

# 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.



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegetarisch.



Alle Gerichte mit diesem Zeichen sind vegan.

### 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.

## TATAR

Ein absoluter Klassiker

Große  
Portion

<b>Tatar* vom Pommernrind mit Wildkräutersalat</b> 🍷	12,00€	16,90€
Mit Riesengarnele und scharfer Mayonnaise	16,90€	21,90€
Mit Gänseleber und Trüffelbutter à la Rossini	19,90€	23,90€
Mit Kartoffelrösti und Kaviar vom Stör	19,90€	23,90€
<b>Tatar von Avocado und Tomate</b> 🌿 🍷	7,90€	9,90€
Mit Vollkornbrot		

## VORWEG

Macht Lust auf mehr

<b>Ceviche vom Saibling</b> 🍷	12,90€
Mit Orange, Koriander und Chili	
<b>Mexikanische Tacos in drei Geschmacksrichtungen</b>	11,50€
Gegrilltes Barbecue-Hähnchen mit Bohnen	
Rindersteak mit geräuchertem Mais	
Gegrillter Lachs mit Avocado und Chili	
<b>½ Dutzend Weinbergschnecken</b>	9,90€
Mit Salbeibutter gratiniert, dazu Baguette	
<b>Geröstete Karotten und Rote Bete</b> 🌿 🍷	6,40€
Mit eingelegten Zitronen und Basilikumcreme	

## GRÜNES

Knackig und frisch

<b>Pflücksalat</b> 🌿 🍷	6,90€	
Mit eingelegtem Gemüse, gepopptem Quinoa und karamellisiertem Fetakäse		
<b>Caesar Salad</b>	5,40€	8,90€
Mit Hühnerbrust	6,90€	10,90€
Mit gebratenen Garnelen	7,30€	11,90€

## ZUM AUSLÖFFELN

Löffel für Löffel

<b>Kürbis-Curry-Süppchen</b> 🌿 🍷	5,90€
Mit kaltgeräuchertem Lachs* und Jalapeños	6,90€
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>	5,90€
Mit Gruyère-Fleuron	
<b>Erdnuss-Chili-Süppchen</b>	5,90€
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)** ..... 39,90€

Mit Kräuterbutter, Grillgemüse, mariniertem Pflücksalat und Knoblauchfladen

**Zanderfilet** ..... 21,90€

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€

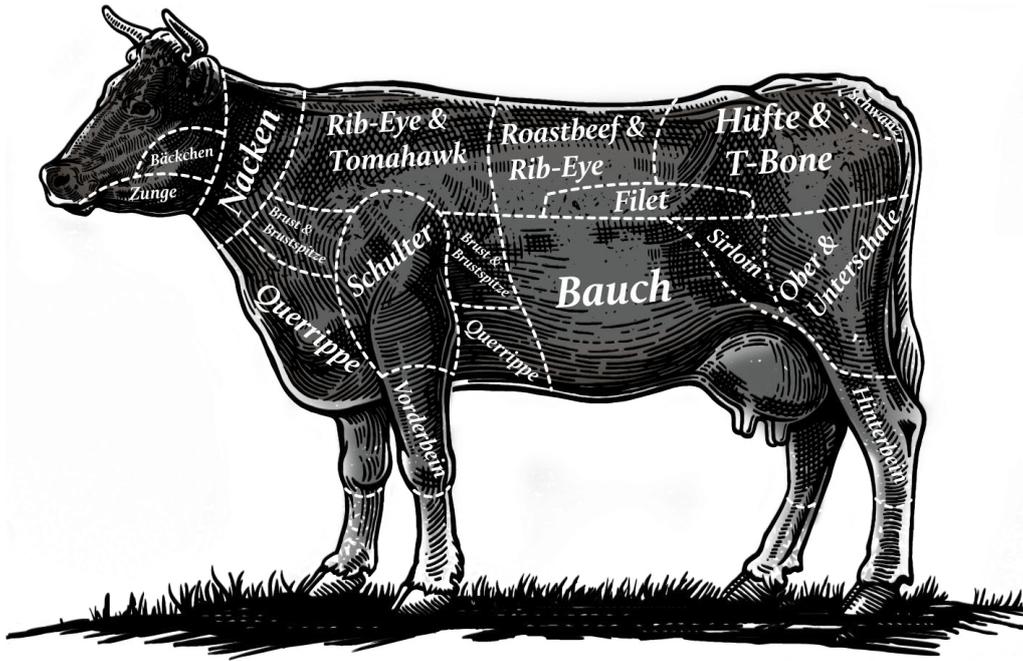
Kartoffel-Sesam-Bun mit Wagyū-Rind, Spargel,  
Wachtel-Spiegelei\* und frischem Trüffel

**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 .....	59,90€
35 Tage am Knochen gereift   Für 2 Personen		
Sous-vide gegartes Flanksteak* .....	ca. 600–650 g .....	39,90€
Für 2 Personen		
T-Bone-Steak* .....	ca. 550–600 g .....	35,90€
Filetsteak* .....	150 g    250 g    400 g 18,90€    29,90€ .....	39,90€
Sirloin-Steak* .....	250 g    400 g 24,90€ .....	34,90€
Rib-Eye-Steak* .....	250 g    400 g 24,90€ .....	35,90€
<b>Zusätzlich zu Ihrem Steak:</b>		
Gebratene Garnelen .....		+5,90€
½ Langusten- oder Hummerschwanz* (je nach Fahrtgebiet) .....		+19,00€
Mein Schiff® Signatur: Filetsteak* .....	180 g .....	39,90€
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 roh 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 .....	34,90€
Filetsteak* vom Chianina-Rind .....	250 g .....	38,90€
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* .....		24,90€
<i>Sous-vide gegart und am Grill veredelt</i>		
Perlhuhnbrust 🍷 .....		18,90€

## BEILAGEN

Je 3,20€

Süßkartoffel-Pommes 🍷 mit Dip nach Wahl	Gegrillte Avocado mit Speck und Passionsfrucht
Steakhouse-Fritten 🍷 mit Dip nach Wahl	Gebackene Zwiebelringe 🍷
Kartoffel-Trüffel-Püree 🍷	Kraut und Rübe 🍷
Ofenkartoffel 🍷 mit Sour Cream	Pflücksalat 🍷
Gegrilltes Gemüse der Saison 🍷	Sautierter Blattspinat 🍷
Schnippelbohnen 🍷	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 Bounty-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

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN VON FERNWEH HEIMWEH

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

Caffè Crema .....	1,80€
Entkoffeinierter Kaffee <sup>1</sup> .....	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

### Im Baumwoll-Teebeutel

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

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>Fruchtsäfte und Fruchtnektare.</b> 	0,2l	2,20€
<i>Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Erdbeere, Grapefruit, Kirsche, Mango, Maracuja, Orange, Pfirsich, Schwarze Johannisbeere, Tomate</i>		
<b>Alle Fruchtsaftchorlen</b>	0,2l	2,20€
<b>Eistee (Zitrone)</b>	0,2l	2,20€
<b>fritz-spritz Bio-Apfelschorle</b>	0,2l	3,20€
<b>fritz-spritz Bio-Rhabarberschorle</b>	0,2l	3,20€
<b>fritz-kola</b>	0,2l	3,20€
<b>fritz-kola zuckerfrei</b>	0,2l	3,20€
<b>fritz-limo Zitrone</b>	0,2l	3,20€
<b>fritz-limo Orange</b>	0,2l	3,20€
<b>Coca-Cola</b>	0,2l	2,20€
<b>Coca-Cola Zero</b>	0,2l	2,20€
<b>Sprite</b>	0,2l	2,20€
<b>Fanta</b>	0,2l	2,20€
<b>Thomas Henry Tonic Water</b>	0,2l	4,50€
<b>Thomas Henry Bitter Lemon</b>	0,2l	4,50€
<b>Thomas Henry Ginger Ale</b>	0,2l	4,50€

## MINERALWASSER

<b>Waterkant Flut</b>	0,33l	1,70€
<i>Natürliches Mineralwasser, mit Kohlensäure versetzt.</i>		
<b>Waterkant Ebbe</b>	0,33l	1,70€
<i>Natürliches Mineralwasser, ohne Kohlensäure</i>		
<b>TAU Spring Water still</b>	0,75l	7,90€
<b>TAU Spring Water sparkling</b>	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 Pale Ale .....	0,33l .....	2,90€
Ratsherrn Küsten IPA .....	0,33l .....	2,90€
Ratsherrn Matrosenschluck- Oat White IPA (neuer Name) .....	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€
<i>Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien</i> .....	0,75l .....	34,00€
Prosecco Superiore DOCG Millesimato Extra Dry .....	0,1l .....	6,00€
<i>Perini San Giovanni, Valdobbiadene, Italien</i> .....	0,75l .....	45,00€

## CHAMPAGNER

Henri Favre Brut .....	0,1l .....	8,50€
.....	0,75l .....	55,00€
Henri Favre Brut Rosé .....	0,75l .....	65,00€
Pommery Brut Royal .....	0,1l .....	8,50€
.....	0,75l .....	55,00€
Pommery Brut Rosé .....	0,75l .....	65,00€
Moët & Chandon Impérial Brut .....	0,75l .....	65,00€

## WEISSWEINE

**Sauvignon Blanc & Chardonnay** ..... 0,1l ..... 5,50€  
*Homenaje, Navarra, 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*

**Pinot & Co Rosé Cuvée** ..... 0,1l ..... 6,50€  
*Dreissigacker, Rheinhessen, Deutschland*

## 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€
Ramazzotti Amaro .....	4cl.....	3,80€
Fernet-Branca .....	4cl.....	3,80€
Jägermeister .....	4cl.....	3,80€
Sambuca Molinari .....	4cl.....	3,80€
Pernod .....	4cl.....	4,00€