

Surf & Turf

Steakhouse

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

Johann Wolfgang von Goethe

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.

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.

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 und dabei stündlich gewendet. So bekommt es 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.

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.

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 bis 50 Kilometer breiter Höhenrücken im östlichen Sachsen-Anhalt. Die hohe Fleischqualität dieses Schweins beruht auf der ruhigen Aufzucht ohne Zeitdruck und überwiegend im Freiland und auf der Zufütterung von Klee gras.

CHIANINA-RIND

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 und wurden bereits in der Antike von den Etruskern und den Römern geschätzt – 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.

UNSERE FLEISCHVERKOSTUNG AN BORD

Lassen Sie sich bei unserer Fleischverkostung 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 Wagyu? Informieren Sie sich hier vor Ort im Surf & Turf – Steakhouse, wann die nächste Fleischverkostung stattfindet, und buchen Sie am besten direkt für nur 30€ pro Person, inkl. Wein und Wasser.

TATAR

Ein absoluter Klassiker

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		

VORWEG

Macht Lust auf mehr

Ceviche vom Saibling 🍷	11,90€
Mit Orange, Koriander und Chili	
Mexikanische Tacos in drei Geschmacksrichtungen	11,50€
Gegrilltes Barbecue-Hähnchen mit Bohnen	
Rindersteak mit geräuchertem Mais	
Gegrillter Lachs mit Avocado und Chili	
½ Dutzend Weinbergschnecken	8,90€
Mit Salbeibutter gratiniert und Baguette	
Geröstete Karotten und Rote Bete 🍷	6,40€
Mit eingelegten Zitronen und Basilikumcreme	

GRÜNES

Knackig und frisch

Pflücksalat 🍷	6,90€	
Mit eingelegtem Gemüse, gepopptem Quinoa und karamellisiertem Ziegenkäse		
Caesar Salad	4,90€	8,90€
Mit Hühnerbrust	6,40€	10,40€
Mit gebratenen Garnelen	6,80€	10,80€

ZUM AUSLÖFFELN

Löffel für Löffel

Kürbis-Curry-Süppchen	6,20€
Mit kaltgeräuchertem Lachs* und Jalapeños	
Französische Zwiebelsuppe	5,40€
Mit Gruyère-Fleuron	
Erdnuss-Chili-Süppchen	4,90€
Mit Rindfleisch*-Spieß	

AUS DEM OFEN

Bei niedriger Temperatur geschmort

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

Schweinerippchen vom Fläminger Kleeschwein 15,90€

Mit Barbecuesauce im Ofen geschmort und auf dem Grill vollendet,
dazu Süßkartoffel-Pommes und zwei Dips Ihrer Wahl

AUS DEM MEER

Und auf den Teller

Gegrillter Hummer*- oder Langustenschwanz* (je nach Fahrtgebiet) 34,90€

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

BURGER

Dürfen nicht fehlen

DELUXE 19,90€

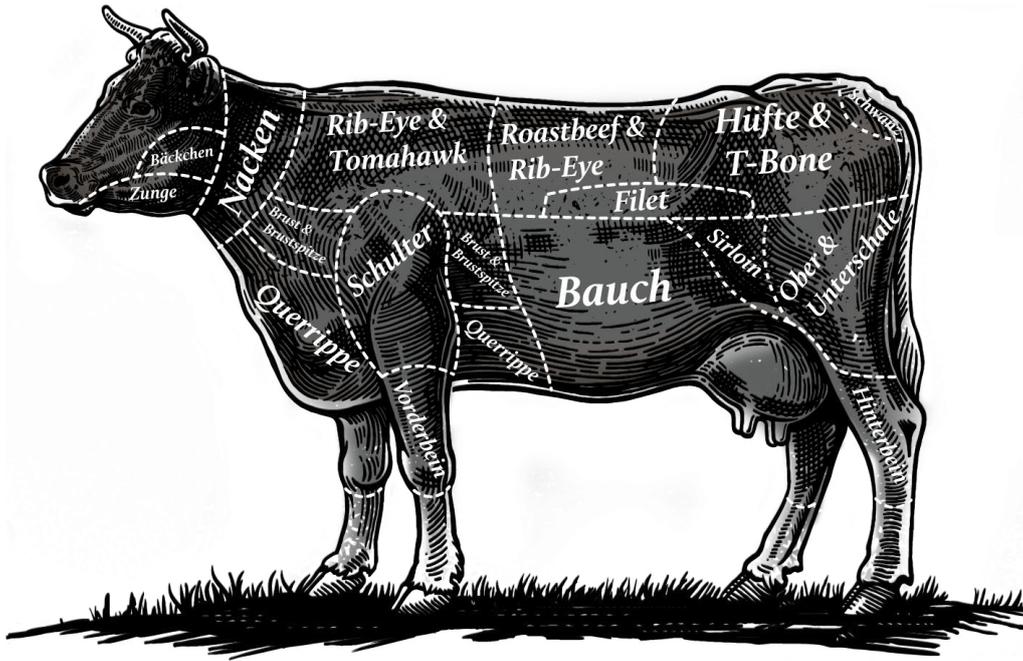
Kartoffel-Sesam-Bun mit Wagyū-Rind, Spargel,
Wachtel-Spiegelei* und frischem Trüffel

EL CABRONCITO 19,90€

Kartoffel-Bun mit Wagyū-Rind, Chili con Carne,
Cheddar Käse und Sour Cream

LOW CARB RIDER 19,90€

Champignon-Bun mit Wagyū-Rind, Trüffel-Mayonnaise,
Tomatensalsa, Cheddar Käse, Römersalat



ZEITLOSE KLASSIKER

Vom Dry-Aged-Pommernrind

Wählen Sie zudem zwei Beilagen Ihrer Wahl aus.

Tomahawk-Steak* – 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*	250 g 400 g	21,90€ 32,90€
Zusätzlich zu Ihrem Steak:		
gebratene Garnelen		+5,00€
½ Langusten- oder Hummerschwanz* (je nach Fahrtgebiet)		+19,00€
Mein Schiff® Signatur: Filetsteak*	180 g	34,90€
Mit ½ Langusten-* oder Hummerschwanz*		
(je nach Fahrtgebiet)		

* 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 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.

GRILLKLASSIKER

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€
Kotelett vom Fläminger Kleeschwein	ca. 300 g	18,90€
Pincho de Carne	400 g	29,90€
<i>Gegrillter Spieß mit Filet* vom Pommernrind, Sirloin-Steak* vom kanadischen Bison, Rückenstück vom Fläminger Kleeschwein, Filet* vom Chianina-Rind</i>		
Krone vom Lamm*		22,90€
<i>Sous-vide gegart und am Grill veredelt</i>		
Perlhuhnbrust 		17,90€

BEILAGEN

Je 3,20€

Süßkartoffel-Pommes mit Dip nach Wahl
Steakhouse-Fritten mit Dip nach Wahl
Kartoffel-Trüffel-Püree
Ofenkartoffel mit Sour Cream
Gegrilltes Gemüse der Saison
Schnippelbohnen

Gegrillte Avocado mit Speck und Passionsfrucht
Gebackene Zwiebelringe
Kraut und Rübe
Pflücksalat
Sautierter Blattspinat
Knoblauchfladen

BUTTER

Inklusive

Kräuterbutter · Knoblauchbutter · Chilibutter

SAUCEN

Je 2,90€

Cognac und dreierlei Pfeffer · Béarnaise · Trüffel

DIPS

Je 1,90€

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

INGELEGTES

Je 3,20€

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

NACHTISCH

Geht doch immer

- Mein Schiff® Signature: Pecannuss-Brownie** **7,90€**
*Saftiger und lauwarmer Brownie an Karamellsauce mit Meersalz,
dazu Popcorn und Brownie-Eiscreme*
- New York Cheesecake** **7,90€**
*Cheesecake, karamellisiert und als Frosting-Creme,
dazu Himbeerschaum und gebrochene Butterkekse*
- Pavlova** **7,90€**
*Geflämmte Baisertörtchen mit karamellisierter Banane,
Mango-Passionsfrucht-Salsa und Bruno Gelatos Baunty-Eis*
- Dessertvariation für zwei** **14,90€**
Eine Kreation aus allen drei Desserts
- Hausgemachtes Sorbet** **1,20€ pro Kugel**

*„Versuchungen sollte man nachgeben.
Wer weiß, ob sie wiederkommen.“*

Oscar Wilde

KAFFEEspezialitäten von Fernweh Heimweh

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

Caffè Crema	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-TEESORTEN von Fernweh Heimweh

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

Im Baumwoll-Teebeutel

Bio Schwarzer Tee Luxus Earl Grey ^{1,2}	2,90€
<i>Bester Schwarztee und Bergamottöl führen zu einem dezenten, blumigen und erfrischenden Geschmackserlebnis.</i>	
Bio Schwarzer Tee Ceylon Highgrown ^{1,4}	2,90€
<i>Leichte Würze vereint sich mit dem unverwechselbaren Schwarztee-Geschmack des Ceylons aus dem Hochland Uvas.</i>	
Bio Schwarzer Tee Assam Highgrown ^{1,2}	2,90€
<i>Malzige Noten machen den vollmundigen Schwarztee aus Assam im tropischen Nordosten Indiens unverwechselbar.</i>	
Bio Grüner Tee Matcha & Grapefruit ^{1,2}	2,90€
<i>Matcha und Grapefruit verschmelzen zu lieblich-süßen, leicht herben Noten und einem hellen Aufguss.</i>	
Bio Kräutertee Eisenkraut ¹	2,90€
<i>Frisch und mit einem leichten Zitrusgeschmack ist dieser elegante Tee eine Hommage an das Savoir-vivre.</i>	
Bio Kräutertee Minty Mint ¹	2,90€
<i>Dieser Pfefferminztee schmeckt angenehm nach Menthol und ist dabei wohltuend für alle Sinne.</i>	
Rooibostee French Vanilla ⁴	2,90€
<i>Die komplexen Geschmacksnoten des sanften Rooibos werden durch edle Bourbonvanille unterstrichen.</i>	
Bio Fruchtetee Blaubeere & Cranberry ^{1,2}	2,90€
<i>Die frische Fruchtcomposition überzeugt mit dem Geschmack süßer Blaubeeren und sonnengereifter Cranberrys.</i>	
Bio Fruchtetee Moringa & Apfel ¹	2,90€
<i>Moringa – der Baum, der Wunder bewirkt – trifft auf Apfel und überzeugt durch feine Noten und kräftige Farbe.</i>	
Empfehlung Bio Grüner Tee Sanddorn & Rose ¹	2,90€
<i>Hier treffen ursprüngliche Hagebutte und kräftiger Sanddorn auf zarte Rosenblätter und einen Hauch Orange.</i>	

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsäfte und Fruchtnektare. 	0,2l	2,20€
<i>Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate</i>		
Alle Fruchtsaftschorlen	0,2l	2,20€
Eistee (Zitrone)	0,2l	2,20€
fritz-spritz Bio-Apfelschorle	0,2l	3,20€
fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle	0,2l	3,20€
fritz-kola	0,2l	3,20€
fritz-kola zuckerfrei	0,2l	3,20€
fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,2l	3,20€
fritz-limo Zitrone	0,2l	3,20€
fritz-limo Orange	0,2l	3,20€
fritz-limo Honigmelone	0,2l	3,20€
Coca-Cola	0,2l	2,20€
Coca-Cola Zero	0,2l	2,20€
Sprite	0,2l	2,20€
Fanta	0,2l	2,20€
Schweppes Tonic Water	0,2l	2,90€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	2,90€
Schweppes Ginger Ale	0,2l	2,90€

MINERALWASSER

Waterkant Flut	0,33l	1,70€
<i>Natürliches Mineralwasser, mit Kohlensäure versetzt</i>	0,75l	4,40€
Waterkant Ebbe	0,33l	1,70€
<i>Natürliches Mineralwasser, ohne Kohlensäure</i>	0,75l	4,40€
Tÿ Nant Red still	0,75l	7,90€
Tÿ Nant Red sparkling	0,75l	7,90€

BIERE

Bitburger Premium Pils vom Fass	0,3l	3,20€
Bitburger 0,0% Pils Alkoholfrei	0,33l	2,60€
Bitburger Radler	0,33l	3,20€
Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb	0,5l	4,10€
Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei	0,5l	3,60€
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€

SEKT

Mein Schiff® Sekt Sonder-Cuvée, trocken	0,1l	4,00€
.....	0,75l	29,00€

PROSECCO

Prosecco Villa Perini DOC	0,1l	5,00€
Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien	0,75l	34,00€
Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry	0,1l	6,00€
Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien	0,75l	45,00€

CHAMPAGNER

Henri Favre Brut	0,1l	8,50€
.....	0,75l	55,00€
Henri Favre Brut Rosé	0,75l	65,00€
Lanson Le Black Label Brut	0,1l	8,50€
.....	0,75l	55,00€
Lanson Le Rosé	0,75l	68,00€
Moët & Chandon Impérial Brut	0,75l	65,00€

WEISSWEINE

Viura-Chardonnay 0,1l 5,50€
Marco Real, Sanda de Olite, Spanien

Weißburgunder Mosaik 0,1l 4,00€
Dr. Köhler, Rheinhessen, Deutschland

Silvaner 0,1l 6,00€
Hans Wirsching, Franken, Deutschland

Chablis 0,1l 8,00€
Chardonnay
Christian Moreau, Burgund, Frankreich

ROTWEINE

Leonardo Toscana Rosso 0,1l 4,50€
Sangiovese
Cantine Leonardo da Vinci, Toskana, Italien

ValSotillo Crianza 0,1l 6,00€
Tinta del Pais
Bodegas Ismael Arroyo, Ribera del Duero, Spanien

Ursprung 0,1l 5,50€
Cabernet Sauvignon, Portugieser und Merlot
Markus Schneider, Rheinland-Pfalz, Deutschland

Hill 1 0,75l 64,00€
Merlot, Blaufränkisch und Zweigelt
Leo Hillinger, Burgenland, Österreich

ROSÉWEIN

Vinyes Roses Dins del Cor 0,1l 6,50€
Sumoll, Tempranillo und Red Grenache
Jané Ventura, Penedès, Spanien

AQUAVIT

Malteserkreuz Aquavit	4cl	3,90€
Aalborg Jubiläums Akvavit	4cl	3,90€
Lysholm Linie Aquavit	4cl	4,20€

BRANDY

Vecchia Romagna Etichetta Nera	4cl	4,00€
Metaxa*****	4cl	4,00€
Carlos Primero	4cl	4,50€
Cardenal Mendoza Gran Reserva	4cl	4,20€

COGNAC & ARMAGNAC

Armagnac Janneau V.S. O. P.	4cl	4,20€
Larsen Cognac V. S.	4cl	6,00€
Bache-Gabrielsen Thomas XO Prestige, Réserve Edition	4cl	8,60€

GRAPPA

Il Merlot di Nonino	4cl	5,00€
Il Moscato di Nonino	4cl	5,00€
In Barriques Lo Chardonnay di Nonino	4cl	5,00€

OBSTBRÄNDE

Kostenzer Alter Apfel (40%).....	4cl	4,50€
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.....	3,50€
Dry Sack Medium Dry	5cl.....	3,50€
Sandeman White Porto	5cl.....	3,50€
Sandeman Ruby Porto	5cl.....	3,50€

WERMUT

Martini Extra Dry.....	5cl.....	3,50€
Martini Bianco	5cl.....	3,20€
Martini Rosso	5cl.....	3,20€
Noilly Prat	5cl.....	3,50€

KRÄUTER, BITTER & ANISÉE

Aperol	4cl.....	3,80€
Campari Bitter.....	4cl.....	3,80€
Averna Amaro	4cl.....	3,80€
Ramazotti Amaro	4cl.....	3,80€
Fernet-Branca	4cl.....	3,80€
Jägermeister	4cl.....	3,80€
Sambuca Molinari	4cl.....	3,80€
Pernod	4cl.....	4,00€