

Mein Schiff® KLASSIKER

..... SUSHI & SASHIMI

SASHIMI jeweils 2 Stück	SUSHI NIGIRI jeweils 2 Stück
<i>Lachs</i> * 1,90€	<i>Lachs</i> * 1,90€
<i>Thunfisch</i> * 2,50€	<i>Thunfisch</i> * 2,50€
<i>Dorado</i> * 2,50€	<i>Dorado</i> * 2,50€
<i>Jakobsmuschel</i> * 2,90€	<i>Jakobsmuschel</i> * 2,90€
<i>geflämmt Lachs</i> * 1,90€	<i>geflämmt Lachs</i> * 1,90€
<i>geflämmt Thunfisch</i> * 2,50€	<i>geflämmt Thunfisch</i> * 2,50€
 CHAN* 9,80€	
<i>Bis zu 5 Sorten nach Wahl des Sushi-Meisters.</i>	

..... URA-MAKI SUSHI-ROLLS

CALIFORNIA ROLL 5,90€	CRUNCHY PRAWN 5,90€
<i>gekochte Garnelle, Gurke, Avocado, Flugfischbraten*</i>	<i>Tempura Garnelle, Gurke, Avocado, spicy Mayo</i>
<i>Masago orange</i>	
 CHICKEN TERIYAKI 5,90€	SALMON KING 5,90€
<i>Huhn, Gurke, Enoki, Sesam, Teriyaki Sauce</i>	<i>Lachsrogen*, Orange, Miso-Mayo, geflämmt Lachs*</i>
 SPICY TUNA 5,90€	LIMA CEVICHE 5,90€
<i>Thunfisch*, Gurke, Frühlingslauch, Sriracha spicy Sauce,</i>	<i>Dorado*, Lachs* & Thunfisch* Ceviche mit Limette,</i>
<i>Röstzwiebeln</i>	<i>roter Zwiebel, Koriander und Süßkartoffelpüree</i>

..... TIMS VORSPESIEN

TIRADITO DORADE 5,90€	CEVICHE LACHS 5,90€
<i>Geflämmtes Doraden* Sashimi mit einer Marinade aus Soja-</i>	<i>Lachs* Sashimi mit Sud von roten Zwiebeln, Kumquat &</i>
<i>sauce und Limette, grünen Chili und Basilikum, sowie Frühlings-</i>	<i>Ingwer mit roten Chili, Röstzwiebeln, Koriander, Mais und</i>
<i>lauch & grüner Pfeffer und Sesamöl</i>	<i>Süßkartoffelpüree</i>
<i>/ ein feines japanisches Gericht mit der Schärfe & Säure der</i>	<i>/ peruanisch inspirierter Lachs, säuerlich-süß eingelegt, traditionell</i>
<i>peruanischen Küche.</i>	<i>mit Zwiebeln, Mais & Süßkartoffel angerichtet, mit einer milden</i>
 GRÜNER CURRY FOND 5,90€	MISOSUPPE 2,90€
<i>Cremige Suppe von Geflügelfond mit thailändischer grüner Curry-</i>	<i>Geflügelfond mit Miso, der Paste von vergorenen Sojabohnen,</i>
<i>paste & Kokosnuss, dazu exotische Früchte mit gekochten Garnelen</i>	<i>gekocht und serviert mit Algen & Tofu, rohen Jakobsmuscheln*</i>
<i>/ samtig scharfe Suppe mit typischen Thaiaromen und</i>	<i>und Zitronenschale</i>
<i>frisch-fruchtiger Obsteinlage, dazu feine Garnelen.</i>	<i>/ eine milde, vollmundige Suppe mit zarter Einlage.</i>
 WASABI GARNELEN 8,90€	JAPANISCHE PIZZA 7,90€
<i>im Tempurateig gebackene Garnelen, mit Wasabi-Mayo bedeckt,</i>	<i>gebratener, feinblättriger Weizenteig, belegt mit Thunfischtatar*,</i>
<i>mit Puffreis bestreut, dazu ein thailändisch inspiriertes Dressing</i>	<i>das mit Ingwer, Sesam & Koriander sowie scharfer Chilisauce</i>
<i>aus Fischsauce, Mango & Karotte und Koriander mit Ingwer und</i>	<i>abgeschmeckt ist, säuerlich eingelegter japanischer Rettich</i>
<i>Reisessig</i>	<i>/ kaltes und scharfes Thunfischtatar trifft auf einen warmen, knusprigen</i>
<i>/ dieses Gericht gehört zu meinen Signature-Gerichten, es prä-</i>	<i>Teig. Der japanische Rettich sorgt für Erfrischung am Gaumen.</i>
<i>sentiert sich am Gaumen wie eine Achterbahnfahrt der Texturen,</i>	
<i>Temperaturen und Aromen. Süß-sauer-salzig-scharf, warm-kalt,</i>	
<i>cremig-knusprig.</i>	

»Ruam Gan« heißt frei übersetzt auf thailändisch soviel wie gedeckter Tisch, im Hanami – By Tim Raue bedeutet das für Sie, dass Sie sich einmal durch die Speisekarte essen können und dabei stets etwas auf dem Tisch steht. Schlemmen Sie sich durch die japanische Welt der



Sushi & Sashimi, die typischen thailändischen Aromenwelten von Tim Raue mit Süße-Säure-Schärfe in jedem Gericht und genießen Sie die vollmundigen, warmen, chinesisch inspirierten Hauptgerichte. Zum Abschluss gibt es süße exotische Aromen...

MISOSUPPE*

SASHIMI* *3* **NIGIRI*** *3* **URA MAKI*** *3* **LIMA* CEVICHE**

Nach Wahl des Sushi-Meisters

WASABI GARNELE *oder* **TIRADITO DORADE*** *oder* **JAPANISCHE PIZZA***

HANAMI ENTE *oder* **LACHS* MIT TOMATE UND STERNANIS*** *oder* **WOK RINDERFILET***

SUSHI VON OBST *oder* **GEBACKENE BANANE** *oder* **SORBET** *oder* **SCHOKOLADENKUCHEN**

PRO PERSON

34.90€

BITTE FRAGEN SIE AUCH NACH UNSEREN VEGETARISCHEN GERICHTEN.

WEINBEGLEITUNGEN

TIMS TRIO

Wir empfehlen Ihnen drei ganz unterschiedliche Getränke:

Ein Glas frischer 3 fruchtig-trockener

Riesling Cuvée KIRSCHBLÜTE,

lernen Sie die Welt des Sake

mit einem Glas

Choya Sake

kennen und beenden Sie Ihr

Mahl mit einer Tasse

Glücksteerose mit Lotusknospe,
*die Ihre Speisenauswahl abwechslungsreich
begleiten werden.*

9€

RUAM GAN

Genießen Sie zu Ihrem Ruam Gan ein Weinpaket, das Sie auf Ihrer 5-gängigen kulinarischen Reise begleitet:

Kalte Vorspeisen

Riesling Cuvée KIRSCHBLÜTE

Warme Vorspeisen

Sauvignon Blanc Cuvée NANAMI

Hauptgericht

Black Print Rotwein Cuvée

Desert

Riesling AUSLESE

15€

TIMS QUARTETT

4 Weine, 4 Traubensorten,
4 Geschmackswelten.

*Sie starten mit einem Glas
prickelnd vollmundigem Champagner*

Pommery Brut Royal,

danach erwartet Sie ein Glas

saftig duftender

Sauvignon Blanc Cuvée NANAMI
gefolgt von der komplexen und dichten

Rotwein Cuvée ROUGH CUT,

*die exklusiv für die Tim Raue Restaurants
aufwendig gekellert wird und schließen mit
einem Glas schmelzend süßer*

Riesling AUSLESE.

22€

HAUPTGÄNGE

LACHS MIT TOMATE UND STERNANIS 16,80€

Gedämpftes Lachsfilet mit gebutterter Sauce von Tomatensaft & Sternanis, Kompott von Tomaten mit Estragoncreme*

/ ein mildes & duftendes Gericht, geprägt von leichter Tomatensäure mit zartem Anis hauch und feinem Lachs, ein japanisch-puristisches Gericht

GEDÄMPFTER ZANDER 9,70€

gedämpftes Zanderfilet, mit Yuzu-Marmelade, Ingwer und fein geschnittenem Frühlingslauch sowie cremigem Frühlingslauchpüree bedeckt. Serviert in einem kräftigem Sojasud mit geklärter Butter*

/ bekannt als »gedämpfter Fisch mit Lauch & Ingwer« gibt es dieses Gericht überall an den Küstengebieten in China, es ist ein harmonischer Gang und im Gegensatz zu herkömmlichen Methoden servieren wir den Fisch nicht im Ganzen, sondern nur das Filet, in unserem Fall vom Zander.

SATÉ HUHN 12,60€

Hühnerbrust mit Zitronenblättern sanft gegart, anschließend gebraten. Erdnusssauce Saté, Salat von Gurke, Mango & roter Zwiebel mit thailändischem Dressing

/ cremig-kräftige thailändische Erdnusssauce mit zartem Huhn und einem säuerlich-intensiven Salat von frischem Obst & Gemüse, ein Klassiker der Thaiküche.

ENTE MIT ROTEM THAI CURRY 13,70€

Ananas, Tomate, Karotte, Zwiebel & Wasserkastanie, grüner Spargel mit Kokosmilch und roter Currypaste, Entenkeule knusprig gegart & fein gebackt

/ ein scharfes rotes Thaicurry mit der süße reifer Früchte und knackigem Gemüse, mit der typischen Hitze Thailands am Gaumen. ein Teller voller aromatischer Wucht und Intensität.

SCHWEIN SÜSS-SAUER 10,80€

zart gekochter Schweinebauch, gebacken in einer süß-sauren Sauce von exotischen Früchten und rotem Chili, Ananas gefüllt mit roter Paprika, rote Zwiebeln, knusprige Schweinehaut

/ der chinesische Speisekarten-Evergreen, in unserem Fall aus besten Zutaten gekocht und mit sattem Schweinebauch arrangiert.

HANAMI ENTE 15,90€

Entenkeule in Gewürzöl bei 90° C für 4 Stunden langsam gegart, vom Knochen gelöst und im Wok knusprig gebacken, gebackt und serviert mit chinesischen »5 Gewürz«-Pfannkuchen, jungem Lauch, in Reissig marinierten Gurken und Entenjw mit chinesischer Pflaumensauce aromatisiert

/ die Basis der bekannten Peking-Ente, bestehend aus Pfannkuchen, Pflaumensauce, Lauch sowie Gurken, die dann mit der knusprigen Haut serviert werden, ersetzen wir durch das saftige Fleisch der Entenkeule. Füllen Sie die Pfannkuchen mit den Zutaten und genießen Sie Ihre Hanami Ente mit den Fingern. Sie können natürlich auch ganz westlich die Zutaten auf dem Teller miteinander kombinieren und mit Messer & Gabel genießen.

WOK RINDERFILET 16,90€

Rinderfiletwürfel im Wok mit Brokkoli und scharfer Sichuan-Pfeffersauce sautiert, mit Sichuan-Salz-Pfeffer und süß-sauren Perlzwiebeln serviert*

/ Sichuan-Pfeffer ist eigentlich kein Pfeffer, wird aber so in der chinesischen Küche benannt, seine besondere Eigenheit ist ein prickelndes Gefühl, das er anfangs am Gaumen und auf den Lippen verursacht und das später einen Hauch Taubheit hinterlässt, gemischt mit roter Chili verstärkt sich dieses Gefühl. Zur Erfrischung sollten Sie zwischendurch die Perlzwiebeln essen und auch der Reis gibt Ihnen die Möglichkeit, die Intensität dieses ziemlich pikant-scharfen Gerichtes zu mildern, wenn nötig.

Tim Raue ist bekannt für seine kohlenhydratarme Küche, weshalb Sie in seinen Speisekarten keine typischen Sättigungsbeilagen finden. Auf Wunsch servieren wir Ihnen aber gerne eine Portion Reis zu Ihrem Hauptgericht.

DESSERTS

SUSHI VOM OBST 5,90€

Apfel ura-maki roll & Ananas nigiri, süßer Ingwer und Ahornsirupsauce

SORBET 3,90€

von Limette, Zitronengras & Basilikum

GEBACKENE BANANE 5,30€

Karamellsauce, Limette und Vanilleeis

SCHOKOLADENKUCHEN 5,90€

Schokoladensauce, thailändisches Café-Eis

** 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 medizinische Bedingungen 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.*

WEINE

WEINGUT JOCHEN DREISSIGACKER

Riesling Cuvée KIRSCHBLÜTE	0,1l .. 4,90€ .. 0,75l .. 34,00€
<i>(Exklusiv-Abfüllung Tim Rau)</i>	
Riesling KOLIBRI	0,1l .. 4,90€ .. 0,75l .. 34,00€
<i>(Exklusiv-Abfüllung Tim Rau)</i>	
Sauvignon Blanc Cuvée NANAMI	0,1l .. 5,90€ .. 0,75l .. 42,00€
<i>(Exklusiv-Abfüllung Tim Rau)</i>	

Weißburgunder	0,1l .. 3,40€ .. 0,75l .. 24,00€
Pinot & Co (Rosé Cuvée)	0,1l .. 4,00€ .. 0,75l .. 28,00€
Riesling Auslese	0,1l .. 6,40€ .. 0,75l .. 46,00€

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

Rough Cut Rotwein Cuvée	0,1l .. 5,90€ .. 0,75l .. 42,00€
<i>(Exklusiv-Abfüllung Tim Rau)</i>	
Chardonnay Reserve	0,1l .. 4,80€ .. 0,75l .. 33,00€
Black Print Rotwein Cuvée	0,1l .. 4,40€ .. 0,75l .. 31,00€
Blafränkisch Rotwein	0,1l .. 4,60€ .. 0,75l .. 32,00€

CHAMPAGNER

Krug Grande Cuvée	Flasche .. 150,00€
Pommery Brut Royal	0,1l .. 7,50€ .. 0,75l .. 49,50€

FERNÖSTLICHE SPEZIALITÄTEN

Choya Sake	0,1l .. 3,20€	Choya Pflaumenwein	5 cl .. 3,40€
<i>kalt oder warm serviert</i>		<i>kalt oder warm serviert</i>	
Calpico	0,25l .. 2,10€		

BIER

Asahi	0,33l .. 3,50€
<i>klassisches japanisches Lagerbier aus Malz, Hopfen, Mais und Reis</i>	

Kirin	0,33l .. 3,50€
<i>aus Malz, Hopfen, Mais und Reis</i>	

Bitburger Premium Pils vom Fass	0,5l .. 2,90€
Ratsherrn Pale Ale	0,33l .. 2,90€
Ratsherrn Matrosenschluck	0,33l .. 2,90€

FERNÖSTLICHE TEESORTEN

Gyokuro Asahi	2,90€
<i>Der edelste japanische Tee, welcher nur im Frühling geerntet wird. Im Schatten von Bambusmatten entsteht beim Gyokuro ein hoher Koffeingehalt. Er wirkt daher sehr anregend und belebend.</i>	

Genmaicha	2,90€
<i>Ein traditioneller Sencha-Grüntee, der speziell in Japan wieder in Mode ist. Mit geröstetem Reis versetzt, ist er eine wohlriechende Spezialität mit zartsüßem Geschmack und besonderer Note.</i>	

Glücksteeose mit Lotusknospe	2,90€
<i>In sorgfältiger Handarbeit werden die jungen Knospen vom grünen Tee zusammen mit einer Lotusblüte zu einer einzigartigen Rarität geformt. Bei Entfaltung betört die Blüte mit einem feinerben Geschmack.</i>	

Tee- und Kräuterspezialitäten von Plateanum

Intensitum	2,50€
<i>Gojibeeren, Birnen und Melonen bestimmen diese frische Früchtemischung</i>	

Invitea – Bio-Grüntee	2,50€
<i>milder Grüntee mit handgerolltem weißen Tee</i>	

Detoxicum – Grüntee, aromatisiert	2,50€
<i>Grüntee mit Ingwer-Zitrone-Mate und Löwenzahn</i>	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsäfte und Fruchtnektare	0,2l .. 1,90€
<i>Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Kirsche, Mango, Orange, Erdbeere, Tomate, Schwarze Johannisbeere, Pfirsich, Maracuja, Grapefruit</i>	
alle Fruchtsaftschorlen	0,2l .. 1,90€
Eistee Zitrone	0,2l .. 1,90€
Coca-Cola	0,2l .. 1,90€
Coca-Cola Zero	0,2l .. 1,90€
Sprite	0,2l .. 1,90€
Fanta	0,2l .. 1,90€

fritz-spritz Bio Apfelschorle	0,33l .. 2,90€
fritz-spritz Bio Rhabarberschorle	0,33l .. 2,90€
fritz-kola	0,33l .. 2,90€
fritz-kola zuckerfrei	0,33l .. 2,90€
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunderlimonade	0,33l .. 2,90€
fritz-limo Zitronenlimonade	0,33l .. 2,90€
fritz-limo Orangenlimonade	0,33l .. 2,90€
fritz-mate Mategetränk	0,33l .. 2,90€

Schweppes Tonic Water	0,2l .. 2,90€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l .. 2,90€
Schweppes Ginger Ale	0,2l .. 2,90€
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€

VEEN – das Weiche aus Finnland	
VEEN still	0,66l .. 9,50€
VEEN sparkling	0,66l .. 9,50€

Tÿ Nant – das Milde aus Wales	
Tÿ Nant Red still	0,75l .. 6,90€
Tÿ Nant Red sparkling	0,75l .. 6,90€

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Gerne servieren wir Ihnen alle Kaffeespezialitäten wahlweise auch mit Soja- oder laktosefreier Milch.

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€