würze und einer dezenten Säure. Café Verde Espresso ist eine aromatische Arabica/Robusta Kaffeemischung, die durch Langzeitröstung eine angenehme Säure erhält.

KENYA MASSAI

Ein reiner Arabica, angebaut unter anderem auf dem Mount Kenya, geprägt von leichter bis feiner Säure, einer guten Fülle und einem als »weinig« bezeichneten Körper. Sein Aroma wird gern als »schokoladig« charakterisiert.

INDIA TAJ MAHAL

Fruchtbare Anbaugelände, wie Tamil Nadu, Kerala, Malabar und Baba Budan sind die Heimat dieses Robusta-Kaffees. Durch seine dunklere Röstung schmeckt er kräftig, ist frei von Säure und dadurch ausgesprochen mild.

WELCHE BOHNE DARF ES SEIN?



KAFFEE 2,30 €

*Empfehlung: Kenya Massai
oder Café Verde Creme*

ESPRESSO 2,30 €

*Empfehlung: India Taj Mahal
oder Café Verde Espresso*

MILCHKAFFEE 2,80 €

*Empfehlung: Kenya Massai
oder Café Verde Creme*

LATTE MACCHIATO* 2,80 €

*Empfehlung: India Taj Mahal
oder Café Verde Espresso*

CAPPUCCINO 2,80 €

*Empfehlung: India Taj Mahal
oder Café Verde Espresso*

Flavor
me!

* auch mit
Caramel oder
Macadamia
+ 0,20 €



SCHOKOLADENRAUSCH!

COCAYA- TRINKSCHOKOLADE

HEISSE SCHOKOLADE	2,50 €
<i>mit Macadamia oder Vanille</i>	2,70 €

COCAYAPRESSO

HEISSE SCHOKOLADE	2,20 €
<i>nach Espresso-Art</i>	

FEINSTE PLANTAGEN- SCHOKOLADE MIT EDELKAKAO

TRINIDORO

75 % Kakao

Sie ist die pure Edel-Bitter-Rezeptur aus dem besten Plantagen-Edelkacao Trinidads. Echten Schokoladenfans offenbart diese Schokolade ihr kakaobetontes Herz. Einfach köstlich.

AMACADO

60 % Kakao

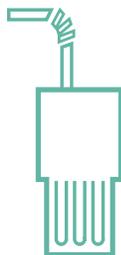
Eine pure Edel-Bitter-Rezeptur aus dem besten Plantagen-Edelkacao Perus. Eine wenig herbe und sehr fruchtige Kakaonote machen diese Schokolade unwiderstehlich.

PUERTO CABELLO

43 % Kakao

Eine feine Edel-Vollmilch-Rezeptur aus dem besten Plantagen-Edelkacao Venezuelas. Ihr Geschmack ist fruchtig-blumig mit zarter Sahnenote.

je
5,20 €



MIXGETRÄNKE

COCKTAILS
LONGDRINKS
SHOTS



BLOODY MARY

APEROL SOUR*Aperol, Zitrone, Orange***BLOODY MARY***Vodka, Tomate, Zitrone, Worcester Sauce, Tabasco, Gewürze***COSMOPOLITAN***Vodka, Cointreau, Cranberry, Limejuice Cordial***GIN FIZZ***Gin, Zitrone, Zucker, Soda***MARGARITA***Tequila, Cointreau, Limette***CUBA LIBRE***White Rum, Cola, Limette*

COSMOPOLITAN

6,50 €
Drink

CUBA LIBRE EXTRA

6,70 €

*Bacardi 8 Años, Cola, Limette***ZACAPA LIBRE**

8,70 €

Ron Zacapa Centenario 23, Cola, Limette

FRUCHTIG-HERB &
ERFRISCHEND



MAI TAI

MAI TAI

*White Rum, Gold Rum, Jamaika Dark Rum,
Apricot Brandy, Mandel, Zitrone, Ananas*

ZOMBIE

*White Rum, Jamaika Dark Rum, Cointreau,
Orange, Ananas, Zitrone, Grenadine*

SINGAPORE SLING

*Gin, Cherry Heering, Bénédictine DOM,
Cointreau, Limette, Grenadine, Ananas*

LYNCHBURG LEMONADE

Tennessee Whiskey, Cointreau, Zitrone, 7UP

LONG ISLAND ICE TEA

*Gin, White Rum, Vodka, Tequila,
Cointreau, Zitrone, Orange, Cola*



ZOMBIE

7,90 €
Drink

ERDBEERBOWLE*

*Erdbeeren, Ananas, Orange,
Erdbeersirup, Cointreau, Prosecco*

5,20 €

**saisonal erhältlich –
nur an der Pool Bar*

ERHÄLTlich AN:
OCEAN BAR
LAMBADA BAR
THEATRIUM BAR

DELUXE DRINKS

33

GIN ATOMIC



*Basilikum
Tanqueray Ten
Lillet Blanc
Holunderblütensirup
frischer Limettensaft
Cranberry Juice
Erdbeersirup
Tonic Water*

9,80 €

*Eine geschmackliche Offenbarung!
Premium Gin mit zarter Süße und etwas
Vanille, dazu Lillet Blanc, frische Limette,
aromatischer Holunder und duftendem
Basilikum. Einfach köstlich.*

LEICHT & SPRITZIG



TEQUILA SUNRISE

AIDA

Gold Rum, Cherry Heering, Kirsche, Zitrone

ERDBEER DAIQUIRI

Gold Rum, Erdbeer, Zitrone

ERDBEER MARGARITA

Tequila, Erdbeer, Cointreau, Zitrone

SEX ON THE BEACH

Vodka, Peachtree, Orange, Cranberry

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orange, Grenadine



AIDA

FRUCHTIG-HERB

HURRICANE

White Rum, Gold Rum, Jamaika Dark Rum, Ananas, Orange, Zitrone, Maracuja

MOJITO

Gold Rum, Minze, Limette, Zucker, Soda

CAIPIRINHA

Cachaça, Limette, Rohrzucker

CAIPIBERRY

Cachaça, Limette, Erdbeer



MOJITO

7,50 €
Drink



CAIPIRINHA

SIERRA PALOMA

Sierra Plata, Limette, Paloma Pink Grapefruit

SAHNIG, SÜSS & SAFTIG

PIÑA COLADA

White Rum, Jamaika Dark Rum, Kokos, Ananas

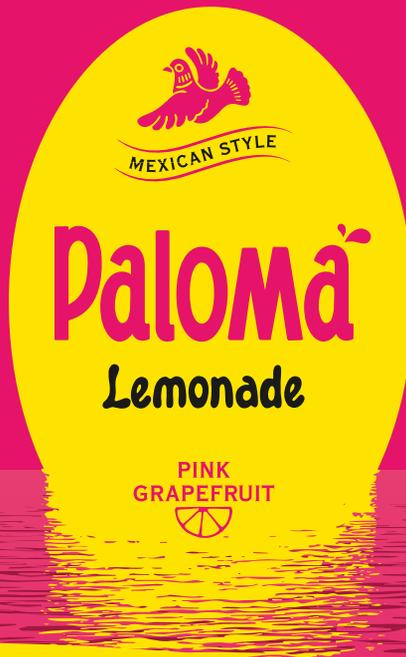
SWIMMINGPOOL

*Vodka, White Rum, Kokos, Sahne, Ananas,
Blue Curaçao*



SWIMMINGPOOL

7,50 €
Drink



**TASTE THE
MEXICAN SUN**

PALOMA LEMONADE – MEXICAN STYLE

... MIT AGAVENSIRUP, LIMETTENSFT UND EINER PRISE MEERSALZ

ERHÄLTlich AN:
OCEAN BAR
LAMBADA BAR
THEATRIUM BAR

DELUXE DRINKS

36

SCOTCH LEMONADE



*Himbeeren
weißer Rohrzucker
frische Limette
Chivas Regal 12y
Ginger Ale*

9,80 €

*Fruchtig frischer Durstlöscher mit
Suchtgarantie. Schmeckt nach Himbeeren,
Limette, mit feiner Honignote und dezentem
Raucharoma.*

PROFUNDA



*frische Limette
Guavensirup
Malibu
Brugal Reserva*

7,80 €

*Karibik zum Trinken! Vollmundig,
fruchtig-frisch, mit dezenter Süße und einem
zarten Hauch Kokosnuss und Minze – mit edlem
Rum aus der Dominikanischen Republik.*



AIDA HOT LIPS

AIDA HOT LIPS*Ein Kuss vom Erdbeermund – mit Vodka***CASANOVA***Er kriegt sie alle – mit Baileys und Mozart
Black Chocolate***HELLFIRE***Mephistos Empfehlung: feurig mit Vodka*

HELLFIRE

HOLY NIGHT*Der Himmel auf Erden – mit Sambuca und
Baileys*

3,90 €
Drink



LONGDRINKS MIT 4 cl
SPIRITUOSE

CAPTAIN COLA <i>Captain Morgan Spiced</i>	6,40 €
JACKY COLA <i>Jack Daniel's</i>	7,40 €
BOMBAY TONIC <i>Bombay Sapphire</i>	6,60 €
VODKA RED BULL <i>Absolut</i>	7,80 €
CAMPARI ORANGE	5,90 €
MALIBU ANANAS	5,90 €

ERHÄLTlich AN:
OCEAN BAR
LAMBADA BAR
THEATRIUM BAR

DELUXE DRINKS

39

GRAPEFRUIT JULEP



*Honig
Licor 43
frische Minze
frische Limette
frische Grapefruit
Grenadine
Grey Goose*

9,80 €

*Wie ein Sprung ins kühle Nass.
Erfrischender Grapefruitsaft trifft auf
süßen Honig, frische Minze und
glasklaren Premium Vodka.*

ERHÄLTlich AN:
OCEAN BAR
LAMBADA BAR
THEATRIUM BAR

DELUXE DRINKS

40

ZACAPA OLD FASHIONED



*Chocolate Bitter
Orange Bitter
Feigensirup
Ron Zacapa Centenario 23*

9,80 €

*Der Gentleman unter den Drinks hat ein
kraftvolles Herz aus Guatemala-Rum.
Schokoladen- und Orangennoten begleiten
seinen Auftritt und süße Feige krönt ihn zum
heimlichen Star des Abends.*



Dom PERIGNON · MILLESIMÉ
Altum Villare

Champagne
Dom Pérignon
Vintage 2004



Brut

ENJOY RESPONSIBLY

ERHÄLTlich AN:
OCEAN BAR
LAMBADA BAR
THEATRIUM BAR

DELUXE DRINKS

42

FRITSCH RELOADED



*frische Limette
frische Orange
frische Zitrone
weißer Rohrzucker
Maracujanektar
Erdbeersirup
Peachtree
Ron Zacapa Centenario 23*

9,80 €

*Ein Festival der Früchte!
Sauer durch Zitronen und Limetten, süß
durch reife Pfirsiche, aromatisch durch
Maracuja und Erdbeeren.*

BLOODY TEAR



frischer Ingwer

Rosmarin

Kirschnektar

Cranberry

Mozart White Chocolate

Tanqueray Ten

9,80 €

*Ein würziger Zeitgenosse, dieser
Bloody Tear. Mit kräftigem Aroma
durch Ingwer, Rosmarin und Wacholder.
Frischer Zitrusgeschmack, leichte Süße
und ein Hauch Vanille.*



WEINE SCHAUMWEINE

WEISSWEIN – ROTWEIN – ROSÉ
SEKT – PROSECCO
CHAMPAGNER
SPRITZIGES

WEISSWEIN (0,2 l)

ESSER CHARDONNAY <i>Kalifornien, USA</i>	6,70 €
RIESLING HOCHGEWÄCHS <i>Saar, Deutschland</i>	5,40 €
PINOT GRIGIO SAN BENEDETTO <i>Venetien, Italien</i>	5,40 €
AIDA WEISSBURGUNDER <i>Rheinhessen, Deutschland</i>	4,90 €

ROSÉWEIN (0,2 l)

BARDOLINO CHIARETTO <i>Corte Seresina, Venetien, Italien</i>	5,40 €
---	--------

ROTWEIN (0,2 l)

FINCA LA EMPERATRIZ CRIANZA <i>Rioja, Spanien</i>	6,70 €
VALDIVIESO CABERNET SAUVIGNON <i>Valle Central, Chile</i>	5,40 €
AIDA DORNFELDER <i>Rheinhessen, Deutschland</i>	4,90 €

TIPP:

Weitere Weine und
Schaumweine fin-
den Sie in unserer
Weinkarte. Sie ist auf
Wunsch an jeder Bar
erhältlich.



APEROL SPRIZZ

ROSATO MIO 6,70 €
Aperitivo Rosato, Prosecco

APEROL SPRIZZ 6,50 €
Aperol, Prosecco, Soda

INGWER SPRIZZ 6,50 €
Ingwersirup, Prosecco, Soda

LILLET SPRIZZ 6,50 €
Lillet Blanc, Prosecco, Soda

LILLET WILD BERRY 6,50 €
Lillet Blanc, Russian Wild Berry

AIDA BELLINI SEKT 7,50 €
Peachtree, Pfirsich, Sekt

ROSSINI SEKT 7,50 €
Erdbeer, Cointreau, Zitrone, Sekt



INGWER SPRIZZ

CHAMPAGNER (0,1 l)

GOBILLARD 7,50 €
Brut Tradition

SEKT – PROSECCO (0,1 l)

AIDA SEKT PRESTIGE CUVÉE ROSÉ 3,90 €
Trocken

AIDA SEKT PRESTIGE CUVÉE 3,90 €
Brut

PROSECCO EXTRA DRY 3,90 €

SEKT/PROSECCO AUF EIS (0,15 l) 5,80 €



LILLET SPRIZZ

Ramazzotti Aperitivo Rosato. Das schmeckt nach Urlaub.

Neu

Entdecken Sie die spritzige Seite von Ramazzotti: Die einmalige Kombination von Hibiskus und Orangenblüten macht Aperitivo Rosato zur perfekten Basis für herrlich fruchtige Drinks.

Weitere Rezeptideen finden Sie jetzt online:
www.ramazzotti.de

MIX-EMPFEHLUNG:
**RAMAZZOTTI
ROSATO MIO**

- 5 cl Aperitivo Rosato
- + 10 cl Prosecco
- + Eiswürfel
- + Basilikumblätter





PURE SPIRITUOSEN

AQUAVIT – BITTER
COGNAC – GIN
GRAPPA – PORT
SHERRY – RUM
VODKA
WHISK(E)Y

APERITIF

SANBITTER <i>alkoholfrei (0,098 l)</i>	2,10 €
LILLET BLANC (5 cl)	4,40 €
APEROL (4 cl)	3,90 €
CAMPARI (4 cl)	3,90 €
MARTINI BIANCO (5 cl)	3,90 €
MARTINI ROSSO (5 cl)	3,90 €
MARTINI EXTRA DRY (5 cl)	3,90 €

SHERRY (5 cl)

TIO PEPE FINO	3,90 €
SANDEMAN MEDIUM DRY	3,90 €
SANDEMAN CREAM	3,90 €

PORT (5 cl)

GRAHAM'S L.B.V.	4,40 €
SANDEMAN RUBY	3,90 €

ANISÉE (4 cl)

SAMBUCA MOLINARI	3,90 €
OUZO 12	3,90 €
PERNOD	3,90 €

BITTER (4 cl)

AIDA APOTHEKE	5,50 €
JÄGERMEISTER	3,90 €
RAMAZZOTTI	3,90 €
AVERNA	3,90 €
FERNET-BRANCA	3,90 €
UNDERBERG (2 cl)	2,90 €

AQUAVIT (4 cl)

LINIE AQUAVIT – <i>Norwegen</i>	4,40 €
JUBILAEUMS AKVAVIT <i>Dänemark</i>	4,20 €
MALTESER AQUAVIT <i>Deutschland</i>	3,90 €

BIERBRAND (4 cl)

AIDA BIERBRAND <i>im Bourbon-Fass gereift, Deutschland</i>	4,40 €
---	--------

KÜMMEL & KORN (4 cl)

HELBING KÜMMEL	3,90 €
KORN GRAF HARDENBERG	3,20 €

VODKA (4 cl)

GREY GOOSE – <i>Frankreich</i>	5,60 €
RUSSIAN STANDARD – <i>Russland</i>	4,40 €
ABSOLUT – <i>Schweden</i>	4,40 €

GIN (4 cl)

TANQUERAY TEN – <i>England</i>	4,80 €
BOMBAY SAPPHIRE – <i>England</i>	4,40 €
FINSBURY PLATINUM – <i>England</i>	4,20 €

TEQUILA (4 cl)

OLMECA AÑEJO EXTRA AGED <i>Mexiko</i>	5,60 €
SIERRA PLATA, 100 % AGAVE <i>Mexiko</i>	4,20 €

WHISKY & WHISKEY (4 cl)

CHIVAS REGAL 12y <i>Schottland</i>	6,50 €
BALLANTINE'S FINEST – <i>Schottland</i>	4,40 €
KILBEGGAN – <i>Irland</i>	4,40 €
JACK DANIEL'S – <i>Tennessee, USA</i>	5,20 €
JIM BEAM – <i>Kentucky, USA</i>	4,40 €
CANADIAN CLUB – <i>Kanada</i>	4,40 €

SINGLE MALT WHISKY
SCHOTTLAND (4 cl)

ABERLOUR A'BUNADH <i>non chill-filtered, Speyside</i>	8,80 €
GLENMORANGIE 10y <i>Highland</i>	6,60 €
GLENFARCLAS 12y <i>Speyside</i>	6,60 €
LAPHROAIG 10y <i>Isle of Islay</i>	6,60 €
GLENKINCHIE 12y <i>Lowland</i>	6,20 €

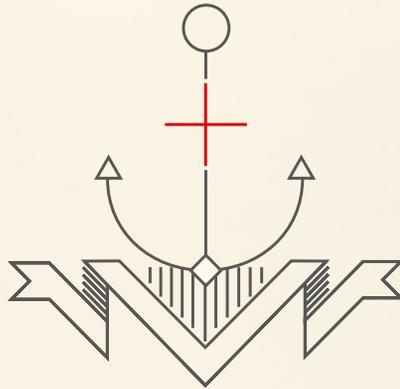
RUM (4 cl)

RON ZACAPA CENTENARIO 23 <i>Guatemala</i>	6,60 €
PLANTATION GRANDE RESERVE <i>Barbados</i>	5,80 €
RON ABUELO 7 AÑOS – Panama	4,80 €
BACARDI RON 8 AÑOS	4,60 €
BRUGAL AÑEJO RESERVA <i>Dominikanische Republik</i>	4,40 €

COGNAC DE LUXE (2 cl)

RÉMY MARTIN XO <i>Frankreich</i>	7,20 €
-------------------------------------	--------

5,50
€



AIDA APOTHEKE



*E*rste Hilfe in Flaschenform. Dieser wohl-
tuende Kräuterlikör mit Wermut und
Pfefferminze ist ein Alleskönner. Er hilft bei
verstimmtem Magen, wenn es mal wieder sehr
gut geschmeckt hat oder wenn die Sehnsucht
nach AIDA unendlich groß ist.

An allen Bars erhältlich!

COGNAC (4 cl)

CAMUS NAPOLEÓN	6,60 €
<i>Frankreich</i>	
RÉMY MARTIN VSOP	6,20 €
<i>Frankreich</i>	

BRANDY (4 cl)

CARDENAL MENDOZA – <i>Spanien</i>	4,60 €
OSBORNE VETERANO – <i>Spanien</i>	4,20 €
METAXA***** – <i>Griechenland</i>	4,20 €

GRAPPA (4 cl)

NONINO IL PROSECCO	5,20 €
<i>Italien</i>	
NONINO LO CHARDONNAY	5,20 €
<i>Italien</i>	

OBSTBRAND (2 cl)

ZIEGLER WILDKIRSCH NR.1	6,60 €
<i>Deutschland</i>	
REISETBAUER WILLIAMS	6,60 €
<i>Österreich</i>	
REISETBAUER MARILLE	6,60 €
<i>Österreich</i>	
MORAND MIRABELLE – <i>Schweiz</i>	6,60 €
OBSTLER, APFEL-BIRNE (4 cl)	3,50 €
<i>Deutschland</i>	

LIKÖR (4 cl)

BAILEYS – <i>Irland</i>	3,90 €
AMARETTO DISARONNO – <i>Italien</i>	3,90 €
COINTREAU – <i>Frankreich</i>	3,90 €
LICOR 43 – <i>Spanien</i>	3,90 €
MOZART BLACK CHOCOLATE <i>Österreich</i>	3,90 €
MOZART WHITE CHOCOLATE <i>Österreich</i>	3,90 €
SOUTHERN COMFORT <i>Louisiana, USA</i>	3,90 €

GENIESSE DEINEN
SCHOKOLADENMOMENT

Mit Mozart Likör fällt es ganz leicht, seine ganz persönliche Schokoladenauszeit zu genießen und seine Seele baumeln zu lassen.

Edle Kakaosorten, Gourmetschokolade und Bourbon Vanilla werden dafür von unserem Meister Chocolatier in Salzburg sorgfältig vermischt.

Mozart bietet eine Schokoladenauszeit von höchster Qualität, denn bereits seit über 60 Jahren stellen wir jede einzelne Flasche mit größter Sorgfalt und Leidenschaft her. Lassen Sie sich genau soviel Zeit zum Genießen.





BIERE

FASSBIER
FLASCHENBIER
ALKOHOLFREIES BIER
CRAFT BIER

CRAFT BIER

VÚDÚ <i>dunkles Hefeweizen (0,75 l)</i>	14,70 €
PALE 31 <i>Californian Pale Ale (0,355 l)</i>	6,70 €
THE BRALE <i>Brown Ale (0,355 l)</i>	6,70 €

BIER VOM FASS

RADEBERGER PILSNER (0,3 l)	3,10 €
----------------------------	--------

BIER AUS DER FLASCHE

SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN <i>(0,5 l) hell</i>	3,80 €
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT <i>(0,33 l)</i>	3,30 €
CORONA – Mexiko (0,355 l)	3,40 €
SAN MIGUEL – Spanien (0,33 l)	3,20 €

ALKOHOLFREI

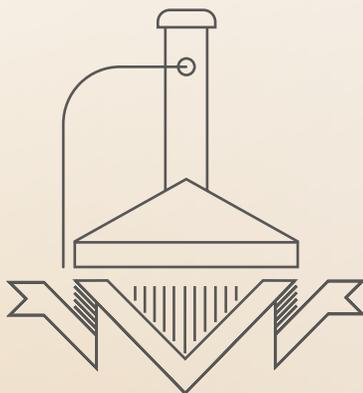
SCHÖFFERHOFER HEFEWEIZEN <i>(0,5 l)</i>	3,80 €
JEVER FUN (0,33 l)	3,40 €



Selbst gebrautes Bier und dazu eine deftige Köstlichkeit wie Leberkäse oder Schweinshaxe. Zünftige Gemütlichkeit ist im Brauhaus Pflicht.

So ein kühles Blondes mit herrlicher Schaumkrone oder ein dunkles Bier mit viel Malz in der Seele. An Bord von AIDAblu, AIDamar, AIDAprima, AIDAsol und AIDAstella brauen wir in riesigen Kupferkesseln aus Hopfen, Malz und Meerwasser feinherbe Rezepturen. Zum Beispiel das naturtrübe AIDA Zwickel. Und während der Braumeister im Hintergrund leise summend die gläsernen Sudkessel

prüft, dürfen Sie einen großen Schluck vom hopfenblumig frisch und sehr süffig schmeckenden AIDA Zwickel nehmen. Etwa 500 Liter Bier werden immer dann produziert, wenn AIDA auf See ist. Dazu wird Meerwasser angesaugt, an Bord entsalzen und mit Mineralien versehen. Knapp wird das Bier an Bord nie. Etwa 13.000 Liter passen in seinen Bierbauch auf Deck 10.



BIERE IM BRAUHAUS

BIERE	LITER	PREIS
HÖVELS ORIGINAL <i>eine feinherbe, obergärige Bierspezialität von rotgoldener Farbe und charaktervollem Geschmack</i>	0,3 l	3,20 €
AIDA ZWICKEL <i>hopfenblumig und unfiltriert</i>	0,4 l 0,2 l	3,60 € 2,00 €
AKTIONSBIER <i>wechselnde Bierspezialitäten, von unserem Braumeister mit Liebe hergestellt</i>	0,4 l 0,2 l	3,60 € 2,00 €
WEISSBIER <i>naturtrüb (saisonal)</i>	0,5 l 0,3 l	4,20 € 2,90 €
PROBIERBRETT <i>jeweils AIDA Zwickel, Hövels Original und Aktionsbier</i>	3 × 0,1 l	3,50 €
PARTYFASS <i>AIDA Zwickel oder Aktionsbier</i>	10 l 5 l	70,00 € 38,00 €

ZUM BIER & NACH DEM ESSEN

—

BRAUHAUS SPIRITUOSEN
SPEZIALITÄTEN (4 cl)

AIDA APOTHEKE	5,50 €
BIERBRAND	
<i>im Bourbon-Fass gereift</i>	4,40 €
BIERBRAND	3,90 €
BIERLIKÖR	3,90 €
HELBING KÜMMEL	3,90 €
BOKMA OUDE GENEVER	3,90 €
PENNINGER BÄRWURZ	3,60 €
KORN GRAF HARDENBERG	3,20 €

CRAFT BIERE IM BRAUHAUS
UND IM BUFFALO STEAK HOUSE

PROGUSTA – Braufactum 0,75 l 15,50 €

*India Pale Ale**Duft nach Curry und Ingwer, Aromen von
Aprikose, Orange, sanfte Süße und
ausgewogene Bitterkeit*



INDRA – Braufactum 0,75 l 15,50 €

Weizen India Pale Ale
Duft nach Bananen und Blutorange,
Aromen von exotischer Frucht und
getrockneter Mango, sehr bekömmlich



CLAN – Braufactum 0,75 l 15,50 €

Scotch Ale
Duft nach Malz, Karamell und Kandis,
Aromen von getrockneter Mango, obergäri-
ges Bier, dezente Bitternote und feine Süße

SORACHI ACE 0,75 l 24,50 €

Bottle Refermented Ale
Duft nach exotischer Frucht, Honig und
Aprikosen, Aromen von Ingwer und Zitronen-
gras, sehr süffig

LOCAL 1 – Brooklyn Brewery 0,75 l 15,50 €

Bottle Refermented Ale
Duft nach Zitrusfrüchten, Ingwer und
weißem Pfeffer, Aromen von grüner Banane
und dunklen Früchten, angenehm herb



LOCAL 2 – Brooklyn Brewery 0,75 l 15,50 €

Bottle Refermented Ale
Duft nach Kardamom, gerösteten Nüssen
und reifer Banane, Aromen von Kandis und
Milkschokolade, überraschend leicht,
rund und stimmig





KOCHEN IST MUT

Franz Schned, 33 Jahre, ist Gourmetkoch an Bord von AIDA. Sein Platz ist am Herd in der Rossini Küche. Und in Ihrem Herzen. Denn wenn Sie erstmal probiert haben, wozu dieser Mann fähig ist, garantieren wir für nichts.

Fotos: Charlotte Schreiber

Interview: Jana Rauschenbach

AIDA Magazin: Herr Schned, ich habe viel von Ihnen gehört. Kochen Sie wirklich so gut wie alle sagen?

Franz Schned: Sagen das alle? Das ist schön. Ich freue mich wenn meine Arbeit gut ankommt. Im Ernst: Dass ich so gut kochen kann, liegt mir im Blut und ist natürlich auch das Ergebnis einer harten Schule.

Lernt man nur in harten Kochschulen?

Ja, so ist es meistens und nicht nur beim Kochen. Damals habe ich richtig gekämpft. Ich kam ja frisch von der Schule und war viel Freizeit gewohnt. Plötzlich stand ich in der Küche vom Kempinski. Erstmal für ein Praktikum. Die fanden dann, ich hätte Talent und dann wurde mir direkt eine Lehrstelle angeboten. Da war es auch erstmal vorbei mit den Wochenenden.

Sie hätten ja auch etwas anderes werden können.

Stimmt, zum Beispiel Profifußballer. Ich habe lange aktiv Fußball gespielt. In der Jugend Bezirksliga. Aber man muss ja etwas »Richtiges« machen. So musste ich mich in meinem zweiten Lehrjahr entscheiden: Fußball oder Kochen. Und hier stehen wir nun.

Wie kamen Sie denn überhaupt auf die Idee, Koch zu werden?

Das liegt bei mir in der Familie. Auch mein Vater ist Koch. Ich bin in Österreich geboren

und wir hatten dort lange ein Restaurant. Es heißt »Rustica«. Die Reiselust haben wir auch beide im Blut. Irgendwann wurde meinem Vater seine Welt zu klein und er wollte nach Amerika auswandern. Da klappte aber das Visum nicht und am Ende landeten wir alle in München und hatten dort 18 Jahre ein Restaurant, den »Alten Wirt« in Echingen.

Wie ging es nach der Ausbildung im Kempinski weiter?

Danach ging ich zu Dallmayr in München. Mein Mentor war Diethard Urbansky. Der ist meiner Meinung nach bis heute einer der besten Köche Süddeutschlands – gemeinsam mit Christian Jürgens, bei dem ich später auch noch lernen durfte. Urbansky war dafür bekannt, extrem streng zu sein.

**»DER ERSTE
ANGERICHTETE TELLER
LANDETE IM
WASCHBECKEN.«**

Also ein weiterer Teil der harten Schule?

Ja, das war anders aber auch hart. Der erste Teller den ich dort angerichtet habe, den hat der Chef so wie er war, ins Waschbecken gefeuert.

Ein ziemlich deutliches Feedback ...

Ja, da habe ich erkannt: Jetzt bist Du in einer Gourmet-Küche. Und die zweite Sache, die ich schmerzvoll lernen musste war, dass ich plötzlich nicht der Einzige mit renommierter Lehre war. Da waren plötzlich alle aus Topläden und ich fing wieder bei null an.

An dieser Stelle hätte der eine oder andere vermutlich aufgegeben. Würden Sie sagen, Sie sind dort zum Gourmetkoch gereift?

Ja und nein. In den Reifeprozess gehört mehr als der Beruf. Es gab einen Moment in mei-

nem Leben, an dem bin ich zusätzlich gewachsen. Als mein Vater in der Küche einen Herzinfarkt hatte, stand meine Welt Kopf. Als Küchenchef konnte er nicht mehr arbeiten, also feilte ich mit ihm an einer neuen Idee: Wir kauften einen Imbisswagen und gründeten »Schneds Gourmet-Grill«.

Was unterscheidet eine Gourmet-Küche auf See von einer an Land?

Es bewegt sich alles. Und wenn ich sage alles, meine ich alles. Ich bin jeden Tag woanders. So kann ich entlang unserer Route auf verschiedenen Märkten ganz frische Sachen einkaufen. Zum Beispiel Fisch auf dem Markt in Le Havre oder erntefrische Tomaten in Amsterdam. Da hängt manchmal sogar noch Erde dran. Dann hat das Schiff eine eigene Bewegung, was man beim Anrichten natürlich schon spürt, und das Wichtigste: Auch mein Kopf ist immer in Bewegung. AIDA lässt mich frei sein. Ich kann hier so viel ausprobieren. Neulich habe ich Fjordforelle auf einem Muschelbett serviert. Das sah wirklich toll aus.

Macht das einen guten Koch aus? Dass man genau weiß, wie man die Dinge kombiniert?

Im Grunde ist das eine meiner Stärken, ja. So gewann ich auch den ersten Preis bei der Chef-Sache 2012. Da habe ich ein »Rind im Wildkräutergarten« vorgestellt. Mir war wichtig, dass bei diesem Gericht alles aus



Chefkoch Franz Schned



Marktfrische Spezialitäten im Gourmet-Restaurant Rossini

dem Boden kommt. Also habe ich Staub von getrockneten Steinpilzen dazu gereicht, Rote-Beete-Variationen und einen herrlich aromatischen Balsamico-Jus.

Was für Ziele kann es nach so einem Preis noch geben?

Liebe. Mir ist jetzt wichtiger denn je, die Kollegen in meiner Küche zu fördern. Und Harmonie in der Küche.

*Beste Qualität und feine Kochkunst:
Im Gourmet-Restaurant Rossini
an Bord der AIDA Schiffe
genießen Sie auf Sternenniveau.
Die Zutaten stammen von den
Märkten in den Häfen Ihrer Reise,
die Chefköche aus den besten
Restaurants Europas.*

HERAUSGEBER: AIDA Cruises
UNTERNEHMENSSTZ: AIDA Cruises
PRESIDENT: Michael Ungerer
Am Strande 3 d, 18055 Rostock
www.aida.de

REDAKTIONSLEITUNG: Jana Rauschenbach
FACHLICHE LEITUNG: Jochen Larisch

REDAKTIONSANSCHRIFT:
AIDA Cruises
AIDA Magazin
Seilerstraße 41
20359 Hamburg
E-MAIL: aida.magazin@aida.de

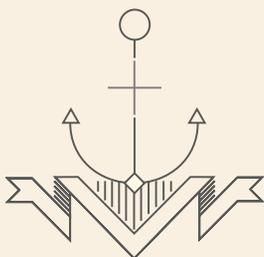
DRUCK: Neef & Stumme
REPRO: Dunz-Wolff Mediendienstleistungen
GmbH

FOTOGRAFIE: Peter Lück (Seite 4),
Stills & Strokes, Mike Breach

FOTOLIA©: rcfotostock, sommai, atoss,
Andrea Wilhelm, panuruangjan, Uros Petrovic,
Christian Jung, odze, volff, Tomboy2290,
Zbigniew Janusz Koby, GeoM, Mirosława
Drozdowski, Valentyn Volkov, Sergey Kotenev,
Markus Mainka, Valentina R., GeoM

LEKTORAT: Andrea Herbert

Für die Richtigkeit der Beiträge wird keine
Gewähr übernommen. Alle Rechte vorbehalten.
Nachdruck nur mit Genehmigung.



**GENUSS
IST BEI UNS
BURGUNDERROT.**

*Besuchen Sie unsere Vinothek auf
AIDAbella, AIDAblu, AIDAdiva, AIDAluna,
AIDamar, AIDAsol und AIDastella.*





ENJOY RESPONSIBLY



FONDE  EN 1743

MOÛT & CHANDON
CHAMPAGNE



SUCCESS IS A MATTER OF STYLE



Enjoy responsibly – www.moët.com



FONDE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★

SUCCESS IS A MATTER OF STYLE