FISCHMARKT

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

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

VORSPEISEN

Carpaccio-Trio von Lachs*, Heilbutt* und Thunfisch* Mit Kaffir-Limette und Goji-Beeren	inklusive
Gebratene Garnelen Mit Knoblauch und Koriander	inklusive
Gebackene Meeresfrüchte Mit Aioli	inklusive
***Mein Schiff*® Fish Cake** Mit Kartoffelspalten	inklusive
Variation von Kaviar, Forelle*, Hecht* und Stör* Mit klassischen Beilagen	27,90 €
Stör-Kaviar* (50g) Mit Sour Cream, Eigelb, Schnittlauch, Schalotten und Blinis	99,50 €

SUPPEN & SALATE

Hummercremesuppe Mit Cognacsahne und Knusper-Fleuron	inklusive
Schnüüsch Norddeutscher Gemüseeintopf	inklusive
Salatteller „Fischmarkt“ Mit gelben Linsen und geräucherter Forelle*	inklusive
Gemischte Blattsalate Mit Kartoffeldressing, Wachtelei* und Vollkorn-Crunch	inklusive

* 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 sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

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

HAUPTGÄNGE

Hamburger Pannfisch inklusive
Mit Senfsauce und Bratkartoffeln

Gebratener Zander inklusive
Mit Szegediner Kraut, Kartoffel-Grieben-Gnocchi und Paprikaschaum

Pochierter Heilbutt inklusive
Mit Safran-Gemüsesud und Kartoffeln

Hausgemachte Penne inklusive
Mit Garnelen in einer Dill-Rahm-Sauce

***Mein Schiff*® Backfisch** inklusive
Mit Kartoffelsalat und Remoulade

Ofenkartoffel inklusive
Mit Sauerrahm
Mit Sauerrahm und Matjes* nach Hausfrauenart

Veganer No-Thunfisch-Salat-Bagel inklusive
Mit Noriflocken, Stangensellerie, Kichererbsen,
Gewürzgurken, Kresse, Dill, Tomaten und veganer Mayonnaise

GANZE FISCHE

Ganze gebratene Seezunge 24,90 €
Mit Dillkrabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln

Baby-Steinbutt –für zwei Personen– 80,00 €
Mit Fenchelgemüse, Kartoffelstampf und Hummernage
Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

DESSERT

Milchreis inklusive
Mit Zimt-Zucker und Kirschen

Mousse au Chocolat inklusive
Mit Schöpfrahm

Klassische rote Grütze inklusive
Mit Vanillesauce

SUSHI

Zu allen Sushi-Gerichten servieren wir Ihnen eingelegten Ingwer, Wasabi und Sojasauce.

SASHIMI
Sashimi sind fein geschnittene Scheiben vom Fischfilet und werden wie bei Nigiri nach der jeweiligen Fischsorte benannt.

NIGIRI
Nigiri – Sushi besteht aus einem ovalen Reisbällchen mit Fisch oder Topping obenauf. Ein Hauch Wasabipaste sorgt dafür, dass der Fisch nicht vom Reis gleitet. Traditionell wird die Fischseite des Nigiri in Sojasauce getaucht, nicht der Reis.

MAKI
Mi„Maki" bedeutet „Rolle" und ist ein klassisches Sushi: Reisröllchen mit entsprechender Füllung, umhüllt von einem Nori-Blatt. Traditionell wird das Nori außen gerollt.

INSIDE-OUT
Die Inside–out–Rolle, auch California Roll oder Ura–Maki genannt, hat Fisch und Gemüse mit einem Nori-Blatt umhüllt und mit Reis außen. Oft wird der Reis mit Gomashio, Sesam oder Fischeier.

NIGIRI

jeweils 2 Stück

Sake – Lachs*	5,10 €
Maguro – Thunfisch*	5,10 €
Ama Ebi – Garnele	5,10 €
Kani – Krebsfleisch	5,10 €
Ikura – Kaviar*	5,10 €
Unagi – Aal	5,10 €

SASHIMI

jeweils 2 Scheiben

Sake - Lachs*	4,90 €
Maguro – Thunfisch*	4,90 €
Ama Ebi – Garnele	4,90 €
Kani – Krebsfleisch	4,90 €
Ikura – Kaviar*	4,90 €
Unagi – Aal	4,90 €

MAKI

jeweils 1 Rolle

Kappa – Gurken	7,50 €	Kani – Krebsfleisch	7,50 €
Avocado (in Sake mariniert)	7,50 €	Tamago – Omelett	7,50 €
Tekka – Thunfisch*	7,50 €	Ebi – Garnele	7,50 €

FERNÖSTLICHE GETRÄNKE-SPEZIALITÄTEN

Kirin Japanisches Bier aus Malz, Hopfen, Mais und Reis	0,33 l	4,00 €
Choya Sake Japanischer Reiswein (kalt oder warm serviert)	0,1 l	6,00 €
Choya Japanischer Pflaumenwein (kalt oder warm serviert)	0,05 l	6,00 €

INSIDE-OUT

jeweils 1 Rolle

California 9,00€
Garnele, Avocado, Gurke, Mayonnaise und Fliegenfisch-Kaviar*

Chicken Teriyaki 9,00€
Gegrillte Hähnchenbrust, Gurke, Enoki-Pilze, Sesam und Teriyakisauce

Crunchy *Mein Schiff*® 9,00€
Garnele im Tempurateig, Avocado, pikante Mayonnaise und Fliegenfisch-Kaviar*

Spicy Tuna 9,00€
Thunfisch*, Gurke, geröstete Zwiebeln und pikante Mayonnaise

Salmon King 9,00€
Lachstatar*, geflämmter Lachs*, Frischkäse und Lachs-Kaviar*

Spicy Duck 9,00€
Gegrillte Entenbrust*, Avocado, Gurke, pikante Mayonnaise und Tobiko-Kaviar*

SPECIAL ROLLS

jeweils 1 Rolle

Vegan Queen 9,20€
Spargel im Tempurateig, Avocado, Birne, Shiitake und Yuzu–Marmelade

Taco-Sushi 10,90€
Noriblatt im Tepurateig, Lachs*, Thunfisch*, Teriyakisauce und pikante Mayonnaise

Tuna Special 10,90€
Thunfisch*, scharfe Sauce, geröstete Zwiebeln, Avocado und Tobiko–Kaviar*

Crazy Dynamite 12,90€
Lachs-Maki* im Tempurateig, Frühlingszwiebeln, Thunfischtatar*, pikanter Dip und Teriyakisauce

Lobster Royal 15,50€
Hummer und Thunfisch* im Tempurateig, Gurke, scharfe Sauce und Tobiko–Kaviar*

Beef Deluxe 18,00€
Rinderfilet* als Tatar und geflämmt, Miso–Mayonnaise und Stör-Kaviar*

Auf Wunsch bereiten wir Ihnen weitere vegane oder vegetarische Rollen zu. 9,20€

KOMBINATIONEN

Unser Sushi-Koch stellt für Sie eine Variation aus Sashimi, Nigiri, Maki und Inside-Out zusammen.
Lassen Sie sich überraschen.

Sushi-Schiff 47,00€
Für 2 Personen

Sushi-Schiff 91,00€
Für 4 Personen

VORSPEISEN

Harumaki 6,00€
Kleine Frühlingsrollen

Shumai 4,10€
Gedämpfte Teigtaschen mit Shrimps

Isobe Age 3,70€
Krebsfleisch mit Avocado und Seetang

Tempura-Riesengarnelen 4,50€
Mit süßer Sojasauce

Tofu-Tempura 6,90€
In Tempurateig gebackener Tofu

Saté 9,20€
Hähnchen-Spieß mit Yakitorisauce und Sesam

SUPPEN & SALATE

Shiro Miso-Suppe 6,50€
Mit gerösteten Tofu, Seetang und Frühlingszwiebeln

Tom Kha Phak 7,50€
Suppe aus Kokosnussmilch mit Zitronengras, Shiitake, Ingwer,
Chili, Kaffir-Limette und Koriander

Japanese Caesar Salad 6,50€
Grüner Salat in Miso-Dressing mit Rettich, Sardellen, Radieschen
und Panko–Crumble

Kimchi 4,50€
Kohlsalat

DESSERTS

Matcha-Tiramisu 8,50€
Geschichtete Creme aus grünem Tee und Löffelbiskuit
mit Matchaeis und gebrannten Erdnüssen

Sake Mikan 8,50 €
Yuzu-Mandarinencreme mit geschmortem Chicorée,
dazu ein Sake-Mandarinensorbet und gepoppter Buchweizen

MINERALWASSER

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsäft und Fruchtnektare	0,2 l	inklusive
Alle Fruchtsaftschorlen	0,2 l	inklusive
Eistee (Zitrone)	0,2 l	inklusive
Coca-Cola	0,2 l	inklusive
Coca-Cola Zero	0,2 l	inklusive
Sprite	0,2 l	inklusive
Fanta	0,2 l	inklusive
Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	inklusive
Thomas Henry Bitter Lemon	0,2 l	inklusive
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 l	inklusive

BIER

Bitburger Premium Pils vom Fass	0,3 l	inklusive
Bitburger Radler	0,3 l	inklusive
Bitburger 0,0% Pils alkoholfrei	0,33 l	inklusive
Paulaner Hefe-Weißbier naturtrüb	0,5 l	inklusive
Paulaner Hefe-Weißbier alkoholfrei	0,5 l	inklusive

WEIN

Weißwein

Mein Schiff® Weißwein Murcia, Spanien	0,1 l	inklusive
Sauvignon Blanc IGP Pays d'OC Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich	0,1 l	inklusive
Pinot Grigio DOC Delle Venezie Vitis Nostra, Venetien, Italien	0,1 l	inklusive
Riesling Pinot Blanc Benedikt Bimmerle, Baden, Deutschland	0,1 l	5,50 €
Sauvignon Blanc & Chardonnay Homenaje, Navarra, Spanien	0,1 l 0,75 l	5,60 € 36,00 €

Rotwein

Mein Schiff® Rotwein Murcia, Spanien	0,1 l	inklusive
Cabernet Sauvignon IGP Pays d'OC Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich	0,1 l	inklusive
Montepulciano DOC Marchesi Erwani, Abruzzen, Italien	0,1 l	inklusive
Pinot Noir Benedikt Bimmerle, Baden, Deutschlan5	0,1 l	5,00 €
AN/2 Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon und Syrah Ànima Negra, Mallorca, Spanien	0,1 l	8,20 €
Uggiano Chianti Seratina Colli Fiorentini DOCG Sangiovese & Cabernet Sauvignon Azienda Uggiano, Toskana, Italien	0,1 l 0,75 l	4,60 € 30,00 €

Roséwein

***Mein Schiff®* Roséwein** Murcia, Spanien	0,1 l	inklusive
Grenache & Cinsault IGP Pays d'OC Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich	0,1 l	inklusive
Pinot Noir Rosé Benedikt Bimmerle, Baden, Deutschland	0,1 l	6,90 €
Vinyes Roses Dins del Cor Sumoll, Tempranillo und Red Grenache Jané Ventura, Penedès, Spanien	0,1 l 0,75 l	6,80 € 44,00 €

Höchster Weingenuss auch für zu Hause. Bestellen Sie jetzt schon in unserem *Mein Schiff®* Onlineshop für die Zeit nach Ihrem Urlaub und schwelgen Sie in Erinnerungen, wo und wann immer Sie möchten.
www.shop.meinschiff.com

SCHAUMWEIN

***Mein Schiff®* Sekt Sonder-Cuvée** Trocken	0,1 l	inklusive
***Mein Schiff®* Prosecco DOC, Frizzante** Trocken	0,1 l	inklusive

CHAMPAGNER

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

OBSTBRAND

VON KOSTENZER

Alter Apfel	4 cl	6,40 €
Alte Mirabelle	4 cl	8,50 €
Alte Zwetschge	4 cl	8,50 €
Alte Kirsche	4 cl	8,50 €
Dr. Guyot Birne	4 cl	8,50 €
Zigarrenbrand vom Bockbier	4 cl	5,60 €

EDLE TROPFEN

Lysholm Linie Aquavit	4 cl	4,80 €
Il Merlot di Nonino Grappa	4 cl	6,30 €
Il Moscato di Nonino Grappa	4 cl	6,30 €
Matusalem Gran Reserva Rum	4 cl	8,50 €