Mein Schiff KLASSIKER

我的杯

SUSHI & SASHIMI

SASHIMI ..... *jeweils 2 Stück*
*Lachs** ..... 1,90€
*Thunfisch** ..... 2,50€
*Dorade** ..... 2,50€
*Jakobsmuschel** ..... 2,90€
*geflämmter Lachs** ..... 1,90€
*geflämmter Thunfisch** ..... 2,50€

SUSHI NIGIRI ..... *jeweils 2 Stück*
*Lachs** ..... 1,90€
*Thunfisch** ..... 2,50€
*Dorade** ..... 2,50€
*Jakobsmuschel** ..... 2,90€
*geflämmter Lachs** ..... 1,90€
*geflämmter Thunfisch** ..... 2,50€

CHAN* ..... 9,80€
Bis zu 5 Sorten nach Wahl des Sushi-Meisters.

URA-MAKI SUSHI-ROLLS

CALIFORNIA ROLL ..... 5,90€
gekochte Garnele, Gurke, Avocado, Flugfischrogen Masago orange*

CHICKEN TERIYAKI ..... 5,90€
Huhn, Gurke, Enoki, Sesam, Teriyaki Sauce .....

SPICY TUNA ..... 5,90€
Thunfisch, Gurke, Frühlingslauch, Sriracha spicy Sauce, Röstzwiebeln*

CRUNCHY PRAWN ..... 5,90€
Tempura Garnele, Gurke, Avocado, spicy Mayo

SALMON KING ..... 5,90€
Lachsrogen, Orange, Miso-Mayo, geflämmter Lachs**

LIMA CEVICHE ..... 5,90€
Dorade, Lachs* & Thunfisch* Ceviche mit Limette, roter Zwiebel, Koriander und Süßkartoffelpüree*

TIMS VORSPEISEN

TIRADITO DORADE ..... 5,90€
Geflämmtes Doraden Sashimi mit einer Marinade aus Sojasauce und Limette, grünen Chili und Basilikum, sowie Frühlingslauch & grüner Pfeffer und Sesamöl*
/ ein feines japanisches Gericht mit der Schärfe & Säure der peruanischen Küche.

GRÜNER CURRY FOND ..... 5,90€
Cremige Suppe von Geflügelfond mit thailändischer grüner Currypaste & Kokosnuss, dazu exotische Früchte mit gekochten Garnelen
/ samtig scharfe Suppe mit typischen Thaiaromen und frisch-fruchtiger Obsteinlage, dazu feine Garnelen.

WASABI GARNELEN ..... 8,90€
im Tempurateig gebackene Garnelen, mit Wasabi-Mayo bedeckt, mit Puffreis bestreut, dazu ein thailändisch inspiriertes Dressing aus Fischsauce, Mango & Karotte und Koriander mit Ingwer und Reisessig
/ dieses Gericht gehört zu meinen Signature-Gerichten, es präsentiert sich am Gaumen wie eine Achterbahnfahrt der Texturen, Temperaturen und Aromen. Süß-sauer-salzig-scharf, warm-kalt, cremig-knusprig.

CEVICHE LACHS ..... 5,90€
Lachs Sashimi mit Sud von roten Zwiebeln, Kumquat & Ingwer mit roten Chili, Röstzwiebeln, Koriander, gepoppter Mais und Süßkartoffelpüree*
/ peruanisch inspirierter Lachs, säuerlich-süß eingelegt, traditionell mit Zwiebeln, Mais & Süßkartoffel angerichtet, mit einer milden Schärfe und einem harmonisch-cremigen Aromenspiel am Gaumen.

MISOSUPPE ..... 2,90€
Geflügelfond mit Miso, der Paste von vergorenen Sojabohnen, gekocht und serviert mit Algen & Tofu, rohen Jakobsmuscheln und Zitronenschale*
/ eine milde, vollmundige Suppe mit zarter Einlage.

JAPANISCHE PIZZA ..... 7,90€
gebratener, feinblättiger Weizenteig, belegt mit Thunfischtatar, das mit Ingwer, Sesam & Koriander sowie scharfer Chilisauce abgeschmeckt ist, säuerlich eingelegter japanischer Rettich*
/ kaltes und scharfes Thunfischtatar trifft auf einen warmen, knusprigen Teig. Der japanische Rettich sorgt für Erfrischung am Gaumen.

RUAM GAN

5-GANG MENÜ

»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* *&* **NIGIRI*** *&* **URA MAKI*** *&* **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 €

WEINBEGLEITUNGEN

TIMS TRIO

Wir empfehlen Ihnen drei ganz unterschiedliche Getränke:

Ein Glas frischer & 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*

Dessert
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 gekeltert 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 Kokosnussmilch und roter Currypaste, Entenkeule knusprig gegart & fein gehackt
/ 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 Speisenkarten-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, gehackt und serviert mit chinesischen »5 Gewürz«-Pfannkuchen, jungem Lauch, in Reisessig marinierten Gurken und Entenjus 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.

是你的家

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 Krankheiten 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 . . . *0,1 l . . . 4,90 € . . . . . 0,75 l . . . 34,00 €*
(Exklusiv-Abfüllung Tim Raue)
Riesling KOLIBRI . . . . . *0,1 l . . . 4,90 € . . . . . 0,75 l . . . 34,00 €*
(Exklusiv-Abfüllung Tim Raue)
Sauvignon Blanc Cuvée NANAMI . . *0,1 l . . . 5,90 € . . . . . 0,75 l . . . 42,00 €*
(Exklusiv-Abfüllung Tim Raue)

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

WEINGUT MARKUS SCHNEIDER

Rough Cut *Rotwein Cuvée* . . . . . *0,1 l . . . 5,90 € . . 0,75 l . . 42,00 €*
(Exklusiv-Abfüllung Tim Raue)
Chardonnay Reserve . . . . . *0,1 l . . . 4,80 € . . 0,75 l . . 33,00 €*
Black Print *Rotwein Cuvée* . . . . . *0,1 l . . . 4,40 € . . 0,75 l . . 31,00 €*
Blaufränkisch Rotwein . . . . . *0,1 l . . . 4,60 € . . 0,75 l . . 32,00 €*

CHAMPAGNER

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

FERNÖSTLICHE SPEZIALITÄTEN

Choya Sake . . . . . *0,1 l . . 3,20 €*
kalt oder warm serviert
Calpico . . . . . *0,25 l . . 2,10 €*

Choya Pflaumenwein . . . . . *5 cl . . 3,40 €*
kalt oder warm serviert

BIER

Asahi . . . . . *0,33 l . . 3,50 €*
klassisches japanisches Lagerbier aus Malz, Hopfen, Mais und Reis

Kirin . . . . . *0,33 l . . 3,50 €*
aus Malz, Hopfen, Mais und Reis

Bitburger Premium Pils vom Fass *0,3 l . . 2,90 €*
Ratsherrn Pale Ale . . . . . *0,33 l . . 2,90 €*
Ratsherrn Matrosenschluck . . . *0,33 l . . 2,90 €*

FERNÖSTLICHE TEESORTEN

Gyokuro Asahi . . . . . *2,90 €*
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.

Genmaicha . . . . . *2,90 €*
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.

Glücksteerose mit Lotusknospe . . . . . *2,90 €*
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 feinherben Geschmack.

Tee- und Kräuterspezialitäten von Plateanum

Intensitum . . . . . *2,50 €*
Gojibeeren, Birnen und Melonen bestimmen diese frische Früchtemischung

Invitea – Bio-Grüntee . . . . . *2,50 €*
milder Grüntee mit handgerolltem weißen Tee

Detoxicum – Grüntee, aromatisiert . . . *2,50 €*
Grüntee mit Ingwer-Zitrone-Mate und Löwenzahn

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsäfte und Fruchtnektare *0,2 l . . 1,90 €*
Apfel, Ananas, Banane, Cranberry, Kirsche, Mango, Orange, Erdbeere, Tomate, Schwarze Johannisbeere, Pfirsich
alle Fruchtsaftschorlen . . . . . *0,2 l . . 1,90 €*
Eistee Zitrone . . . . . *0,2 l . . 1,90 €*
Coca-Cola . . . . . *0,2 l . . 1,90 €*
Coca-Cola light . . . . . *0,2 l . . 1,90 €*
Sprite . . . . . *0,2 l . . 1,90 €*
Fanta . . . . . *0,2 l . . 1,90 €*

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

Schweppes Tonic Water . . . . . *0,2 l . . 2,90 €*
Schweppes Bitter Lemon . . . . . *0,2 l . . 2,90 €*
Schweppes Ginger Ale . . . . . *0,2 l . . 2,90 €*
Kombucha Classic . . . . . *0,25 l . . 2,50 €*
Kombucha Quitte . . . . . *0,25 l . . 2,50 €*
Kombucha Cranberry . . . . . *0,25 l . . 2,50 €*

MINERALWASSER

Gerolsteiner Sprudel . . . . . *0,33 l . . 1,40 € . . . . . 0,75 l . . 4,00 €*
Gerolsteiner Naturell . . . . . *0,33 l . . 1,40 € . . . . . 0,75 l . . 4,00 €*

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

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

KAFFEESPEZIALITÄTEN

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 €*