

Vorspeisen

Classic Caesar Salad Römersalat / Knoblauch-Dressing / Garnelen / Croutons	€ 9,90
Carpaccio vom Rinderfilet gehobelter Parmesan / Ölräuke	€ 10,90
Spicy Tatar vom Yellowfin Thunfisch Sushireis / Knuspersalat	€ 14,90
Räucheraalfilets Kräuterrührei / geröstetes Vollkornbrot	€ 16,90

Suppen

Karotten-Ingwersüppchen Seranoschinken / Croutons	€ 9,90
Sylter Fischsuppe Jakobsmuschel / Garnele	€ 12,90
Nordische Bouillabaisse Sauce Rouille / Röstbrot	€ 15,90

Austern

Fine de Claire € 3,50 / Sylter Royal € 4,50 / Belon € 5,20

Dazu reichen wir: Austernbrot / Zitrone / Schalottenvinaigrette

Hausgemachte Pasta

Penne Arrabbiata Tomatensauce / Knoblauch / Pikant	€ 9,90
Spaghetti Aglio e Olio Knoblauch / Pikant	€ 9,90
Tomaten-Mozzarella-Ravioli Marinierte Ölräuke / Basilikumpesto	€ 15,90
Kürbisrisotto Lachswürfel / Basilikumpesto	€ 17,90
Linguini „Frutti di Mare“	€ 19,90
Spaghetti Garnelen Tomatensauce / leicht Pikant / Parmesan	€ 19,90
Tagliatelle Filetspitzen vom Rind / Waldzwerge / Rahm	€ 22,90

Klassiker

Hamburger Backfisch Kartoffelsalat / Gurken-Rahmsalat	€ 14,90
Seemanns Labskaus Spiegelei / Gabelrollmops / Rote Beete	€ 15,90
Klassisches Wiener Schnitzel Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Gurken-Rahmsalat	€ 22,00
Mittelmeer Dorade Provenzalisches Gemüse / Kartoffelstampf / Pesto	€ 23,90

Marlins

Kabeljaufilet	-150g-	€ 16,90
Lachsfilet	-150g-	€ 16,90
Rotbarschfilet	-150g-	€ 16,90
Zanderfilet	-150g-	€ 16,90

Dazu reichen wir:

Saucen

-Zitronensauce
-Cognac
-Mustard

Gemüse

-Blattspinat
-Kohlrabi-Gemüse
-Wok-Gemüse

Beilagen

-Weißwein Risotto
-Kartoffelpüree
-Neue Kartoffeln

Sushi & Sashimi

Nigiri Sushi

je 2 Stück

Thunfisch	€ 7,50
Lachs	€ 6,50
Ebi	€ 6,50

Sashimi

Lachs	€ 23,00
Thunfisch	€ 26,00
New York Sashimi	€ 28,00

gegrillter Thunfisch / Sesam

Sushi

Avocado Maki	€ 6,00
Lachs Maki	€ 7,00
Thunfisch Maki	€ 7,90

California Roll € 9,50

Crabstick / Avocado / Gurke

V-Bomb Roll € 9,90

-in Tempura gebacken-

Avocado / Spargel / Paprika / Frischkäse

New York Roll € 11,90

-in Tempura gebacken-

Lachs / Paprika / Avocado

Crispy Roll € 11,90

-in Tempura gebacken-

Tempura Garnele / Avocado / Gurke

Californication Roll € 14,90

-inside-out makis-

Avocado / Gurke / Krebsfleisch

Spicy Thunfischtatar

New York Bento € 26,50

California Roll / Sashimi / Maki

MARLIN FAVOURITES MIX

1 Person	€ 29,50
2 Personen	€ 55,00

6 St. Garnelen oder 6 St. Jacobsmuscheln vom Grill

Bouillabaisse-Sud / Würzbrot / Sauce Rouille	€ 21,90
Cognac-Pfefferrahmsauce / Blattspinat / Würzbrot	€ 21,90
Tomatensugo Würzbrot	€ 21,90
Oliven Öl Extra Vergine / Strauchtomaten / Würzbrot	€ 21,90

Highlights

Hamburger Pannfisch Bratkartoffeln / Senfsaatensauce	€ 18,90
Teriyaki vom Lachs Kartoffel-Wasabipüree / Gemüse aus dem Wok / Meerrettich-Ingwersauce	€ 19,90
Kutterscholle „Finkenwerder Art“ Speckstippe / Butterkartoffeln / Gurken-Rahmsalat	€ 24,90
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch Provenzalisches Gemüse / Kartoffelschaum / Thymiansauce	€ 26,90
Seeteufelsteak Kartoffel-Wasabipüree / Gemüse aus dem Wok	€ 27,90
Filet vom Steinbutt Kürbisrisotto / geröstete Kürbiskerne / Basilikumpesto	€ 33,90
Thunfischsteak <small>medium</small> Kartoffel-Wasabipüree / Gemüse aus dem Wok	€ 34,90
Filet vom US Beef -300g- auf Bohnen / Krosse Kartoffelstäbchen / Cognac-Pfeffersauce	€ 39,00
Nordsee-Seezunge zerlassene Butter / Blattspinat / Petersilienkartoffeln / Gurken-Rahmsalat	€ 48,00

Black Tiger Gambas 4/6er in der Schale vom Grill

Tomatensugo Würzbrot	€ 31,90
Oliven Öl Extra Vergine / Strauchtomaten / Würzbrot	€ 31,90

Krustentiere

500g geröstete Garnelen Aioli / Cocktailsauce / Knoblauchbrot	€ 32,00
Kanadischer Hummer klassisch Aioli / Butter / Knoblauchbrot	€ 39,00
Seafood-Surprise Variation ab zwei Personen pro Person	€ 59,00
Wok-Gemüse / Wasabi-Kartoffelpüree / Knoblauchbrot Cocktailsauce / zerlassene Butter	
Alaska Königskrabbenbeine gekocht 300g als Zwischenspiel	€ 42,00
Knoblauchbrot /Cocktailsauce / zerlassene Butter 600g als Hauptgang	€ 75,00

Liebe Marlin Gäste

Wünschen Sie eine mit Allergenen gekennzeichnete Speisekarte sprechen Sie unser Personal an.

Feinschmeckermenü pro Person € 49,00

Aperitif

Negroni Spritz

Karotten-Ingwersüppchen

Seranoschinken / Croutons

Skreifilet vom Grill „Das Gold der Lofoten“

Blattspinat / Senfsauce / Butterkartoffeln

Crème brûlée von der Tahiti Vanille

Nuss-Nougateis

Winter

Holsteiner Grünkohl € 18,90

Schweinebacke / Kassler aus dem Rauch / Kochwurst / Bratkartoffeln

Gebratene Entenbrust € 22,00

Rotkohl / Selleriepüree / Apfelkompott / Cranberrys / Kartoffelkloß

Rosa gebratener Hirschrücken am Tisch tranchiert pro Person € 36,00

für zwei Personen - Zubereitungszeit ca. 25 Min-.

Rotkohl / Selleriepüree / Apfelkompott Cranberrys / Kartoffelkloß

Dessert

Geeister Marillenknödel € 9,50

Aprikosenragout / Schlagrahm

Mousse au Chocolate „Black & White“ € 10,50

Kirschragout

Crème brûlée von der Tahiti Vanille € 10,50

Nuss-Nougateis

Halbflüssiger Schokoladenkuchen € 11,50

Vanilleeis / Kirschragout / Schlagrahm

Dessertvariation ab zwei Personen pro Person € 17,50