

Surf & Turf

Steakhouse

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

Johann Wolfgang von Goethe

Die Fleisch-Verkostung an Bord – der köstliche Qualitätsworkshop mit Biss.

Fleisch ist auch für Sie die schönste Beilage? Lassen Sie sich bei unserer Fleisch-Verkostung von den vielen Besonderheiten und Einzigartigkeiten der verschiedenen Fleischsorten begeistern. Lernen Sie in einem abwechslungsreichen (und kurzweiligen) Workshop die Unterschiede der besten Fleischqualitäten kennen und lieben. Fachsimpeln Sie mit unserem Küchenchef über die idealen Garstufen für die Zubereitung der einzelnen Erzeugnisse. Wann und wie würze ich mein Fleisch? Wie lange brate ich zum Beispiel ein Wagyū?

Informieren Sie sich hier vor Ort im Surf & Turf – Steakhouse, wann die nächste Fleisch-Verkostung stattfindet, und buchen Sie am besten direkt für nur 25€ pro Person, inkl. Wein & Wasser.

Unsere Salze

Inka-Sonnensalz

Ein Sonnensalz aus den Hochebenen der peruanischen Anden, wo es noch heute wie zu Zeiten der Inka per Hand abgeerntet wird. Durch die hohe Reinheit der Salzquelle erhält das Inka-Salz seinen unverwechselbaren Geschmack. Wenn Sie auch zurück an Land dieses einzigartige Gourmet-Salz genießen möchten, können Sie das Salz in unserem Bord-Shop kaufen.

Dänisches Rauchsalz

Die Basis für diese edle Gewürzspezialität ist ein naturreines Salz aus dem Toten Meer, das 160 Stunden über reifem Buchenholz kalt geräuchert wird. Einmal pro Stunde wird das Salz gewendet und entwickelt so sein intensives Aroma und den süßlichen Duft. Für das Surf & Turf-Erlebnis zurück an Land ist dieses hochwertige Rauchsalz in unserem Bord-Shop erhältlich.

Persisches Blausalz

Exquisites Steinsalz aus dem Iran. Seine Blaufärbung verdankt das Salz dem wertvollen Mineral Sylvit, das auch für den intensiven Geschmack dieses Steinsalzes verantwortlich ist. Wer auch nach seinem Wohlfühlurlaub nicht mehr auf diese kostbare Salzspezialität verzichten möchte, kann sich in unserem Bordshop mit diesem persischen Steinsalz eindecken.

Himalaya-Salz

Jeder Diamant hat seinen eigenen Farbton: fast weiß, zartrosa, pfirsichfarben oder terrakotta. Der Fundort des Salzes am Fuße des Himalaya bestimmt diese Nuancen. Das Himalaya-Salz ist besonders mild und wird von Kennern für die zahlreichen Mineralien und Spurenelemente geschätzt. Direkt vom Salzstein gerieben, ist es ein unvergesslicher Genuss, den Sie auch in unserem Bord-Shop erhalten können.

Speisen

Kalte Vorspeisen

Couscous mit gebratenem Gemüse und Ziegenfrischkäse	6,40 €
mit Thymian-Honig-Marinade	
Shrimps Yin und Yang	8,90 €
zweierlei Krabbencocktail, klassisch und mit Curry	
Carpaccio vom Fjordlachs ◆ GANZSCHÖNGESUND	8,30 €
mit Limetten-Wasabi-Creme	
Geräucherte Entenbrust	7,60 €
mit Feigenchutney und Waldorfsalat	

Suppen

Kürbis-Ingwer-Suppe ◆ GANZSCHÖNGESUND	4,90 €
mit Croûtons	
Französische Zwiebelsuppe	5,20 €
mit Gruyère Fleuron	
Erdnuss-Chili-Süppchen	5,40 €
mit Rindfleisch-Satay-Spieß	

Salate

Salatvariation ◆ GANZSCHÖNGESUND	4,90 €
mit Dressing nach Wahl	
Spinat-Rucola-Salat	5,90 €
mit gebratenen Pilzen, Wachtelei und Speck-Dressing	

	Vorspeise	Hauptgericht
Klassischer Caesar Salad	4,90 €	8,90 €
mit Hühnerbrust	6,90 €	10,90 €
mit Hühnerleber Pil Pil	5,90 €	9,90 €
mit gebratenenen Garnelen	6,90 €	10,90 €
mit Rinderfiletstreifen	7,90 €	11,90 €

Bitte beachten Sie den Hinweistext auf der letzten Seite der Speisekarte. | Please note the advisory on the last page of the menu.

Unsere Tatars ◆ GANZSCHÖNGESUND

werden wahlweise mit getoastetem Weißbrot oder Vollkornbrot und einem Wildkräutersalat serviert

	Vorspeise	Hauptgericht
Tatar von Avocado und Tomate	6,90 €	9,90 €
Tatar von knackigem Gemüse und Quinoa	6,90 €	9,90 €
Tatar vom Yellowfin-Thunfisch	9,90 €	12,90 €
Tatar vom Milchkalb.	9,90 €	12,90 €
Tatar vom Pommernrind.	10,90 €	14,90 €

Warme Vorspeisen

1/2 Dutzend gratinierte Weinbergschnecken	7,60 €
mit Knoblauchbrot	
Gegrillte Jakobsmuscheln <small>◆ GANZSCHÖNGESUND</small>	9,50 €
auf Gemüse-Panaché	
Gebackene Knuspergarnelen und Chicken Wings	8,90 €
mit Cocktailsauce, Chili Dip oder Guacamole	
Gebratene Champignons in grüner Pfeffersauce <small>◆ GANZSCHÖNGESUND</small>	5,50 €
mit Trüffel-Kartoffel-Püree	

Frisch aus dem Meer

Ganzer gegrillter Rock Lobster (Languste)	22,90 €
in Limettenbutter	
Gedämpfte King Crab Legs.	34,90 €
mit rustikalem Baguette und dreierlei Dip	
Lackiertes Thunfischsteak.	18,50 €
mit Hoisin-Sauce und gebratenem Gemüse	
Gebratener Kabeljau	17,50 €
mit Kirschtomaten und lauwarmen Kartoffel-Gurkensalat	

Das Lieblingsgericht unseres Kapitäns

Surf & Turf	22,90 €
Filet mignon und 1/2 gegrillter Rock Lobster (Languste)	

Bitte beachten Sie den Hinweistext auf der letzten Seite der Speisekarte. | Please note the advisory on the last page of the menu.

Die Klassiker vom Pommernrind

	150 g	250 g	400 g
Hüftsteak	10,20 €	17,60 €	29,40 €
Sirloin		19,60 €	29,40 €
Rib-Eye-Steak		19,60 €	29,40 €
Filetsteak	13,70 €	22,80 €	34,20 €
			500 g
T-Bone-Steak			26,90 €

Klassiker

Rib Eye Steak vom Wagyu-Rind	250 g	46,50 €
.....	400 g	74,40 €
Sirloin Steak vom kanadischen Bison	250 g	30,90 €
.....	400 g	49,40 €
Filetsteak vom Charolais-Rind	250 g	22,40 €
Filetsteak vom Chianina-Rind	250 g	34,40 €
Filet vom Milchkalb	250 g	19,80 €
Kotelett vom Ibérico-Schwein	250 g	19,80 €
Karbonade vom Fläminger Kleeschwein	400 g	22,90 €
BBQ Spare Ribs vom Fläminger Kleeschwein	600 g	19,80 €
Kotelett vom Donald-Russell-Lamm	250 g	19,80 €
Grillteller Surf & Turf		24,50 €
Rinderfilet, Kalbsfilet, Lammkotelett und Spare Ribs vom Fläminger Kleeschwein		

Noch Fragen zum Steak?

Wir haben eine große Auswahl an verschiedenen Edelsalzen, mit denen Sie Ihr Wunschsteak würzen.

Bei Ihrer Bestellung erfragt Ihr Kellner den gewünschten Garungsgrad: rare, medium rare, medium, medium well, well done. Rare oder englisch bedeutet, dass das Steak außen braun und innen rosa und nur in der Mitte noch roh ist. Medium oder rosa gebraten ist ein Steak, wenn es im Innenbereich noch einen breiten rosa Streifen aufweist, während es außen braun ist. Well done oder durchgebraten ist ein Steak, das innen ganz durchgebraten und außen braun ist. Alle Fleischgerichte werden Ihnen mit einer Ofenkartoffel, mit Sour Cream und einer zur Saison passenden Gemüsebeilage serviert.

Bitte beachten Sie den Hinweistext auf der letzten Seite der Speisekarte. | Please note the advisory on the last page of the menu.

Beilagen

Gebackene Zwiebelringe	3,20 €
Maiskolben	3,20 €
Kartoffelecken	3,20 €
Knoblauchbrot	3,20 €
Sautierter Blattspinat	3,20 €
Pommes frites.	3,20 €
Waldpilz-Risotto	3,20 €
Trüffel-Kartoffel-Püree	3,20 €
Gebratene Pilze	3,20 €
Gegrilltes Gemüse	3,20 €
Speckbohnen	3,20 €
Ofenkartoffel mit Sour Cream	3,20 €
Rosmarinkartoffeln	3,20 €

Dazu reichen wir Ihnen gerne Kräuter-, Knoblauch- oder Chilibutter.

Saucen und Relish

Sauce Hollandaise, Pfeffersauce, Waldpilzsauce	p. P. 2,90 €
Erdbeer-Koriander-Relish, Pflaume-Chili-Relish, Tomate-Avocado-Relish.	p. P. 1,80 €

Dessert

Eiscreme nach Wahl	je Kugel 1,20 €
Joghurtcreme mit Mango-Eis 	6,20 €
Chocolate Truffle Muffin mit Vanilleeis	3,80 €
amerikanischer Trüffel-Schokoladenkuchen	
Amerikanischer Cheesecake	5,20 €
mit Himbeeren und Karamellsauce	
Crème brûlée von der Tonkabohne	5,20 €
Dessertvariation Surf & Turf	8,90 €
Internationale Käseauswahl	7,60 €

GANZSCHÖNGESUND

GANZ SCHÖN GESUND ist unsere Wohlfühlidee für einen gesunden und genussvollen Urlaub auf dem Meer, die sich wie ein roter Faden von den Sportbereichen bis hin zu den Restaurants über die *Mein Schiff*® zieht. Im Bereich Ernährung steht GANZ SCHÖN GESUND für abwechslungsreiche Zutaten, schonende Garverfahren und die optimale Zusammenstellung von Speisen. Wie Sie die besonders gesunden Gerichte erkennen? Achten Sie in der Speisekarte einfach auf den GANZ SCHÖN GESUND-Hinweis. Ganz schön clever. Und vor allem ganz schön lecker.

Bitte beachten Sie den Hinweistext auf der letzten Seite der Speisekarte. | Please note the advisory on the last page of the menu.

Fleischkunde

Pommernrind

Diese alte traditionelle Rinderrasse der Schwarzbunten war bereits im 16. Jahrhundert in Pommern beheimatet. Für das Pommersche Rindfleisch werden nur die besten und edelsten Rinder ausgewählt. Sein Fleisch zeichnet sich durch seine besonders feine Fettmarmorierung aus, die ihm seinen natürlichen und einzigartigen Geschmack verleiht. Während der 4-wöchigen Reifung am Knochen verliert das Produkt rund 20% seines Eigengewichtes. Mit dieser und weiteren handwerksgerechten Bearbeitungen wird ein intensives Geschmackserlebnis erzielt.

Wagyū-Rind

Das Wagyū-Rind hat seinen Ursprung in Japan und das Fleisch dieser Tiere gilt als das wertvollste Fleisch der Welt. Die im Vergleich mit anderen Rinderrassen kleineren Wagyū-Rinder benötigen mindestens doppelt so viel Zeit, bis sie schlachtreif sind. Das allein macht die Haltung aufwendig und teuer. Abhängig von der Herkunft und dem Teilstück kostet ein Kilogramm Fleisch vom Wagyū-Rind bis zu mehreren 100€, für reinrassige Wagyū-Rinder werden teilweise sogar fünfstellige Euro-Preise bezahlt. Wagyū-Rindfleisch zählt nicht nur als wahre Delikatesse, sondern auch als echtes Luxusprodukt.

Charolais-Rind

Charolais (frz. race charolaise) ist eine französische Rinderrasse. Sie wird überwiegend zur Fleischproduktion und insbesondere zur Kreuzung mit anderen Rassen eingesetzt. Ihren Namen hat die Rasse von der kleinen Gemeinde Charolles in der Region Burgund. Die Tiere sind spätreif und weisen eine geringe Neigung zur Fettbildung auf. Die Kühe wiegen ca. 850 kg, Stiere um die 1.200 kg. Die Rasse stammt ursprünglich aus dem Département Nièvre und wurde im 18. Jahrhundert als Fleisch- und Arbeitsrasse gezüchtet.

Chianina-Rind

Die Chianina-Rinder werden nur in einigen Provinzen Italiens gezüchtet. Der Name Chianina leitet sich vom Chiana-Tal in der Toskana ab. Die weißen Tiere gehören zu den ältesten Fleischrinderrassen, welche bereits in der Antike von den Etruskern und den Römern geschätzt wurden – vor allem wegen der besonders guten Qualität des Fleisches. Das fein marmorierte Chianina-Fleisch zeichnet sich vor allem durch wenig Cholesterin und einen hohen Proteingehalt aus. Dass es besonders zart und saftig ist, versteht sich beinahe von selbst. In der heimischen Küche wird das Fleisch nicht nur für das berühmte Chianina-Steak, sondern auch für alle Arten von Schmorgerichten, Ragouts und vieles mehr verwendet.

Bison

Der Trend zum Bison kommt nicht von ungefähr, denn die Tiere wachsen in den endlosen Weiten von Kanada völlig natürlich auf. Sie ernähren sich hauptsächlich von hochwertigen Gräsern und genießen ihre Freiheit auf beinahe grenzenlosen Weiden. Dadurch ist der Sauerstoffgehalt im Blut und der daraus resultierende Hämoglobin-Ausstoß sehr hoch. Ein Indiz für die besonders kräftige Farbe. Das Bison-Fleisch ist aus medizinisch-wissenschaftlicher Sicht das gesündeste und nährstoffreichste Fleisch, weil es im Vergleich mehr Vitamine und Nährstoffe enthält. Wegen seines niedrigen Fettgehaltes und dem hohen Anteil an Eisen, Zink und Selen (Mineralstoff, der das Immunsystem stärkt) ist das Bison-Fleisch besonders beliebt.

Iberisches Schwein

Das Iberische Schwein (Cerdo Ibérico) ist eine in Südwestspanien (bes. Andalusien, Extremadura) und Portugal (bes. Alentejo) heimische, halbwilde Schweinerasse. Im Vergleich zu den (weitaus jüngeren) herkömmlichen Hausschweinerassen ist es deutlich kleiner und flinker. Die Tiere werden meist als Weideschweine freilaufend in Korkeichen- und Steineichenhainen gehalten und mit Eicheln gemästet. Das Iberische Schwein liefert den als spanische Spezialität bekannten luftgetrockneten Edelschinken Jamón Ibérico de Bellota (Iberischer Eichelschinken), der wegen der im Gegensatz zu anderen Rassen schwarzen Hautfarbe der Schweine auf Spanisch auch als „Schwarzklauschinken“ (Jamón de Pata Negra) bezeichnet wird.

Fläminger Kleeschwein

Das Fläminger Kleeschwein stammt aus dem Fläming, einem 30 bis 50 Kilometer breiten Höhenrücken im östlichen Sachsen-Anhalt. Auf den vorwiegend landwirtschaftlich genutzten Flächen werden die Fläminger Kleeschweine überwiegend im Freiland gehalten. Sie werden ohne den Zeitdruck, der oft in der herkömmlichen Mast herrscht, aufgezogen und – wie der Name schon vermuten lässt – mit Klee gras zugefüttert. Die Ruhe bei der Aufzucht sorgt dafür, dass die Tiere wenig Wasser in den Fleischmuskel aufnehmen, dies sorgt für eine besonders gute Fleischqualität. Das Fläminger Kleeschwein wird von Kleinbauern der Fläming-Region exklusiv für TUI Cruises zur Verarbeitung auf der *Mein Schiff*® Flotte gehalten.

Donald-Russell-Lamm

Der Name Donald Russell steht für Spitzenqualität und eine über jeden Zweifel erhabene Expertise, wenn es um Aufzucht, Auswahl, Schnitt, Trockenreifung – und Geschmack geht. Der erfahrene Hoflieferant der britischen Queen ist für Spitzenköche auf der ganzen Welt ein Garant für höchste Qualität eines exzellenten Fleisches von exquisiter Zartheit. Die natürlich gezüchteten Tiere stammen von ständig geprüften Farmen aus den sattgrünen Landschaften Irlands. Hier wählt Donald Russell nur die Besten der Besten aus und nach weiteren strengen Qualitätskontrollen erreicht dieses sorgfältig gereifte Fleisch seinen einzigartigen Geschmack.

Unsere Getränkeauswahl

Sherry & Portwein

Tio Pepe Extra Dry Fino	5 cl	3,20 €
Dry Sack Medium Dry	5 cl	3,20 €
Sandeman White Porto	5 cl	3,20 €
Sandeman Ruby Porto	5 cl	3,20 €

Vermouth

Martini Extra Dry	5 cl	3,20 €
Martini Bianco	5 cl	3,20 €
Martini Rosso	5 cl	3,20 €

Kräuter, Bitter & Anisée

Aperol	4 cl	3,50 €
Campari Bitter	4 cl	3,50 €
Averna Amaro	4 cl	3,50 €
Ramazotti Amaro	4 cl	3,50 €
Fernet-Branca	4 cl	3,50 €
Jägermeister	4 cl	3,50 €
Sambuca Molinari	4 cl	3,50 €
Pernod	4 cl	4,00 €

Biere

Leffe Blonde	0,33 l	2,90 €
Leffe Brune	0,33 l	2,90 €
Alster / Radler	0,33 l	2,90 €
Franziskaner Hefe-Weißbier. naturtrüb	0,50 l	3,90 €
Franziskaner Alkoholfrei Hefe-Weißbier, naturtrüb	0,50 l	3,90 €

Sekt

<i>Mein Schiff</i> ® Sekt, „Sonder-Cuvée“, trocken	0,1l	... 3,50 €
.....	0,75l	... 23,50 €

Prosecco

<i>Mein Schiff</i> ® Prosecco DOC, Frizzante, trocken	0,1l	... 3,90 €
.....	0,75l	... 26,50 €

Champagner

Pommery Brut Royal	0,1l	... 7,50 €
.....	0,75l	... 49,50 €
Pommery POP Extra Dry	0,2l	... 14,50 €
Pommery Brut Rosé	0,75l	... 58,50 €
Moët & Chandon Impérial, Brut	0,75l	... 58,50 €

Weißweine

Tscheppé Welschriesling	0,1l	3,60 €
Südsteiermark, Österreich Sommelier-Selektion		
Weißburgunder Mosaik	0,1l	3,60 €
Rheinhessen, Deutschland Sommelier-Selektion		
Iphöfer Kronsberg	0,1l	3,60 €
Franken, Deutschland Silvaner Kabinett, trocken		
Chablis Fabien Moreau	0,1l	5,20 €
Burgund, Frankreich Chardonnay		

Rotweine

ATS Cuvée Small Hill	0,1l	3,60 €
Burgenland, Österreich		
ValSotillo Crianza	0,1l	4,00 €
Ribera del Duero, Spanien Tinta del Pais		
Monna Nera – Rosso di Toscani	0,1l	4,20 €
Capezzana/Toscana, Italien Sommelier-Selektion		
Schneider Ursprung	0,1l	4,20 €
Rheinland-Pfalz, Deutschland Cabernet Sauvignon, Portugieser und Merlot		

Roséwein

Jané Ventura Rosat Selecció	0,1l	4,00 €
Penedès, Spanien Tempranillo, Merlot, Syrah und Sumoll		

Aquavit

Malteserkreuz	4 cl	3,60 €
Aalborg Jubiläums Akvavit	4 cl	3,60 €
Lysholm Linie Aquavit	4 cl	4,00 €

Brandy

Vecchia Romagna Etichetta Nera	4 cl	3,60 €
Metaxa*****	4 cl	3,60 €
Carlos Primero	4 cl	4,00 €
Cardenal Mendoza Gran Reserva	4 cl	4,00 €

Cognac & Armagnac

Armagnac Janneau V.S.O.P.	4 cl	4,00 €
Hennessy V.S.	4 cl	5,50 €
Camus Napoléon	4 cl	6,00 €
Bisquit Debouché X.O.	4 cl	8,00 €

Grappe

Il Merlot di Nonino Grappa	4 cl	4,00 €
Il Moscato di Nonino Grappa	4 cl	4,00 €
Lo Chardonnay di Nonino Grappa-Barrique	4 cl	4,00 €

Obstbrände

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

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte und Fruchtnektare	0,2l	1,90 €
Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Kirsche, Mango, Orange, Schwarze Johannisbeere, Pfirsich, Tomate		
alle Fruchtsaftschorlen	0,2l	1,90 €
Eistee Zitrone	0,2l	1,90 €
fritz-spritz Bio Apfelschorle	Flasche	2,90 €
fritz-spritz Bio Rhabarberschorle	Flasche	2,90 €
fritz-kola	Flasche	2,90 €
fritz-kola zuckerfrei	Flasche	2,90 €
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunderlimonade	Flasche	2,90 €
fritz-limo Zitronenlimonade	Flasche	2,90 €
fritz-limo Orangenlimonade	Flasche	2,90 €
fritz-mate Mategetränk	Flasche	2,90 €
Coca-Cola	0,2l	1,90 €
Coca-Cola light	0,2l	1,90 €
Sprite	0,2l	1,90 €
Fanta	0,2l	1,90 €
Schweppes Tonic Water	Flasche	1,90 €
Schweppes Bitter Lemon	Flasche	1,90 €
Schweppes Ginger Ale	Flasche	1,90 €
Kombucha Classic	0,25l	2,50 €
Kombucha Quitte	0,25l	2,50 €
Kombucha Cranberry	0,25l	2,50 €

Mineralwasser

Gerolsteiner Sprudel	0,33l	1,40 €
.....	0,75l	4,00 €
Gerolsteiner Naturell	0,33l	1,40 €
.....	0,75l	4,00 €

Ty Nant das Milde aus Wales

Ty Nant Red still	0,75l	6,90 €
Ty Nant Red sparkling	0,75l	6,90 €

VEEN das Weiche aus Finnland

VEEN still	0,66l	9,50 €
VEEN sparkling	0,66l	9,50 €

Kaffeespezialitäten

Mein Schiff® Kaffee-Empfehlung:

Café Crème	1,80 €
Entkoffeinierter Kaffee	1,80 €
Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso	2,40 €
Espresso macchiato	1,90 €
Cappuccino	2,20 €
Latte macchiato	2,20 €

Tee- und Kräuterspezialitäten von Plateanum

English Classicum	2,50 €
Elegante britische Tradition in der Tasse	
Earl Grey's Eternitea	2,50 €
Bergamotte ist das feine Kleid des Tees	
Tearilli	2,50 €
Grüntee mit weißem Tee, Apfel und Birne	
Intensitea	2,50 €
Gojibeeren, Birnen und Melonen bestimmen diese frische Früchtemischung	
Invitea – Bio-Grüntee	2,50 €
Milder Grüntee mit handgerolltem weißen Tee	
Detoxicum – Grüntee, aromatisiert	2,50 €
Grüntee mit Ingwer-Zitrone-Mate und Löwenzahn	
Rooibos Tabula Rasa	2,50 €
Rotbusch mit pfeffrig frischer Zitrusnote	
Ruby Mentha	2,50 €
Kräutermischung mit Erdbeere und Minze	

Weitere Teesorten der Marke Eilles bieten wir Ihnen gern auf Nachfrage an.

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 nicht 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, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.