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 VORSPEISEN

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 Avocadocreme, 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 Fischsauce, Mango, Karotte, Ingwer und Koriander mit Reis-Crunch*
Unser Topgericht, aromatische und texturelle 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 Barbecuesauce
Zum „Fingerabschlecken" leckere Hähnchenflügel, kräftig gewürzt

我的杯



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

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
KIRSCHBLÜTE Riesling Cuvée

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

16€

RUAM GAN

Genießen Sie zu Ihrem Ruam Gan ein Weinpaket, das Sie auf Ihrer 4-gängigen kulinarischen Reise begleitet.

Suppe
Bizu Riesling Sekt Brut

Vorspeise
NANAMI Sauvignon Blanc Cuvée

Hauptgericht
Sencho *Rotwein Cuvée*

Dessert
Riesling Auslese

29€

TIMS QUARTETT

4 Gläser,
4 Geschmackswelten.

Beginnen Sie mit einem prickelnd vollmundigen Champagner:
Mizumi Champagner Extra Brut

Danach erwartet Sie der saftig duftende
NANAMI Sauvignon Blanc Cuvée

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**

33€

TIMS SUPPEN

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

HAUPTGÄNGE

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.

DESSERTS

是你的家

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 Baiser 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, Kardamomsahne und vietnamesischem Kaffeeeis
Schokoladenwucht mit einer würzig-warmen Gewürzwelt von Kardamom und Kaffee

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

KIRSCHBLÜTE *Riesling Cuvée* ..... *0,1l ... 8,50€ . 0,75l ... 56,00€*
Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

NANAMI *Sauvignon Blanc Cuvée* ..... *0,1l ... 7,50€ . 0,75l ... 49,00€*
Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

Riesling Auslese ..... *0,1l ... 9,30€ . 0,75l ... 60,00€*

MARKUS SCHNEIDER

Black Print *Rotwein Cuvée* ..... *0,1l ... 6,80€ .. 0,75l .. 44,00€*
Steinsatz *Rotwein Cuvée* ..... *0,1l ... 8,10€ .. 0,75l .. 52,00€*
Rough Cut *Rotwein Cuvée* ..... *0,1l ... 7,50€ .. 0,75l .. 49,00€*
Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

ANDRÉ MACIONGA

Monkuzai *Chardonnay* ..... *0,1l .. 6,70€ . 0,75l ... 43,00€*
Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

Koi Blanc de Blancs ..... *0,1l ... 8,00€ . 0,75l ... 54,00€*
Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

Sencho *Rotwein Cuvée* ..... *0,1l ... 7,90€ .. 0,75l .. 51,00€*
Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

Rozu Rosé ..... *0,1l ... 8,30€ .. 0,75l .. 54,00€*
Exklusiv-Abfüllung Tim Raue

SCHAUMWEINE

Exklusiv-Abfüllung für Tim Raue von André Macionga, Rheingau

Mizumi Champagner ..... *0,1l ... 10,70€*
Extra Brut ..... *0,75l ... 75,00€*

Bizu Riesling Sekt Brut . ..... *0,1l ..... 6,90€*
..... *0,75l ... 45,00€*

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)

BIERE

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 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€*
Feinherbe 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 Genusserlebnis.

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 .. 0,33 l ..... *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 ..... *2,10€*
Entkoffeinierter Kaffee ..... *2,10€*
Espresso ..... *2,10€*
Doppelter Espresso ..... *3,50€*
Espresso macchiato ..... *2,20€*
Cappuccino ..... *3,60€*
Latte macchiato ..... *3,60€*

[1] BIO-zertifiziert | [2] Rainforest-Alliance-zertifiziert