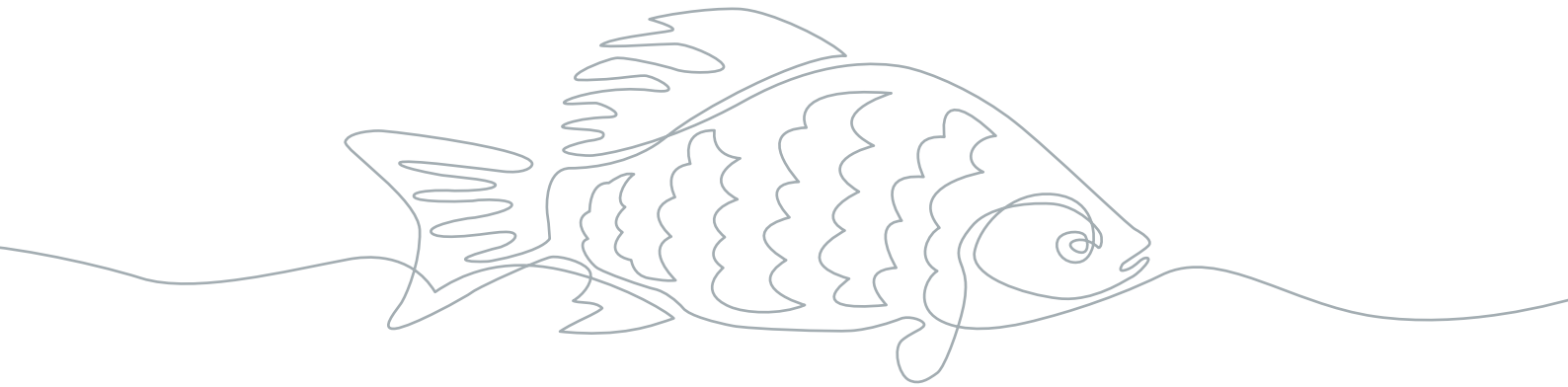
SPEISEN

Die Weite der See fasziniert mich als Friesen-Jung schon von klein auf – und alles, was aus dem Meer kommt. Das Krabbenpulen wurde mir schon in die Wiege gelegt – der Weltmeistertitel 1988 folgte. Meinen großen Traum vom Meer konnte ich mir dann auf Sylt erfüllen. Schließlich ist es an allen Seiten von Wasser umgeben und bietet eine Vielzahl maritimer Spezialitäten, die ich meinen Gästen hier seit 1967 serviere.

Inzwischen stehen Delikatessen aus aller Welt auf der Karte – immer mit dem gewissen GOSCH-Extra zubereitet. Und weil ich mein Fernweh am liebsten mit einer Kreuzfahrt kuriere, freue ich mich, Ihnen hier an Bord eine feine Auswahl anbieten zu können.

Guten Hummer!
Ihr Jürgen Gosch



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch.
Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan.

GOSCH
SYLT

Gruß aus der Kombüse

Ein Körbchen mit Baguette und ein erlesenes Olivenöl
servieren wir Ihnen zu jeder Bestellung.

FÜR DEN KLEINEN HUMMER

Original GOSCH-Brötchen belegt mit
Bismarckhering*
Brathering*
Matjes nordische Art*

3 Canapés mit
Matjes nordische Art* in Hausfrauensauce auf Schwarzbrot
Gebeizter Lachs* mit Dill-Honig-Senfsauce auf Baguette
Bismarckhering* mit Gewürzgurke auf Roggen-Brioche

Knackige Blattsalate in Joghurtdressing „Sylter Art“,
mit Nordseekrabben
ohne Nordseekrabben

Gemischter Salat , Gurkensalat , Wakame-Salat

SUPPEN

Tagessuppe (täglich wechselndes Angebot)

Bouillabaisse à la GOSCH

HAUPTSPEISEN

Ofenkartoffel
mit Sour Cream

Ofenkartoffel
mit Räucherlachs* und Sour Cream

Ofenkartoffel
mit Matjes nordische Art* und Sour Cream

GOSCH-Backfisch
mit Kartoffelsalat und Remouladensauce*

GOSCH-Garnelen
gebraten, mit Baguette und Knoblauchsauce

GOSCH-Grillteller
Filet von Scholle, Lachs* und Steinbeißer
mit gebratener Garnele und Remouladensauce*

Matjesfilet nordische Art*
mit Speck-Bohnen und Bratkartoffeln

GOSCH-Meeresteller
Gebackene Meeresfrüchte mit Orangen-Hollandaise,
Wakame-Salat und Baguette

NACHFISCH

Sylter Rote Grütze
mit Vanillesauce

Milchreis
mit Zimt und Zucker

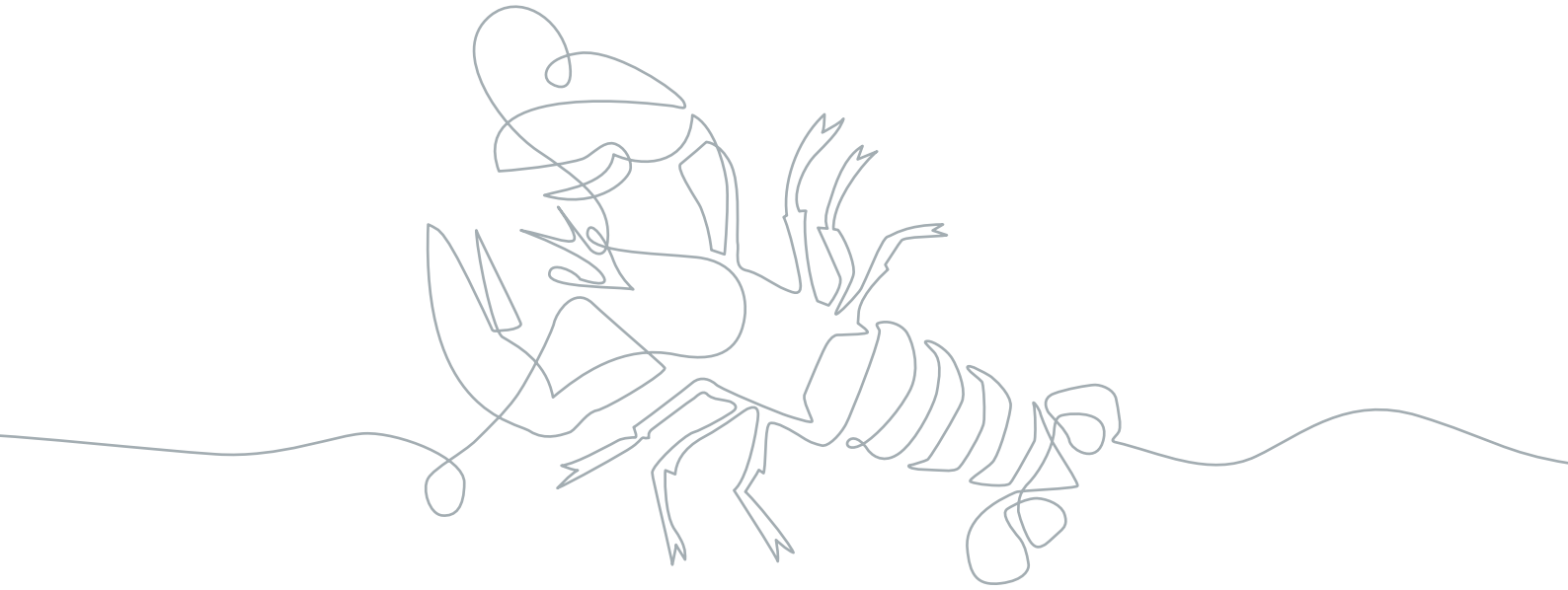
Mango-Crème brûlée

XTRAS MIT AUFPREIS

„Der Unwiderstehliche“
(nach Verfügbarkeit)
Hummer* oder Languste*
serviert mit Cocktailsauce, Zitrone und kleinem Salat
je 100 g 9,00 €

„Der Gourmet“
Kartoffelreibekuchen
mit Kaviarvariation von Forelle*, Stör* und Hecht*
24,90 €

Austern*
serviert mit Chesterbrot,
Zitrone und Vinaigrette
Stück 4,00 €



GETRÄNKE

„Fisch muss schwimmen!“ – eine gastronomische Weisheit, der sich GOSCH natürlich besonders verpflichtet fühlt. Am allerliebsten schwimmt er nach unserer Erfahrung in Begleitung guter Weine. Darum haben wir uns im Laufe der Zeit einen Weinkeller zugelegt, der keine kulinarischen Wünsche offenlässt.

Und da man auf einem Wein nicht stehen kann, haben wir eine feine Auswahl an Weiß-, Rot- und Rosé-Tropfen an Bord gezogen. Ein spritziger Champagner oder Secco rundet das Menu feuchtfröhlich ab.

Auf Ihr Wohl!
Ihr Jürgen Gosch

GOSCH
SYLT

WEISSWEIN

***Mein Schiff*® Weißwein** Spanien	0,1 l	inklusive
Sauvignon Blanc IGP Pays d'OC Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich	0,1 l	inklusive
GOSCH Pinot Grigio Italien	0,1 l	inklusive

ROTWEIN

***Mein Schiff*® Rotwein** Spanien	0,1 l	inklusive
Cabernet Sauvignon IGP Pays d'OC Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich	0,1 l	inklusive
Montepulciano DOC Marchesi Ervani, Abruzzen, Italien	0,1 l	inklusive

ROSÉWEIN

***Mein Schiff*® Roséwein** Spanien	0,1 l	inklusive
Grenache & Cinsault IGP Pays d'OC Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich	0,1 l	inklusive

SEKT

Mein Schiff **® Sekt**	0,1 l	inklusive
„Sonder-Cuvée“, trocken	0,75 l	29,00 €

PROSECCO

Mein Schiff **® Prosecco D.O.C.**	0,1 l	inklusive
Frizzante, trocken	0,75 l	32,00 €

CHAMPAGNER

Pommery Brut Royal	0,1 l	10,00 €
	0,75 l	70,00 €
Pommery Brut Rosé	0,1 l	10,00 €
	0,75 l	70,00 €
Moët & Chandon Brut Impérial	0,75 l	75,00 €

WASSER

Mein Schiff **® Tafelwasser**	0,2 l	inklusive
mit Kohlensäure		
Mein Schiff **® Tafelwasser**	0,2 l	inklusive
ohne Kohlensäure		
Waterkant Flut	0,33 l	2,10 €
natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt	0,75 l	5,60 €
Waterkant Ebbe	0,33 l	2,10 €
natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,75 l	5,60 €

GOSCH Sylt und *Mein Schiff* ®

2009
GOSCH geht eine Kooperation mit TUI Cruises ein und eröffnet ein Restaurant auf dem Kreuzfahrer *Mein Schiff*.

2011
Fisch muss schwimmen! Dieses Motto gilt ab Mai 2011 mit dem GOSCH Restaurant auf der *Mein Schiff 2* (ehemals *Mein Schiff Herz*).

2014
Im Juni geht GOSCH auf der *Mein Schiff* 3 auf leckere Entdeckungsfahrt mit Kurs auf Genuss nach Sylter Art.

2015
GOSCH geht auch auf dem Neubau der *Mein Schiff* 4 an Bord und sorgt für feinen Proviant.

2016
Den besten Fisch gibt's auf dem Meer – zumindest, wenn GOSCH mitfährt! Und darum haben wir auf der *Mein Schiff* 5 eine „Kombüse" eröffnet.

2017
Im Juni macht GOSCH die Leinen los für kulinarische Reisen über die sieben Weltmeere auf der *Mein Schiff* 6.

* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden.

Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte oder Eier, 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.