Surf & Turf
Steakhouse

BBQ-Grilltisch

„Aber kein Genuss ist vorübergehend,
denn der Eindruck, den er hinterlässt, ist bleibend.“

Johann Wolfgang von Goethe

Einfach gutes Fleisch geniessen ...

... können Sie hier.
Herzlich willkommen im Surf & Turf – Steakhouse an unserem BBQ-Grilltisch.
Wir möchten Sie mit erstklassigem Premiumfleisch und ausgesuchtem Seafood begeistern.
Vom klassischen Steak über raffinierte Beilagen und feinste Desserts
finden Sie hier Speisen für einen rundum gelungenen Besuch.

Wir versprechen beste Qualität und fachmännische Zubereitung,
die jeden Fleischkenner überzeugen können.
Sie entscheiden dabei, welche Garstufe Ihnen zusagt:

rare – außen braun, innen rot, in der Mitte roh
medium rare – außen braun, innen rot
medium – außen braun, innen ein breiter rosa Streifen
medium well – außen braun, innen ein leichter rosa Streifen
well done – außen braun, innen durchgebraten

Lehnen Sie sich zurück.
Genießen Sie den intensiven Geschmack und das feine Aroma von einfach gutem Fleisch.

Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch.

Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan.

Ganz schön Gesund

GANZ SCHÖN GESUND ist unsere Wohlfühlidee für einen gesunden und genussvollen Urlaub auf dem Meer. Im Bereich Ernährung steht es für abwechslungsreiche Zutaten, schonende Garverfahren und die optimale Zusammenstellung von Speisen. Achten Sie in der Speisekarte einfach auf den „GANZ SCHÖN GESUND“-Hinweis.

Kleine Salzkunde – ganz nach Ihrem Geschmack

Inka-Sonnensalz

Inka-Sonnensalz ist ein natürliches Salz, das aus den unberührten Salzminen der peruanischen Anden stammt. Es wird traditionell durch die Verdunstung von Salzwasser aus unterirdischen Quellen gewonnen, die von den intensiven Sonnenstrahlen der Region getrocknet werden. Das Salz hat eine weiße bis leicht rosafarbene Färbung und einen feinen, mineralischen Geschmack. Es enthält eine Vielzahl von Mineralien, die ihm zusätzliche gesundheitliche Vorteile verleihen. Inka-Sonnensalz wird sowohl in der Küche geschätzt und ist bekannt für seine Reinheit und hohe Qualität.

Dänisches Rauchsalz

Dänisches Rauchsalz ist ein aromatisiertes Salz, das durch das Räuchern von hochwertigem Meersalz über Buchenholzfeuer entsteht. Es hat eine intensive, rauchige Note und verleiht Gerichten einen einzigartigen, holzigen Geschmack. Besonders beliebt ist es in der Grill- und Barbecue-Küche, aber auch zum Verfeinern von Fleisch, Fisch, Gemüse und sogar Suppen oder Eierspeisen. Das Salz behält seine natürliche mineralische Frische bei, während es gleichzeitig den unverwechselbaren rauchigen Duft und Geschmack bietet. Es ist ein hervorragendes Würzmittel für alle, die eine tiefere, komplexere Geschmacksnote suchen.

Persisches Blausalz

Persisches Blausalz, auch als Persian Blue Salt bekannt, ist ein seltenes, handgeerntetes Salz aus den Wüstenregionen im Iran, insbesondere aus den Salzbergen von Semnan. Es zeichnet sich durch seine markante blaue Farbe aus, die auf das Vorhandensein von Mineralien wie Kalium und Eisen zurückzuführen ist. Dieses Salz ist bekannt für seinen milden, aber intensiven Geschmack und wird in der gehobenen Küche verwendet, um Gerichte zu würzen und optisch zu bereichern. Aufgrund seiner hohen Mineralstoffdichte gilt es als eine gesündere und geschmacklich raffinierte Alternative zu herkömmlichem Salz.

Himalaya-Salz

Rosa Himalaya-Salz ist ein mineralreiches, handgeschöpftes Salz, das aus den salzhaltigen Lagerstätten des Himalaya-Gebirges stammt. Es hat eine charakteristische rosafarbene bis rötliche Farbe, die durch die hohe Konzentration an Mineralien, insbesondere Eisenoxid, verursacht wird. Diese Salze entstehen aus den alten Meeren, die vor Millionen von Jahren das Gebiet bedeckten, und sind heute in den Ausläufern des Himalayas in Pakistan zu finden. Es hat einen milden Geschmack.

Tipp für Steakliebhaber: Ein gutes Steak verdient ein gutes Messer.
Hochwertige Steakmesser für Zuhause finden Sie in unserem Onlineshop.
QR-Code scannen und entdecken..

Wählen Sie eine:

Vorspeise

Tatar vom Pommernrind* mit Wildkräutersalat

oder

Pflücksalat mit eingelegtem Gemüse und gepopptem Quinoa

Dazu servieren wir Ihnen (Bitte wählen Sie)
Fetakäse *oder* gebratene Riesengarnelen

oder

Ceviche vom Saibling* mit Orange, Koriander, Chili
und Brot vom Grill

oder

Geröstete Karotten und Rote Bete mit eingelegten Zitronen
und Basilikumcreme

Wählen Sie eine:

Suppe

– Heiß am Tisch aufgegossen und mit Brot vom Grill serviert –

Französische Zwiebelsuppe mit Gruyère-Fleuron

oder

Kürbis-Curry-Süppchen
(Wahlweise mit kaltgeräuchertem Lachs* und Jalapeños)

oder

Erdnuss-Chili-Süppchen mit Rindfleisch-Spieß*

* 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 ganz 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, sea-food, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

Alles, was Sie möchten:

Fleisch

Rinderfilet vom Pommernrind* |
Kotelett vom Lamm* | Würzige Salsiccia |
Perlhuhnbrust | Kotelett vom Fläminger Kleeschwein

Fisch

Marinierte Garnelen | Filet vom St Petersfisch

Wählen Sie zwei:

Beilagen

Hasselback-Kartoffel | Schnippelbohnen |
Süßkartoffel-Pommes | Steakhouse-Fritten |
Apfel-Fenchel-Gemüse | Mais-Rippchen |
Gegrilltes Gemüse

Wählen Sie zwei:

Saucen und Dips

Kräuterbutter | Knoblauchbutter | Chilibutter |
Trüffelbutter | Cognac-Pfeffer-Jus |
Sauce béarnaise | Chili-Käsesauce

Wählen Sie ein:

Dessert

Mein Schiff® Signature: Pecannuss-Brownie
Saftiger und lauwarmer Brownie an Karamellsauce mit Meersalz,
dazu Popcorn und Brownie-Eiscreme

oder

New York Cheesecake
Cheesecake karamellisiert und als Frosting-Creme,
dazu Himbeerschaum und gebrochene Butterkekse

oder

Rich Apple Crumble
Apfel-Streuselauflauf mit Sanddorn-Eiscreme

55,00€ p. P.

(Getränke sind nicht im Preis inkludiert)

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€**

TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

Bio Schwarzer Tee Earl Grey[1,2] ..... **2,90€**
Mild-blumiger Schwarztee, versetzt mit natürlichem Bergamottöl.

Bio Schwarzer Tee Assam Breakfast[1,2] ..... **2,90€**
Kraftvoll im Geschmack und lieblich kastanienrot in der Tasse.

Bio Weißer Tee Pfirsich & Aprikose[1, 2] ..... **2,90€**
Zarte Aprikosen und frische Pfirsiche sorgen für ein liebliches Genusserlebnis.

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 Kräutertee Kamille & Verbene[1,2] ..... **2,90€**
Kamillenknospen treffen auf frische Verbene und erzeugen einen leichten Zitrusgeschmack.

Bio Kräutertee Minze[1,2] ..... **2,90€**
Angenehm milder und frischer Geschmack nach Pfefferminze.

Bio Kräutertee Verbene & Melisse[1, 2] ..... **2,90€**
Verbene und Melisse sorgen für ein Gefühl der Ruhe und Geborgenheit.

Bio Gewürztee Kurkuma & Ingwer[1,2] ..... **2,90€**
Ingwer und Kurkuma vereinen sich zu einem würzigen Geschmackserlebnis.

Bio Rooibostee Bourbonvanille[1, 2] ..... **2,90€**
Vollmundiger Rooibostee, gekrönt mit feinen Noten echter Bourbonvanille.

Bio Früchtetee Blaubeere & Holunder[1,2] ..... **2,90€**
Herrlich fruchtiges Aroma aus der Kombination von Blaubeere und Holunder.

Empfehlung

Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose[1, 2] ..... **2,90€**
Hier treffen ursprüngliche Hagebutte und kräftiger Sanddorn auf zarte Rosenblätter und einen Hauch Orange.

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsäfte und Fruchtnektare RAUCH ..... 0,2l ..... 2,50€
Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche,
Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate

Alle Fruchtsaftschorlen ..... 0,2l ..... 2,50€
Eistee (Zitrone) ..... 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€
Coca-Cola ..... 0,2l ..... 2,50€
Coca-Cola Zero ..... 0,2l ..... 2,50€
Sprite ..... 0,2l ..... 2,50€
Fanta ..... 0,2l ..... 2,50€
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€
Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt ..... 0,75l ..... 5,60€
Waterkant Ebbe ..... 0,33l ..... 2,10€
Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure ..... 0,75l ..... 5,60€

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

BIERE

Bitburger Premium Pils vom Fass	**0,3l**	**3,70€**
Bitburger 0,0% Pils Alkoholfrei	**0,33l**	**3,00€**
Bitburger Radler	**0,33l**	**3,70€**
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	**0,5l**	**4,60€**
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	**0,5l**	**4,10€**

SEKT

***Mein Schiff*® Sekt Sonder-Cuvée, trocken**	**0,1l**	**4,00€**
	0,75l	**29,00€**

CHAMPAGNER

Pommery Brut Royal	**0,1l**	**10,00€**
	0,75l	**70,00€**
Pommery Brut Rosé	**0,1l**	**10,00€**
	0,75l	**70,00€**
Moët & Chandon Impérial Brut	**0,1l**	**10,70€**
	0.75l	**€ 75.00**
Moët & Chandon Rosé Impérial	**0.1l**	**€ 10.70**
	0.75l	**€ 75.00**

WEISSWEINE

Sauvignon Blanc & Chardonnay ..... 0,1l ..... 5,60€
Homenaje, Navarra, Spanien

Weißburgunder Mosaik ..... 0,1l ..... 5,50€
Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland

Silvaner ..... 0,1l ..... 6,80€
Hans Wirsching, Franken, Deutschland

Chablis ..... 0,1l ..... 8,50€
Chardonnay
Christian Moreau, Burgund, Frankreich

ROTWEINE

Uggiano Chianti Seratina Colli Fiorentini DOCG ..... 0,1l ..... 4,60€
Sangiovese & Cabernet Sauvignon
Azienda Uggiano, Toskana, Italien

ValSotillo Crianza ..... 0,1l ..... 6,30€
Tinta del Pais
Bodegas Ismael Arroyo, Ribera del Duero, Spanien

Ursprung ..... 0,1l ..... 6,50€
Cabernet Sauvignon, Portugieser und Merlot
Markus Schneider, Rheinland-Pfalz, Deutschland

Hill 1 ..... 0,75l ..... 69,00€
Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt
Leo Hillinger, Burgenland, Österreich

ROSÉWEIN

Vinyes Roses Dins del Cor ..... 0,1l ..... 6,80€
Sumoll, Tempranillo und Red Grenache
Jané Ventura, Penedès, Spanien

Pinot & Co Rosé Cuvée ..... 0,1l ..... 6,80€
Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	4cl	4,80€
Aalborg Jubiläums Akvavit	4cl	4,80€
Lysholm Linie Aquavit	4cl	4,80€

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	4cl	4,50€
Metaxa*****	4cl	4,50€
Carlos Primero	4cl	4,80€
Cardenal Mendoza Gran Reserva	4cl	5,60€

COGNAC & ARMAGNAC

Armagnac Janneau V.S.O.P.	4cl	5,60€
Larsen Cognac V.S.	4cl	6,40€
Bache-Gabrielsen Thomas XO Prestige, Réserve Edition	4cl	10,00€

GRAPPA

Il Merlot di Nonino	4cl	6,30€
Il Moscato di Nonino	4cl	6,30€
In Barriques Lo Chardonnay di Nonino	4cl	6,30€

OBSTBRÄNDE

Kostenzer Alter Apfel (40%)	4cl	6,40€
Kostenzer Zigarrenbrand vom Bockbier (45%)	4cl	5,60€
Kostenzer Dr. Guyot Birne (40%)	4cl	8,50€
Kostenzer Alte Mirabelle, Kastanienfass (40%)	4cl	8,50€
Kostenzer Alte Zwetschge (40%)	4cl	8,50€

SHERRY & PORTWEIN

Tio Pepe Extra Dry Fino	5cl	4,40€
Dry Sack Medium Dry	5cl	4,40€
Sandeman White Porto	5cl	4,40€
Sandeman Ruby Porto	5cl	4,40€

WERMUT

Martini Extra Dry	5cl	4,40€
Martini Bianco	5cl	4,10€
Martini Rosso	5cl	4,10€
Noilly Prat	5cl	4,40€

KRÄUTER, BITTER & ANISÉE

Aperol	4cl	4,30€
Campari Bitter.	4cl	4,30€
Averna Amaro	4cl	4,70€
Ramazzotti Amaro	4cl	4,70€
Fernet-Branca	4cl	4,30€
Jägermeister	4cl	4,70€
Sambuca Molinari	4cl	4,70€
Pernod	4cl	5,00€