

# 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

**GOSCH**  
SYLT

## 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

Gebakene Meeresfrüchte mit Orangen-Hollandaise, Wakame-Salat und Baguette

## NACHFISCH

### Sylter Rote Grütze

mit Vanillesauce

### Milchreis

mit Zimt und Zucker

### Mango-Crème brûlée

**GOSCH**  
SYLT

## 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 €

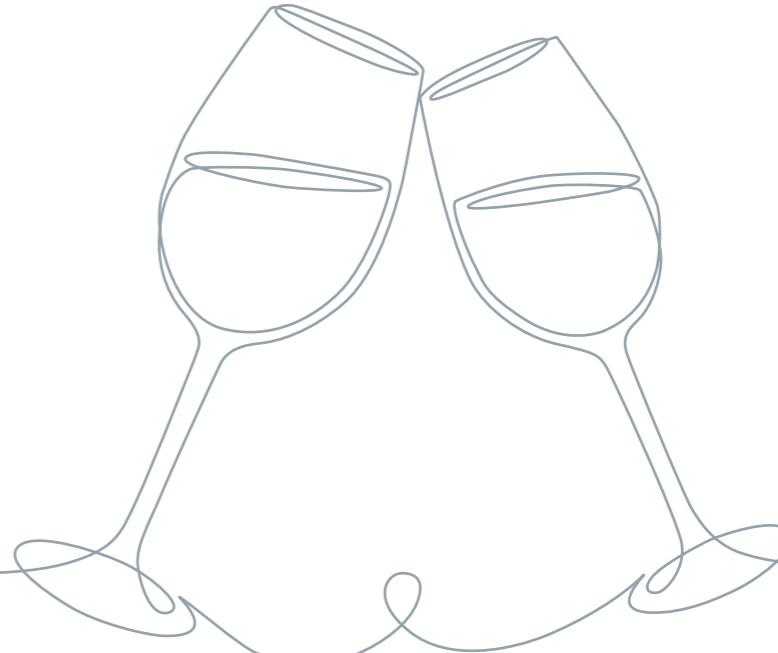
Austern\*  
serviert mit Chesterbrot,  
Zitrone und Vinaigrette  
Stück 4,00 €

## 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



## WEISSWEIN

**Mein Schiff® Weißwein** 0,1l inklusive  
Spanien

**Sauvignon Blanc IGP Pays d'OC** 0,1l inklusive  
Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich

**GOSCH Pinot Grigio** 0,1l inklusive  
Italien

## PROSECCO

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

**Prosecco Villa Perini D.O.C.** 0,1l 5,00 €  
Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien 0,75 l 34,00 €

**Prosecco Superiore D.O.C.G Millesimato Extra Dry** 0,1l 6,00 €  
Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien 0,75 l 45,00 €

## ROTWEIN

**Mein Schiff® Rotwein** 0,1l inklusive  
Spanien

**Cabernet Sauvignon IGP Pays d'OC** 0,1l inklusive  
Charles Rousseau, Gevrey-Chambertin, Frankreich

**Montepulciano** 0,1l inklusive  
DOC Marchesi Ervani, Abruzzen, Italien

## CHAMPAGNER

**Pommery Brut Royal** 0,1l 8,50 €  
0,75 l 55,00 €

**Pommery Brut Rosé** 0,1l 10,00 €  
0,75 l 65,00 €

**Moët & Chandon Brut Impérial** 0,75 l 65,00 €

## ROSÉWEIN

**Mein Schiff® Roséwein** 0,1l inklusive  
Spanien

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

## WASSER

**Mein Schiff® Tafelwasser** 0,2 l inklusive  
mit Kohlensäure

**Mein Schiff® Tafelwasser** 0,2 l inklusive  
ohne Kohlensäure

**Waterkant Flut** 0,33 l 1,70 €  
natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure versetzt 0,75 l 4,40 €

**Waterkant Ebbe** 0,33 l 1,70 €  
natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure 0,75 l 4,40 €

## SEKT

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

---

# 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.