

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
Garnelen-Tatar Mit Avocado und Safran-Mayonnaise	inklusive
Gebackene Meeresfrüchte Mit Aioli	inklusive
Mein Schiff® Fish Cake Mit Kartoffelpalten	inklusive
Variation von Kaviar, Forelle*, Hecht* und Stör* Mit klassischen Beilagen	24,90€

HAUPTGÄNGE

Hamburger Pannfisch Mit Senfsauce und Bratkartoffeln	inklusive
Gebratener Zander Mit Szegediner Kraut, Kartoffel-Grieben-Gnocchi und Paprikaschaum	inklusive
Pochierter Heilbutt Mit Safran-Gemüsesud und Kartoffeln	inklusive
Linguine mit Riesengarnelen Mit Kirschtomaten und Frühlingslauch in Chiliöl	inklusive
Mein Schiff® Backfisch Mit Kartoffelsalat und Remoulade	inklusive
Ofenkartoffel Mit Sauerrahm  Mit Sauerrahm und Matjes* nach Hausfrauenart	inklusive
Veganer No-Thunfisch-Salat-Bagel  Mit Noriflocken, Stangensellerie, Kichererbsen, Gewürzgurken, Kresse, Dill, Tomaten und veganer Mayonnaise	inklusive

SUPPEN & SALATE

Hummercremesuppe Mit Cognacsahne und Knusper-Fleuron	inklusive
Süßkartoffel-Chili-Suppe Mit Kokosmilch  Mit Kokosmilch und Red Snapper	inklusive
Salatteller „Fischmarkt“ Mit gelben Linsen, Avocado und geräucherter Forelle*	inklusive
Gemischte Blattsalate  Mit Kartoffeldressing, Wachtelei* und Vollkorn-Crunch	inklusive

GANZE FISCHE

Ganzer Langustenschwanz Vom Grill, mit Marktgemüse und Kräuterbaguette	34,90€
Ganze gebratene Seezunge Mit Dillkrabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln	19,90€

DESSERT

Milchreis  Mit Zimt-Zucker und Kirschen	inklusive
Mousse au Chocolat  Mit Schöpfrahm	inklusive
Klassische rote Grütze  Mit Vanillesauce	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.

VORSPEISEN

Harumaki ↗	
Kleine Frühlingsrollen	
Shumai	
Gedämpfte Teigtaschen mit Shrimps	
Isobe Age	
Krebsfleisch mit Avocado und Seetang	
Tempura-Riesengarnelen	
Mit süßer Sojasauce	

SUPPEN & SALATE

Miso-Suppe ↗	
Sojapaste mit Seetang und Tofu	3,20€
Ochazuke	
Lachs* mit Seetang und Reis	3,50€
Sakana Jiro	
Miso mit Meeresfrüchten	3,30€
Kaiso ↗	
Salat mit Seetang	3,50€
Uminosachi	
Salat mit Meeresfrüchten	5,50€
Kimchi ↗	
Kohlsalat	2,90€
Yasi Sarda ↗	
Gemüsesalat mit Sojasprossen	2,90€

DESSERTS

Süße Versuchung 2.0 ↗	
Süßes Sushi, 2 Sorten	5,90€
Süße Versuchung 4.0 ↗	
Süßes Sushi, 4 Sorten	6,90€
Jasmintee-Sorbet ↗	
Mit kandiertem Ingwer	3,20€

SUSHI

NIGIRI¹

jeweils 2 Stück

Sake – Lachs*	3,50€	Kappa – Gurken ↗	5,90€
Maguro – Thunfisch*	3,80€	Avocado (in Sake mariniert) ↗	5,90€
Ama Ebi – Garnelen	3,80€	Tekka – Thunfisch*	6,90€
Kani – Krebsfleisch	3,50€	Kani – Krebsfleisch	5,90€
Ikura – Kaviar*	3,80€	Tamago – Omelett ↗	5,90€
Unagi – Aal	3,80€	Ebi – Garnelen	6,90€

MAKI²

jeweils 1 Rolle

SASHIMI³

jeweils 2 Scheiben

Sake – Lachs*	3,50€	Kani – Krebsfleisch	3,50€
Maguro – Thunfisch*	3,80€	Ikura – Kaviar*	3,80€
Ama Ebi – Garnelen	3,80€	Unagi – Aal	3,80€

INSIDE-OUT⁴

jeweils 1 Rolle

California	7,90€	Spicy Tuna	7,90€
Garnele, Avocado, Gurke, Mayonnaise und Fliegenfisch-Kaviar*		Thunfisch*, Gurke, geröstete Zwiebeln und pikante Mayonnaise	
Chicken Teriyaki	7,90€	Salmon King	8,40€
Gegrillte Hähnchenbrust, Gurke, Enoki-Pilze, Sesam und Teriyakisauce		Lachstatar*, geflammter Lachs*, Frischkäse und Lachs-Kaviar*	
Crunchy Mein Schiff®	7,90€	Spicy Duck	8,40€
Garnele im Tempurateig, Avocado, pikante Mayonnaise und Fliegenfisch-Kaviar*		Gegrillte Entenbrust*, Avocado, Gurke, pikante Mayonnaise und Tobiko-Kaviar*	

INSIDE-OUT-SPEZIAL⁴

jeweils 1 Rolle

Cas-King-Par Roll	9,50€	Big leg o'liver	9,90€
Krabbenfleisch, geflammter Lachs*, Mayonnaise und roter Tobiko-Kaviar*		Jakobsmuschel* in scharfer Sauce, Jakobsmuschel*-Sashimi und Avocado	
Seafood Ruffy Deluxe	9,50€	The Horserider	9,50€
Tempura-Shrimps, Oktopus, Lachs* und Tobiko-Kaviar*		Marinierter Thunfisch*, Lachs*, Avocado und Kaviar*	
Threesome	9,50€	Red Lobster Roll	11,90€
Thunfisch* in scharfer Sauce, Thunfisch*-Sashimi und Avocado		Scharfer Hummer mit Gurke und knusprigem Thunfisch in scharfer Sauce	

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*	

1) Sushi-Reisbällchen mit der jeweiligen Sorte belegt.

2) Mit einem Noriblatt umhüllte Rolle, mit Sushi-Reis und der jeweiligen Sorte innen.

3) Fein geschnittene Scheiben der jeweiligen Sorte.

4) Rolle mit Sushi-Reis außen und einem Noriblatt sowie der jeweiligen Sorte innen.

Weißwein

Mein Schiff® Weißwein Murcia, Spanien	0,1l	inklusive
Sauvignon Blanc IGP Pays d'OC Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich	0,1l	inklusive
Pinot Grigio DOC Delle Venezie Vitis Nostra, Venetien, Italien	0,1l	inklusive
Riesling Pinot Blanc Benedikt Bimmerle, Baden, Deutschland	0,1l	5,00€
Sauvignon Blanc & Chardonnay Homenaje, Navarra, Spanien	0,1l 0,75l	5,50€ 33,00€

Rotwein

Mein Schiff® Rotwein Murcia, Spanien	0,1l	inklusive
Cabernet Sauvignon IGP Pays d'OC Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich	0,1l	inklusive
Montepulciano DOC Marchesi Erwani, Abruzzen, Italien	0,1l	inklusive
Pinot Noir Benedikt Bimmerle, Baden, Deutschland	0,1l	5,00€
AN/2 Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon und Syrah Ànima Negra, Mallorca, Spanien	0,1l	7,70€
Uggiano Chianti Seratina Colli Fiorentini DOCG Sangiovese & Cabernet Sauvignon Azienda Uggiano, Toskana, Italien	0,1l 0,75l	4,50€ 28,00€

Roséwein

Mein Schiff® Roséwein Murcia, Spanien	0,1l	inklusive
Grenache & Cinsault IGP Pays d'OC Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich	0,1l	inklusive
Pinot Noir Rosé Benedikt Bimmerle, Baden, Deutschland	0,1l	5,00€
Vinyes Roses Dins del Cor Sumoll, Tempranillo und Red Grenache Jané Ventura, Penedès, Spanien	0,1l 0,75l	6,50€ 41,00€

Schaumwein

Mein Schiff® Sekt Sonder-Cuvée Trocken	0,1l	inklusive
Mein Schiff® Prosecco DOC, Frizzante Trocken	0,1l	inklusive
Prosecco Villa Perini DOC Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien	0,1l 0,75l	5,00€ 34,00€

Champagner

Pommery Brut Royal	0,1l 0,75l	8,50€ 55,00€
Pommery Brut Rosé	0,1l 0,75l	10,00€ 65,00€
Moët & Chandon Impérial Brut	0,75l	65,00€

OBSTBRAND

VON KOSTENZER

Alter Apfel	4 cl	4,50€
Alte Mirabelle	4 cl	6,00€
Alte Zwetschge	4 cl	6,00€
Alte Kirsche	4 cl	8,00€
Dr. Guyot Birne	4 cl	6,00€
Zigarrenbrand vom Bockbier	4 cl	6,00€

EDLE TROPFEN

Lysholm Linie Aquavit	4 cl	4,20€
Il Merlot di Nonino Grappa	4 cl	5,00€
Il Moscato di Nonino Grappa	4 cl	5,00€
Matusalem Gran Reserva Rum	4 cl	8,00€

MINERALWASSER

Mein Schiff® Tafelwasser Mit Kohlensäure	0,2l	inklusive
Mein Schiff® Tafelwasser Ohne Kohlensäure	0,2l	inklusive
Waterkant Flut Natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt	0,33l 0,75l	1,70€ 4,40€
Waterkant Ebbe Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,33l 0,75l	1,70€ 4,40€

FERNÖSTLICHE SPEZIALITÄTEN

Kirin Japanisches Bier aus Malz, Hopfen, Mais und Reis	0,33l	3,50€
Choya Sake Japanischer Reiswein (kalt oder warm serviert)	0,1l	3,50€
Choya Japanischer Pflaumenwein (kalt oder warm serviert)	0,05l	3,50€

