

Mein Schiff® KLASSIKER

SASHIMI & NIGIRI-SUSHI

SASHIMI	jeweils 2 Stück
Lachs*	3,50€
Lachs*, geflämmt	3,50€
Thunfisch*	3,80€
Thunfisch*, geflämmt	3,80€
Hamachi* - (Gelbschwanzmakrele)	3,50€
Gekochte rote Garnele	3,80€

NIGIRI-SUSHI	jeweils 2 Stück
Lachs*	3,50€
Lachs*, geflämmt	3,50€
Thunfisch*	3,80€
Thunfisch*, geflämmt	3,80€
Hamachi* - (Gelbschwanzmakrele)	3,50€
Gekochte rote Garnele	3,80€

CHAN* 13,80€
 Bis zu 5 Sorten nach Wahl des Sushi-Meisters

SUSHI – INSIDE-OUT-ROLLS

CALIFORNIA ROLL 7,90€
 Gekochte Garnele, Gurke, Avocado, Flugfischrogen*,
 Masago Orange

CHICKEN TERIYAKI 7,90€
 In Teriyaki-Sauce mariniertes Huhn, Gurke, Enoki,
 Sesam und Teriyaki-Sauce

SAMURAI ROLL 8,40€
 Gebackene Garnele, Spicy-Mayonnaise, Kumquat
 und Ingwer

HANAMI PEARL ROLL 8,40€
 Gurke, Ingwer, Schnittlauch, Frischkäse,
 Gelbschwanzmakrele* und Kaviar*

SALMON KING ROLL 8,40€
 Geflämmter Lachs*, Miso-Mayonnaise, Lachsrogen* und
 Orangenöl

ASPARAGUS ROLL 7,90€
 Grüner Spargel, Miso-Mayonnaise, Radieschen
 und Frühlingslauch

VEGAN ROLL 7,90€
 Gurke, geräucherte Tofucreme, Ingwer und Schnittlauch

TIMS VOR SPEISEN

HAMACHI-SASHIMI 7,20€
 Geflämmtes Sashimi von der Gelbschwanzmakrele* in Ponzu-
 Sauce mit mariniertem Gemüse und Schnittlauch
 Modernes japanisches Gericht mit viel Umami und dichten
 Aromen

THUNFISCH-SASHIMI 8,20€
 Rohe Thunfischstreifen* mit Avocado-creme, süß-säuerlicher
 Limetten-Soja-Marinade, knackigen Radieschen und Ingwer
 Intensiv würziges Gericht, das die japanische und kalifornische
 Küche vereint

RINDERFILET-SASHIMI 11,50€
 Geflämmtes Rinderfilet-Carpaccio* in Ponzu-Sauce mit mariniertem
 Gemüse und Schnittlauch
 Modernes japanisches Gericht mit viel Umami und dichten
 Aromen

WASABI-GARNELE 12,50€
 Knusprig gebackene rote Garnele*, mit Wasabi-Mayonnaise
 überzogen, in einem thailändisch inspirierten Dressing aus Fischesauce,
 Mango, Karotte, Ingwer und Koriander mit Reis-Crunch
 Unser Topgericht, aromatische und textuelle Achterbahnfahrt
 am Gaumen

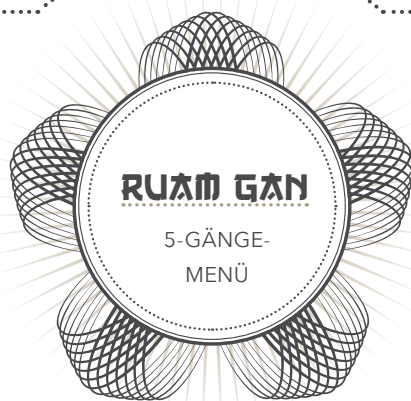
LACHS-CEVICHE 7,40€
 Lachs*-Sashimi mit einem Sud aus roten Zwiebeln, Kumquat
 und Ingwer mit rotem Chili, Röstzwiebeln, Koriander, Mais und
 Süßkartoffelpüree
 Ein Gericht aus der Nikkei-Küche, kräftige Säure-Aromen
 und milde Schärfe

SAMURAI-SALAT 9,60€
 Knusprige Garnele* mit Spicy-Mayonnaise und einem
 erfrischenden Salat aus Kumquat, Ingwer, Karotten und Rettich
 Süß-scharfes Gericht mit sonnigen Aromen und Leichtigkeit

JAPANISCHE PIZZA 11,50€
 Knusprig gebratener Blätterteig mit Thunfischtatar*,
 Wasabi-Mayonnaise, eingelegtem gelben Rettich und Koriander
 Scharfes Tatar mit knuspriger Pizza, einer unserer absoluten
 Hanami - By Tim Raue-Klassiker

KOREAN CHICKEN WINGS 6,90€
 In koreanischer Chilipaste marinierte Chicken Wings, knusprig
 gebacken mit Barbecue-sauce
 Zum „Fingerabschlecken“ leckere Hähnchenflügel, kräftig
 gewürzt

Ruam Gan heißt frei übersetzt aus dem Thailändischen so viel wie gedeckter Tisch, im Hanami – By Tim Raue bedeutet das für Sie, dass Sie sich einmal durch die Speisekarte essen können und dabei stets etwas auf dem Tisch steht. Schlemmen Sie sich durch die japanische Welt des



Sushi und Sashimi, lassen Sie sich von den typischen thailändischen Aromenwelten von Tim Raue mit Süße, Säure und Schärfe in jedem Gericht begeistern und genießen Sie die vollmundigen, warmen, chinesisch inspirierten Hauptgerichte. Zum Abschluss gibt es süße exotische Aromen...

SAUER-SCHARFE SUPPE

AUSWAHL VON SASHIMI*, NIGIRI* UND INSIDE-OUT-ROLLS*

Nach Wahl des Sushi-Meisters

SAMURAI-SALAT* oder **RINDERFILET*-SASHIMI** oder **JAPANISCHE PIZZA***

HANAMI-ENTE oder **LACHS-CURRY*** oder **RINDERFILET*-TATAKI**

CRISPY BANANE oder **MANGOCREME** oder **MILCHREIS**

PRO PERSON

49,00 €

BITTE FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN VEGETARISCHEN UND VEGANEN GERICHTEN.

WEINBEGLEITUNGEN

TIMS TRIO

Wir empfehlen Ihnen drei ganz unterschiedliche Getränke, die Ihre Speisenauswahl abwechslungsreich begleiten werden.

Starten Sie mit einem frischen und fruchtig-trockenen

Riesling Cuvée KIRSCHBLÜTE.

Lernen Sie die Welt des Sake mit einem Glas **Choya Sake** *kennen.*

Und beenden Sie Ihr Mahl mit einer Tasse **Bio Grüner Tee China Original.**

14 €

RUAM GAN

Genießen Sie zu Ihrem Ruam Gan ein Weinpaket, das Sie auf Ihrer 5-gängigen kulinarischen Reise begleitet.

Kalte Vorapeisen

Bizu Riesling Sekt Brut

Warme Vorspeisen

Sauvignon Blanc Cuvée NANAMI

Hauptgericht

Sencho Rotwein Cuvée

Dessert

Riesling Auslese

25 €

TIMS QUARTETT

4 Gläser,
4 Geschmackswelten.

Beginnen Sie mit einem prickelnd vollmundigen Champagner:

Mizumi Champagner Extra Brut.

Danach erwartet Sie der saftig duftende **Sauvignon Blanc Cuvée NANAMI.**

Die dunkle Frucht und viel Konzentration beim **Black Print** *aus dem*

Hause Schneider ist dem perfekten Zusammenschluss von hochreifem Lesegut und individueller Standorte zu verdanken.

Genießen Sie abschließend eine schmelzend süße **Riesling Auslese.**

31 €

..... T I M S S U P P E N

SAUER-SCHARFE SUPPE 6,50€

Mit gebratenem Hackfleisch, eingelegtem Bambus mit Pilzen und gebackenen Eierflocken

Unsere Interpretation eines Chinarestaurant-Klassikers, kräftig gewürzt

TOM KHA 7,50€

Aromatische Hühnersuppe mit Kokosnuss und Limette mit einer Einlage aus gekochten roten Garnelen, grünem Spargel und Chinakohl

Elegant gewürzte thailändische Suppe

..... H A U P T G Ä N G E

ZANDER 16,80€

Sanft gegarter Zander mit grünen Erbsen, erfrischendem Apfel und Zwiebel, serviert in einem sanften Curry aus Hühnerfond und Kokosnuss*

Elegant gewürztes und mildes Gericht

MISO-COD 16,40€

In Miso marinierter Kabeljau, geröstet und karamellisiert mit eingelegtem gelben Rettich und Miso-Mayonnaise*

Intensiv würziges Gericht, puristisch-moderne japanische Küche

SCHWEIN 14,50€

Knusprig gebackener Schweinebauch in koreanisch inspiriertem Gochujang-Jus mit geschmorter Paprika, Süßkartoffel und Szechuanpfeffer

Deftiges Gericht, würzig und fettig. Eine superleckere „Sauerei“

RINDERFILET-TATAKI 22,80€

Kurz gebratene Filetscheiben vom Pommernrind in Trüffelrahmsauce mit geschmortem Sellerie, eingelegten Zwiebeln, Wasserkastanie und Panko-Crunch*

Cremiges und elegantes Gericht, mild gewürzt

LACHS-CURRY 19,60€

*Duftendes und feuriges rotes Thai-Curry mit Süßkartoffeln, Karotte, grünem Spargel und zart gegarten Lachswürfeln**

Eindeutig thailändisch gewürztes und scharfes Gericht

HANAMI-ENTE 20,90€

Konfierte Entenkeule ohne Knochen mit Gewürz-Pfannkuchen, eingelegter Gurke, Ingwer, Frühlingslauch und Five-Spice-Pflaumen-Sauce

Unsere Hanami-Interpretation einer Pekingente, mild gewürzt

HUMMER 39,90€

Gedämpfter ½ Hummer mit Tomaten, Estragoncreme und gebuttertem Tomaten-Sternanis-Sud*

Mildes und sehr elegantes Gericht mit sommerlicher Leichtigkeit

Tim Raue ist bekannt für seine kohlenhydratarme Küche, weshalb Sie in seinen Speisekarten keine typischen Sättigungsbeilagen finden. Auf Wunsch servieren wir Ihnen aber gerne eine Portion Reis zu Ihrem Hauptgericht.

..... D E S S E R T S

MILCHREIS BERLIN-TOKIO 5,90€

Milchreis mit Zimt, Ingwer, weißer Schokolade und Granny-Smith-Apfel

Wölkchenhafte Interpretation eines Milchreises mit japanischen Aromen

MANGO UND VANILLE 6,80€

Relish von der Mango, Eis und Bäiser von Vanille

Cremig-süße Mango mit zarten Vanillearomen

CRISPY BANANE 6,40€

Marinierte Banane mit karamellisierten Nüssen, Vanillecreme und Limette

Crispy-cremiger Dessertspaß

SCHOKOLADENKUCHEN 6,90€

Mit Walnuss, Kardamomabbe und vietnamesischem Kaffeeis
Schokoladenwucht mit einer würzig-warmen Gewürzwelt von Kardamom und Kaffee

是
你
的
家

🍴 Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch

🌿 Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan.

* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchten oder Eiern, die roh oder nicht ausreichend gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

WEINE

JOCHEN DREISSIGACKER

Riesling Cuvée KIRSCHBLÜTE 0,1l ... 8,00€ .. 0,75l ... 52,00€

Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

Sauvignon Blanc Cuvée NANAMI 0,1l ... 7,00€ .. 0,75l ... 45,00€

Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

Riesling Auslese 0,1l ... 8,00€ .. 0,75l ... 56,00€

MARKUS SCHNEIDER

Black Print Rotwein Cuvée 0,1l ... 6,50€ .. 0,75l ... 41,00€

Steinsatz Rotwein Cuvée 0,1l ... 7,50€ .. 0,75l ... 48,00€

Rough Cut Rotwein Cuvée 0,1l ... 7,00€ .. 0,75l ... 45,00€

Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

ANDRÉ MACIONGA

Chardonnay Monkuzai 0,1l ... 6,50€ .. 0,75l ... 40,00€

Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

Koi Blanc de Blancs 0,1l ... 7,50€ .. 0,75l ... 50,00€

Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

Sencho Rotwein Cuvée 0,1l ... 7,00€ .. 0,75l ... 47,00€

Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

Roza Rosé 0,1l ... 7,50€ .. 0,75l ... 50,00€

Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

SCHAUMWEINE

Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

Mizumi Champagner 0,1l ... 10,00€

Extra Brut 0,75l ... 64,50€

André Macionga, Rbeingau

Bizu Riesling Sekt Brut 0,1l ... 6,50€

André Macionga, Rbeingau 0,75l ... 40,00€

FERNÖSTLICHE SPEZIALITÄTEN

Choya Sake 0,1l ... 6,00€

Japanischer Reiswein

(kalt oder warm serviert)

Choya 5 cl ... 6,00€

Japanischer Pflaumenwein

(kalt oder warm serviert)

BIER

Kirin 0,33l 4,00€

Japanisches Bier aus Malz, Hopfen, Mais und Reis

Bitburger Premium Pils vom Fass 0,3l 3,70€

TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose^{1,2} ... 2,90€

Leuchtender Sanddorn und knallrote

Hagebutte, verfeinert mit betörend-lieblichen

Rosenblütenblättern.

Bio Rooibostee Bourbonvanille^{1,2} 2,90€

Vollmundiger Rooibostee, gekrönt mit feinen

Noten echter Bourbonvanille.

Bio Kräutertee Minze^{1,2} 2,90€

Angenehm milder und frischer Geschmack nach

Pfefferminze.

Bio Grüner Tee China Original^{1,2} 2,90€

Feinberbe und frische Noten des klassischen

Grüntees vitalisieren und überzeugen.

Bio Grüner Tee Tropische Früchte^{1,2} ... 2,90€

Spritzig-süße Noten von Südsee-Früchten

treffen auf feinen Grüntee.

Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikose^{1,2} ... 2,90€

Zarte Aprikosen und frische Pfirsiche sorgen

für ein liebliches Genusserebnis.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsäfte und Fruchtnektare 0,2l ... 2,50€

Ananas, Apfel, Banane, Cranberry, Erdbeere,

Grapefruit, Kirsche, Mango, Maracuja, Pfirsich,

Schwarze Johannisbeere, Tomate

Alle Fruchtsaftschorlen 0,2l ... 2,50€

Eistee (Zitrone) 0,2l ... 2,50€

Coca-Cola 0,2l ... 2,50€

Coca-Cola Zero 0,2l ... 2,50€

Sprite 0,2l ... 2,50€

Fanta 0,2l ... 2,50€

Waterkant Kola 0,33l ... 4,50€

Waterkant Kola ohne Zucker .. 0,33l ... 4,50€

Waterkant Orange 0,33l ... 4,50€

Waterkant Zitrone 0,33l ... 4,50€

Waterkant Apfelschorle trüb .. 0,33l ... 4,50€

Waterkant Rhabarber 0,33l ... 4,50€

Waterkant Holunderblüte 0,33l ... 4,50€

Thomas Henry Tonic Water ... 0,2l ... 4,50€

Thomas Henry Bitter Lemon ... 0,2l ... 4,50€

Thomas Henry Ginger Ale 0,2l ... 4,50€

MINERALWASSER

Waterkant Flut 0,33l ... 2,10€ 0,75l ... 5,60€

Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt

Waterkant Ebbe 0,33l ... 2,10€ 0,75l ... 5,60€

Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure

TAU Spring Water still 0,75l ... 7,90€

TAU Spring Water sparkling 0,75l ... 7,90€

KAFFEESPEZIALITÄTEN

*Gerne servieren wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten
wahlweise auch mit laktosefreier Milch, Hafer- oder
Sojadrink.*

Caffè Crema^{1,2} 2,10€

Entkoffeinierter Kaffee 2,10€

Espresso^{1,2} 2,10€

Doppelter Espresso^{1,2} 3,50€

Espresso macchiato^{1,2} 2,20€

Cappuccino^{1,2} 3,60€

Latte macchiato^{1,2} 3,60€