

Surf & Turf
Steakhouse

EINFACH GUTES FLEISCH GENIESSEN ...

... können Sie hier.

Herzlich willkommen im Surf & Turf – Steakhouse.

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 Abend.

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.

KLEINE FLEISCHKUNDE – EINFACH GUT

POMMERNRIND

Unser Fleisch vom Pommernrind geht auf eine alte pommersche Rasse zurück, die bereits seit dem 16. Jahrhundert gezüchtet wird. Nur die besten Tiere werden für die Fleischgewinnung genutzt. Das Fleisch zeichnet sich durch eine feine Fettmarmorierung aus. Es wird trocken gereift (Dry-aged) und verbleibt dabei mehrere Wochen am Knochen.

WAGYŪ-RIND

Wagyū-Rinder stammen aus Japan und gelten als echte Delikatesse. Ihr Fleisch überzeugt mit einem hohen Marmorierungsgrad und einem herrlichen Aroma. Es ist dabei cholesterinarm und nährstoffreich. Wagyū zählt zu den teuersten Fleischsorten der Welt und unterliegt strengen Qualitätskontrollen.

BISON

Bisons wachsen in ihrer natürlichen Umgebung in Kanada auf und ernähren sich von hochwertigen Gräsern. Das edle Bisonfleisch ist frisch-würzig im Geschmack und dabei mager, reich an Eiweiß, Eisen, Zink und Selen. Durch diesen Nährstoffreichtum zählt es zu den gesündesten Fleischsorten.

FLÄMINGER KLEESCHWEIN

Das Fläminger Kleeschwein wird exklusiv für die Mein Schiff® Flotte von Kleinbauern gezüchtet. Der Fläming ist ein 30 –50 Kilometer breiter Höhenrücken im östlichen Sachsen-Anhalt. Die hohe Fleischqualität dieses Schweins beruht auf der ruhigen Aufzucht ohne Zeitdruck überwiegend im Freiland und der Zufütterung von Klee gras.

KLEINE SALZKUNDE – GANZ NACH IHREM GESCHMACK

INKA-SONNENSALZ

Das Sonnensalz aus den Hochebenen der peruanischen Anden wird noch heute wie zu Zeiten der Inka per Hand geerntet. Es konzentriert sich mit Hilfe der Sonnenenergie in einer Quelle mit höchster Reinheit. Es ist reich an Mineralien und mild im Geschmack.

DÄNISCHES RAUCHSALZ

Die Basis des Rauchsatzes ist ein naturreines Salz aus dem Toten Meer. Es wird in einer dänischen Manufaktur über Buchenholz kalt geräuchert, dabei stündlich gewendet und bekommt so sein rauchig-würziges Aroma.

PERSISCHES BLAUSALZ

Das Blausalz ist ein exquisites Steinsalz aus dem Iran.. Es wird aufwändig abgebaut und gehört zu den exklusivsten Salzen der Welt. Es überzeugt nicht nur durch die Optik, sondern ebenso durch seinen intensiven Geschmack.

HIMALAYA-SALZ

Das rosa Steinsalz wird traditionell per Hand abgebaut und sonnengetrocknet. Es wird aufgrund seines hohen Mineralstoffgehalts geschätzt und ist auch optisch ein Hingucker.

UNSERE FLEISCH-VERKOSTUNG AN BORD

Lassen Sie sich bei unserer Fleisch-Verkostung von den Besonderheiten und Einzigartigkeiten der verschiedenen Fleischsorten begeistern. Fachsimpeln Sie mit unserem Genuss-Experten 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 30 € pro Person, inkl. Wein und Wasser.

VORSPEISEN & SUPPEN

große
Portion

Tatar* vom Pommernrind mit Wildkräutersalat **9,90€ . 13,90€**

mit Riesengarnele und scharfer Mayonnaise **14,90€ . 18,90€**

mit Gänseleber und Trüffelbutter à la Rossini **17,90€ . 21,90€**

mit Kartoffelrösti und Kaviar vom Stör **19,90€ . 23,90€**

Tatar von Avocado und Tomate **7,90€ . 9,90€**
mit Vollkornbrot

Ceviche vom Saibling **11,90€**
mit Orange, Koriander und Chili

Mexikanische Tacos in drei Geschmacksrichtungen **11,50€**
Gegrilltes BBQ-Hähnchen mit Bohnen
Rindersteak mit geräuchertem Mais
Gegrillter Lachs mit Avocado und Chili

Erbsen-Koriander-Suppe **4,90€**
mit marinierter Mango

Kürbis-Curry-Süppchen **6,20€**
mit kaltgeräuchertem Lachs* und Jalapenos

Klare Ochsenchwanzsuppe **5,40€**
mit eigenem Ravioli, geschmorten roten Zwiebeln
und Schnittlauch

Geröstete Karotten und Rote Bete **6,40€**
mit eingelegten Zitronen und Basilikumcreme

1/2 Dutzend Weinbergschnecken **8,90€**
mit Salbeibutter gratiniert und Baguette

Caesar Salad **4,90€ . 8,90€**
mit Hühnerbrust **6,40€ . 10,40€**

mit gebratenen Garnelen **6,80€ . 10,80€**

Pflücksalat **6,90€**
mit eingelegtem Gemüse, gepopptem Quinoa
und karamellisiertem Ziegenkäse

AUS DEM OFEN

bei niedriger Temperatur geschmort

Schweinerippchen vom Fläminger Kleeschwein **15,90€**
mit BBQ-Sauce im Ofen geschmort und auf
dem Grill vollendet, dazu Süßkartoffel-Pommes
und zwei Dips Ihrer Wahl

Fajitas nach Ihrem Geschmack **18,90€**
Bereiten Sie sich Ihre eigene Fajita aus folgenden
Zutaten zu: geschmorte Backe vom
Kräuterkalb, Tomatensalsa, Avocado, Koriander,
Chili, eingelegte rote Zwiebeln

AUS DEM MEER

und auf den Teller

Gegrillter Hummer* oder Langustenschwanz* **25,90€**
(je nach Fahrgebiet)
mit Kräuterbutter, Grillgemüse, mariniertem Pflücksalat
und Knoblauchfladen

Zanderfilet **20,90€**
mit Kraut und Rüben im Kartoffelsud,
dazu Petersilienöl

VEGAN & VEGETARISCH

es geht auch ohne

Gebackene Avocado **10,50€**
auf Kraut und Rüben mit eingelegtem Gemüse
und Dip nach Wahl

Geräuchertes Kürbisgulasch **9,90€**
mit Petersilienöl und Kartoffelrisotto

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.

ZEITLOSE KLASSIKER

vom Dry-Aged-Pommernrind

Wählen Sie zudem zwei Beilagen Ihrer Wahl aus.

Tomahawksteak* – Director's Cut ca. 900 g . . . 58,00€
35 Tage am Knochen gereift | für 2 Personen

Sous-vide gegartes Flanksteak* ca. 600–650 g . . . 37,90€
für 2 Personen

T-Bone-Steak* ca. 550–600 g . . . 34,90€

Filetsteak* 150 g . . . 250 g . . . 400 g
15,90€ . . . 26,90€ . . . 36,90€

Sirloin-Steak* 250 g . . . 400 g
21,90€ . . . 32,90€

Rib-Eye-Steak* 21,90€ . . . 32,90€

Zusätzlich zu Ihrem Steak:

gebratene Garnelen + 5,00€

1/2 Langusten- oder Hummerschwanz* (je nach Fahrtgebiet) . . . + 12,00€

Mein Schiff® Signatur: Filetsteak* 180 g . . . 27,90€
mit 1/2 Langusten-* oder Hummerschwanz*
(je nach Fahrtgebiet)

GRILL-KLASSIKER

Wählen Sie zudem zwei Beilagen Ihrer Wahl aus.

Sirloin-Steak* vom kanadischen Bison 250 g . . . 32,90€

Filetsteak* vom Chianina-Rind 250 g . . . 36,90€

Rib-Eye-Steak* vom Wagyu-Rind 250 g . . . 49,90€

Kotelett vom Fläminger Kleeschwein ca. 300 g . . . 18,90€

Pincho de Carne 400 g . . . 29,90€

Gegrillter Spieß mit Filet* vom Pommernrind,

Sirloin-Steak* vom kanadischen Bison,

Kleeschweinrücken und Filet* vom Chianina-Rind

Krone vom Lamm* 22,90€

Sous-vide gegart und am Grill veredelt

Perlhuhnbrust 17,90€

BEILAGEN

Süßkartoffel-Pommes mit Dip nach Wahl 3,20€

Steakhouse-Fritten mit Dip nach Wahl 3,20€

Kartoffel-Trüffel-Püree 3,20€

Ofenkartoffel mit Sour Cream 3,20€

Gegrilltes Gemüse der Saison 3,20€

Schnippelbohnen 3,20€

Gegrillte Avocado mit Speck und Passionsfrucht 3,20€

Gebackene Zwiebelringe 3,20€

Kraut und Rübe 3,20€

Pflücksalat 3,20€

Sautierter Blattspinat 3,20€

Knoblauchfladen 3,20€

BUTTER

inklusive

Kräuterbutter · Knoblauchbutter · Chilibutter

DIPS

je 1,90€

Knoblauch (geröstet) · Mango-Chili · Guacamole
BBQ-Dip · Sour Cream · Tomatensalsa · Trüffelbutter

SAUCEN

je 2,90€

Cognac & dreierlei Pfeffer · Bernaise · Trüffel

EINGELEGTES

je 3,20€

Waldpilze · Rote Zwiebeln · Karotten · Mais
Artischocken · Mixed Pickles

BURGER

MONTAG

LACHS **14,70€**
Kartoffel-Erdnuss-Bun mit gegrilltem Lachs, Austernpilzen,
Radieschen, Spinat und Erdnussauce

EL TORO **13,90€**
Kartoffel-Haferflocken-Bun mit gegrilltem Kleeschwein,
Manchego, gebratener Chorizo und frischem Basilikum

DIENSTAG

GERMANE **11,70€**
Kartoffel-Bun mit Rind- und Schweinefleisch,
Blutwurst, Spitzkohl und gedünsteten Apfelfringen

THE FROG **9,90€**
Haferflocken-Bun mit Avocado, pochiertem Ei*, Guacamole,
frischem Koriander und Tortilla-Chips

MITTWOCH

DELUXE **19,90€**
Kartoffel-Sesam-Bun mit Wagyü-Rind, Spargel,
Wachtel-Spiegelei* und frischem Trüffel

THE OYSTER **13,90€**
Brioche-Quinoa-Bun mit gebackenen Austern,
Cocktailsauce, Brokkoli, Tomaten und Friséesalat

DONNERSTAG

EL CABRONCITO **19,90€**
Kartoffel-Bun mit Wagyü-Rind, Chili con carne,
Cheddar-Käse und Sour Cream

ENTE GUT - ALLES GUT **13,50€**
Kürbiskern-Bun mit geschmorter Entenkeule, Hummus,
Zwiebelchutney und frittiertem Strudelteig

FREITAG

THE JAMAICAN JERK **16,20€**
Rote-Bete-Brioche-Bun mit gebratenem Steinbuttfilet,
Gurken, Zwiebelchutney und Fenchel

VIVE LA FRANCE **13,70€**
Brioche-Bun mit Tafelspitz vom Rind, Trüffel-Mayonnaise,
Rotweinschalotten und Gänseleber

SAMSTAG

LA MER **15,20€**
Kartoffel-Sesam-Bun mit gebratenen Jakobsmuscheln,
Dashi-Mayonnaise, Karottenstroh, Wakame und Lachskaviar

CHEESE BLUES **12,90€**
Pekannuss-Bun mit Chili-Hähnchen, Orangen-Marmelade,
Karottensalat und Blauschimmelkäse

SONNTAG

LOW CARB RIDER **19,90€**
Champignon-Bun mit Wagyü-Rind, Trüffel-Mayonnaise,
Tomatensalsa, Cheddar-Käse, Römersalat

TEUTONE **12,90€**
Schwarzbrot mit Pulled Pork, Apfelschmand,
Rotkohl und Miso-Mayonnaise

Mein Schiff® Signatur: Banana Foster **7,90€**
Karamellisierte Banane mit Bruno Gelato's Vanilleeis,
Rum und Bananenlikör

Überraschung für zwei **14,90€**
Unser Küchenchef verführt Sie mit Leckereien
aus unserer Pâtisserie

Puff Daddy **8,50€**
Salzkaramell mit Tonkabohnencreme, Minze und Brandteig

Nuss & Karotte **7,90€**
Kreation mit Kuchen, Mousse und Espuma

Hausgemachtes Sorbet **1,20€**

DESSERTS

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

WEISSWEINE

Tschempe Welschriesling 0,1l 3,60€
Südsteiermark, Österreich

Weißburgunder Mosaik 0,1l 3,60€
Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland

Silvaner 0,1l 3,60€
Hans Wirsching, Franken, Deutschland

Chablis 0,1l 5,20€
(Chardonnay), Christian Moreau, Burgund, Frankreich

ROTWEINE

ATS Cuvée Small Hill 0,1l 3,60€
(Pinot Noir, St. Laurent und Merlot),
Hillinger Burgenland, Österreich

Leonardo Toscana Rosso 0,1l 3,60€
(Sangiovese und Merlot),
Cantine Leonardo da Vinci, Toskana, Italien

ValSotillo Crianza 0,1l 4,00€
(Tinta del Pais), Bodegas Ismael Arroyo
Ribera del Duero, Spanien

Ursprung 0,1l 4,20€
(Cabernet Sauvignon, Portugieser und Merlot),
Markus Schneider, Rheinland-Pfalz, Deutschland

ROSÉWEIN

Vinyes Roses Dins del Cor 0,1l 4,00€
(Sumoll, Garnatxa Negra), Jané Ventura/Penedès, Spanien

SEKT

Mein Schiff® Sekt „Sonder-Cuvée“ 0,1l 3,50€
trocken 0,75l 23,50€

PROSECCO

Villa Sandi di Valdobbiadene 0,1l 4,20€
..... 0,75l 29,00€

CHAMPAGNER

Henri Favre Brut 0,1l 7,50€
..... 0,75l 49,50€

Pommery POP Extra Dry 0,2l 9,90€

Henri Favre Brut Rosé 0,75l 58,50€

Moët & Chandon Impérial, Brut 0,75l 58,50€

BIERE

Bitburger Premium Pils vom Fass 0,33l 2,90€

Bitburger Bitburger Pils 0,0% alkoholfrei 0,33l 2,60€

Bitburger Premium Pils Radler 0,33l 2,90€

Paulaner Hefe-Weißbier 0,5l 3,90€
naturtrüb

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei 0,5l 3,60€
naturtrüb

Paulaner Weizen-Radler Alkoholfrei 0,33l 2,60€

Ratsherrn Rotbier 0,33l 2,90€

Ratsherrn Pale Ale 0,33l 2,90€

Ratsherrn Organic Ale Wheat Ale 0,33l 2,90€

Ratsherrn Küsten IPA 0,33l 2,90€

Ratsherrn Matrosenschluck 0,33l 2,90€

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit 4cl 3,60€

Aalborg Jubiläums Akvavit 4cl 3,60€

Lysholm Linie Aquavit 4cl 4,00€

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera 4cl 3,60€

Metaxa***** 4cl 3,60€

Carlos Primero 4cl 4,00€

Cardenal Mendoza Gran Reserva 4cl 4,00€

COGNAC & ARMAGNAC

Armagnac Janneau V.S.O.P. 4cl 4,00€

Hennessy V.S. 4cl 5,50€

Bisquit Debouché X.O. 4cl 8,00€

GRAPPA

Il Merlot di Nonino 4cl 4,00€

Il Moscato di Nonino 4cl 4,00€

In Barriques lo Chardonnay di Nonino 4cl 4,00€

OBSTBRÄNDE

Kostenzer Alter Apfel (40%) 4cl 4,00€

Kostenzer Zigarrenbrand vom Bockbier (45%) 4cl 6,00€

Kostenzer Dr. Guyot Birne (40%) 4cl 6,00€

Kostenzer Alte Mirabelle, Kastanienfass (40%) 4cl 6,00€

Kostenzer Alte Zwetschge (40%) 4cl 6,00€

SHERRY & PORTWEIN

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

WERMUT

| | | |
|-------------------|-----|-------|
| Martini Extra Dry | 5cl | 3,20€ |
| Martini Bianco | 5cl | 3,20€ |
| Martini Rosso | 5cl | 3,20€ |
| Noilly Prat | 5cl | 3,20€ |

KRÄUTER, BITTER & ANISÉE

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

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|---|---------|-------|
| Fruchtsäfte und Fruchtnektare | 0,2l | 1,90€ |
| <i>Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate</i> | | |
| 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 ohne Zucker | Flasche | 2,90€ |
| fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder | Flasche | 2,90€ |
| fritz-limo Zitrone | Flasche | 2,90€ |
| fritz-limo Orange | Flasche | 2,90€ |
| fritz-limo Honigmelone | Flasche | 2,90€ |
| Coca-Cola | 0,2l | 1,90€ |
| Coca-Cola Zero | 0,2l | 1,90€ |
| Sprite | 0,2l | 1,90€ |
| Fanta | 0,2l | 1,90€ |
| Schweppes Tonic Water | Flasche | 2,90€ |
| Schweppes Bitter Lemon | Flasche | 2,90€ |
| Schweppes Ginger Ale | Flasche | 2,90€ |

MINERALWASSER

| | | |
|-----------------------|-------|-------|
| Gerolsteiner Sprudel | 0,33l | 1,40€ |
| | 0,75l | 4,00€ |
| Gerolsteiner Naturell | 0,33l | 1,40€ |
| | 0,75l | 4,00€ |
| Tÿ Nant Red still | 0,75l | 6,90€ |
| Tÿ Nant Red sparkling | 0,75l | 6,90€ |
| VEEN still | 0,66l | 9,50€ |
| VEEN sparkling | 0,66l | 9,50€ |

KAFFEESPEZIALITÄTEN VON FERNWEH HEIMWEH

Wahlweise auch mit Sojadrink oder laktosefreier Milch.

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

PREMIUM BIO-TEESORTEN VON FERNWEH HEIMWEH

Im Baumwoll-Teebeutel

| | |
|---|-------|
| Bio Schwarzer Tee Luxus Earl Grey ^{1,2} | 2,50€ |
| Bio Schwarzer Tee Ceylon Highgrown ^{1,4} | 2,50€ |
| Bio Schwarzer Tee Assam Highgrown ^{1,2} | 2,50€ |
| Bio Grüner Tee Matcha & Grapefruit ^{1,2} | 2,50€ |
| Bio Kräutertee Eisenkraut ¹ | 2,50€ |
| Bio Kräutertee Minty Mint ¹ | 2,50€ |
| Bio Rooibostee French Vanilla ^{1,4} | 2,50€ |
| Bio Früchtetee Blaubeere & Cranberry ^{1,2} | 2,50€ |
| Bio Früchtetee Moringa & Apfel ¹ | 2,50€ |
| Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose ¹ Empfehlung | 2,50€ |

Loser Tee

| | |
|---|-------|
| Bio Schwarzer Tee Darjeeling Oolong Second Flush ¹ | 2,90€ |
| Bio Grüner Tee Yunnan Highgrown ¹ | 2,90€ |
| Bio Grüner Tee Jasmine Dragon Pearl ¹ | 2,90€ |
| Bio Grüner Tee Japan Genmaicha ¹ | 2,90€ |