

# FISCHMARKT



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind **vegetarisch**.



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind **vegan**.

## VORSPEISEN

<b>Carpaccio-Trio von Lachs*, Heilbutt* und Thunfisch*</b> Mit Kaffir-Limette und Goji-Beeren	inklusive
<b>Garnelen-Tatar</b> Mit Avocado und Safran-Mayonnaise	inklusive
<b>Gebackene Meeresfrüchte</b> Mit Aioli	inklusive
<b>Mein Schiff® Fish Cake</b> Mit Kartoffelspalten	inklusive
<b>Variation von Kaviar, Forelle*, Hecht* und Stör*</b> Mit klassischen Beilagen	24,90€



## SUPPEN & SALATE

<b>Hummercremesuppe</b> Mit Cognacsahne und Knusper-Fleuron	inklusive
<b>Süßkartoffel-Chili-Suppe</b> Mit Kokosmilch 🍌 Mit Kokosmilch und Red Snapper	inklusive
<b>Salatteller „Fischmarkt“</b> Mit gelben Linsen, Avocado und geräucherter Forelle*	inklusive
<b>Gemischte Blattsalate</b> 🥕 Mit Kartoffeldressing, Wachtelei* und Vollkorn-Crunch	inklusive

\* 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.

## HAUPTGÄNGE

<b>Hamburger Pannfisch</b> Mit Senfsauce und Bratkartoffeln	inklusive
<b>Gebratener Zander</b> Mit Szegediner Kraut, Kartoffel-Grieben-Gnocchi und Paprikaschaum	inklusive
<b>Pochierter Heilbutt</b> Mit Safran-Gemüsesud und Kartoffeln	inklusive
<b>Linguine mit Riesengarnelen</b> Mit Kirschtomaten und Frühlingslauch in Chiliöl	inklusive
<b>Mein Schiff® Backfisch</b> Mit Kartoffelsalat und Remoulade	inklusive
<b>Ofenkartoffel</b> Mit Sauerrahm  Mit Sauerrahm und Matjes* nach Hausfrauenart	inklusive
<b>Veganer No-Thunfisch-Salat-Bagel</b>  Mit Noriflocken, Stangensellerie, Kichererbsen, Gewürzgurken, Kresse, Dill, Tomaten und veganer Mayonnaise	inklusive

## GANZE FISCHE

<b>Ganzer Langustenschwanz</b> Vom Grill, mit Marktgemüse und Kräuterbaguette	34,90€
<b>Ganze gebratene Seezunge</b> Mit Dillkrabben aus der Nordsee und Salzkartoffeln	19,90€

## DESSERT

<b>Milchreis</b>  Mit Zimt-Zucker und Kirschen	inklusive
<b>Mousse au Chocolat</b>  Mit Schöpfrahm	inklusive
<b>Klassische rote Grütze</b>  Mit Vanillesauce	inklusive

## VORSPEISEN

<b>Harumaki</b> 🥕 Kleine Frühlingsrollen	3,50€
<b>Shumai</b> Gedämpfte Teigtaschen mit Shrimps	4,10€
<b>Isobe Age</b> Krebsfleisch mit Avocado und Seetang	3,70€
<b>Tempura-Riesengarnelen</b> Mit süßer Sojasauce	4,50€

## SUPPEN & SALATE

<b>Miso-Suppe</b> 🌿 Sojapaste mit Seetang und Tofu	3,20€
<b>Ochazuke</b> Lachs* mit Seetang und Reis	3,50€
<b>Sakana Jiro</b> Miso mit Meeresfrüchten	3,30€
<b>Kaiso</b> 🌿 Salat mit Seetang	3,50€
<b>Uminosachi</b> Salat mit Meeresfrüchten	5,50€
<b>Kimchi</b> 🌿 Kohlsalat	2,90€
<b>Yasi Sarda</b> 🌿 Gemüsesalat mit Sojasprossen	2,90€

## DESSERTS

<b>Süße Versuchung 2.0</b> 🥕 Süßes Sushi, 2 Sorten	5,90€
<b>Süße Versuchung 4.0</b> 🥕 Süßes Sushi, 4 Sorten	6,90€
<b>Jasmintee-Sorbet</b> 🌿 Mit kandiertem Ingwer	3,20€

# SUSHI

## NIGIRI

Sake – Lachs*	2,50€
Maguro – Thunfisch*	2,80€
Ama Ebi – Garnele	3,20€
Kani – Krebsfleisch	2,50€
Ikura – Kaviar*	3,20€
Unagi – Aal	3,50€

## MAKI

Kappa – Gurken ♡	3,90€
Avocado (in Sake mariniert) ♡	3,90€
Tekka – Thunfisch*	4,20€
Kani – Krebsfleisch	3,90€
Tamago – Omelett 🍳	3,90€
Ebi – Garnele	4,20€

## SASHIMI

Sake – Lachs*	2,50€
Maguro – Thunfisch*	2,80€
Ama Ebi – Garnele	3,20€
Kani – Krebsfleisch	2,50€
Ikura – Kaviar*	3,20€
Unagi – Aal	3,50€

## INSIDE OUT

California	6,40€
Chicken Teriyaki	6,40€
Crunchy TUI Cruises	6,40€
Spicy Thunfisch*	6,40€
Salmon King*	6,40€
Spicy Duck Roll	6,60€

## INSIDE-OUT-SPEZIAL


<b>Cas-King-Par Roll</b> 8,50€ Krabbenfleisch, geflammter Lachs*, Mayonnaise und roter Tobiko-Kaviar*	<b>Big leg o'liver</b> 8,90€ Jakobsmuschel* in scharfer Sauce, Jakobsmuschel*-Sashimi und Avocado
<b>Seafood Ruffy Deluxe</b> 8,50€ Tempura-Shrimps, Oktopus, Lachs* und Tobiko-Kaviar*	<b>The Horserider</b> 8,50€ Marinierter Thunfisch*, Lachs*, Avocado und Kaviar*
<b>Threesome</b> 8,50€ Thunfisch* in scharfer Sauce, Thunfisch*-Sashimi und Avocado	<b>Red Lobster Roll</b> 8,90€ Scharfer Hummer mit Gurke und knuspriger Thunfisch in scharfer Sauce

## KOMBINATIONEN


Zusammenstellungen unseres Sushi-Kochs

<b>Einsteiger*</b>	12,90€
<b>Sushi-Schiff</b> Für 2 Personen*	28,00€
<b>Sushi-Schiff</b> Für 4 Personen*	54,00€


## Weißwein

 <b>Mein Schiff® Weißwein</b> Murcia, Spanien	0,1l	inklusive
<b>Cuvée Marine</b> Domaine de Ménard, Gascogne, Frankreich	0,1l	inklusive
<b>Pinot Grigio Lison DOC</b> Venetien, Italien	0,1l	inklusive
<b>Riesling Pinot Blanc</b> Benedikt Bimmerle, Baden, Deutschland	0,1l	5,00€
<b>Viura-Chardonnay</b> Marco Real, Navarra, Spanien	0,1l 0,75l	5,50€ 33,00€

## Rotwein

 <b>Mein Schiff® Rotwein</b> Murcia, Spanien	0,1l	inklusive
<b>Ami Gascon Merlot</b> Domaine de Ménard, Gascogne, Frankreich	0,1l	inklusive
<b>Tramonto Montepulciano d'Abruzzo DOC</b> Abruzzen, Italien	0,1l	inklusive
<b>Pinot Noir</b> Benedikt Bimmerle, Baden, Deutschland	0,1l	5,00€
<b>AN/2</b> Manto Negro, Callet, Cabernet Sauvignon und Syrah Ànima Negra, Mallorca, Spanien	0,1l	7,70€
<b>Leonardo Toscana Rosso</b> Sangiovese Cantine Leonardo da Vinci, Toskana, Italien	0,1l 0,75l	4,50€ 28,00€

## Roséwein

 <b>Mein Schiff® Roséwein</b> Murcia, Spanien	0,1l	inklusive
<b>Rosé Saint-Jacques</b> Domaine de Ménard, Gascogne, Frankreich	0,1l	inklusive
<b>Pinot Noir Rosé</b> Benedikt Bimmerle, Baden, Deutschland	0,1l	5,00€
<b>Vinyes Roses Dins del Cor</b> Sumoll, Tempranillo und Red Grenache Jané Ventura, Penedès, Spanien	0,1l 0,75l	6,50€ 41,00€

## Schaumwein

<b>Mein Schiff® Sekt Sonder-Cuvée</b> Trocken	0,1l	inklusive
<b>Mein Schiff® Prosecco DOC, Frizzante</b> Trocken	0,1l	inklusive
<b>Prosecco Villa Perini DOC</b> Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien	0,1l 0,75l	5,00€ 34,00€

## Champagner

<b>Henri Favre Brut</b>	0,1l 0,75l	8,50€ 55,00€
<b>Henri Favre Brut Rosé</b>	0,75l	65,00€
<b>Pommery Brut Royal</b>	0,1l 0,75l	8,50€ 55,00€
<b>Pommery Brut Rosé</b>	0,75l	65,00€
<b>Moët &amp; Chandon Impérial Brut</b>	0,75l	65,00€

# OBSTBRAND

VON KOSTENZER

<b>Alter Apfel</b>	4 cl	4,50€
<b>Alte Mirabelle</b>	4 cl	6,00€
<b>Alte Zwetschge</b>	4 cl	6,00€
<b>Alte Kirsche</b>	4 cl	8,00€
<b>Dr. Guyot Birne</b>	4 cl	6,00€
<b>Zigarrenbrand vom Bockbier</b>	4 cl	6,00€

## EDLE TROPFEN

<b>Lysholm Linie Aquavit</b>	4 cl	4,20€
<b>Il Merlot di Nonino Grappa</b>	4 cl	5,00€
<b>Il Moscato di Nonino Grappa</b>	4 cl	5,00€
<b>Matusalem Gran Reserva Rum</b>	4 cl	8,00€

## MINERALWASSER

<b>Mein Schiff® natürliches Mineralwasser</b> Mit Kohlensäure versetzt	0,2l	inklusive
<b>Mein Schiff® natürliches Mineralwasser</b> Ohne Kohlensäure	0,2l	inklusive
<b>Waterkant Flut</b> Natürliches Mineralwasser, mit Kohlensäure versetzt	0,33l 0,75l	1,70€ 4,40€
<b>Waterkant Ebbe</b> Natürliches Mineralwasser ohne Kohlensäure	0,33l 0,75l	1,40€ 4,40€

## FERNÖSTLICHE SPEZIALITÄTEN

<b>Kirin</b> Japanisches Bier aus Malz, Hopfen, Mais und Reis	0,33l	3,50€
<b>Choya Sake</b> Japanischer Reiswein (kalt oder warm serviert)	0,1l	3,50€
<b>Choya</b> Japanischer Pflaumenwein (kalt oder warm serviert)	0,05l	3,50€

