

## Vorspeisen

<b>Mediterraner Gemüsesalat</b> geschmorter Balsamico-Birne / gebratener Ziegenkäse	€ 11,90
<b>Herbstlicher Salat mit Quitten-Vinaigrette</b> gebratene Wildwasser Garnelen	€ 12,90
<b>Spicy Tatar vom Yellowfin Thunfisch</b> Avocadocreme / Knuspersalat	€ 13,90
<b>Salat von Meeresfrüchten</b> Sankt Jakobsmuscheln / kleine Tintenfische Algenspitzen / Koriandervinaigrette	€ 16,90
<b>Sashimi vom Label Rouge Lachs &amp; Yellowfine Tuna</b> Soja / eingelegter Ingwer / Wasabi Zuckerschoten	€ 19,90

## Suppen

<b>Tafelspitz Consommé</b> Wurzelgemüse / Tatar / Meerrettich	€ 8,90
<b>Kürbissüppchen</b> Flusskrebs / Steierisches Kernöl / Croutons	€ 9,90
<b>Zitronengras Süppchen</b> gebratene Jakobsmuscheln	€ 10,90
<b>Nordische Bouillabaisse</b> Sauce Rouille / Röstbrot	€ 13,90

## Austern

Fine de Claire € 3,50 / Sylter Royal € 4,50 / Belon € 5,20  
Dazu reichen wir: Austernbrot / Zitrone / Schalottenvinaigrette

## Hausgemachte Pasta

<b>Penne Arrabbiata</b> Tomatensauce, Knoblauch, Pikant	€ 10,90
<b>Spaghetti</b> Tomatensugo / gebratene Artischocken Oliven / Balsamico / Parmesan	€ 11,90
<b>Spaghettini à la Carbonara „Marlin Style“</b>	€ 12,90
<b>Tagliatelle</b> sautierte Steinchampignon / Speck / Rahm	€ 13,90
<b>Tomaten-Mozzarella-Ravioli</b> Marinierte Ölräuke / Basilikumpesto	€ 14,90
<b>Singapurnudeln &amp; Gemüse aus dem Wok</b> Wildwassergarnelen / Chili / Zitronengras / Ingwer	€ 19,90
<b>Linguini Garnelen</b> Tomatensauce / leicht Pikant / Parmesan	€ 19,90

## Marlins

Kabeljaufilet	-150g-	€ 14,90
Lachsfilet	-150g-	€ 14,90
Rotbarschfilet	-150g-	€ 14,90
Zanderfilet	-150g-	€ 14,90

Dazu reichen wir:

### Saucen

-Zitronensauce  
-Cognac  
-Mustard

### Gemüse

-Blattspinat  
-Steckrüben-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	€ 28,00
Sashimi Mix	€ 28,00
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 € 27,50

2 Personen € 52,00

---

## Klassiker

Holsteiner Grünkohl € 14,90

Schweinebacke / Kassler aus dem Rauch / Kochwurst / Bratkartoffeln

Hamburger Backfisch € 14,90

Kartoffelsalat / Gurken-Rahmsalat

Seemanns Labskaus € 15,90

Spiegelei / Gabelrollmops / Rote Beete

Gedünstetes Filet vom Angeldorsch € 18,90

Senfsaatsauce / Schmorgurken / Dillkartoffeln

## Highlights

**Teriyaki vom Label Rouge Lachs** € 18,90  
Kartoffel-Wasabipüree / Gemüse aus dem Wok  
Meerrettich-Ingwersauce

**Auf der Haut gebratenes Zanderfilet** € 19,90  
Balsamico Linsen / Kartoffeln / weißer Balsamschaum

**Kutterscholle „Finkenwerder Art“** € 22,90  
Speckstippe / Butterkartoffeln / Gurken-Rahmsalat

**Gebratenes Heilbuttfilet** € 26,90  
Zitronenveloute / Kürbis / Gnocchi

**Seeteufel in Aromaten gebraten** € 29,90  
Fenchelbrandade / Krustentier-Bearnaise

**Surf & Turf** € 39,00  
Filet mignon und 1/2 gegrillter Hummer  
Singapurnudeln / Gemüse aus dem Wok / Pflaumenweinsauce

**Nordsee-Seezunge** Tagespreis  
zerlassene Butter / Blattspinat / Kartoffeln / Gurken-Rahmsalat

## Krustentiere

**Frikassee von Kanadischem Hummer** als Zwischenspiel € 24,00  
als Hauptgang € 39,00  
Kartoffelmousseline / feines Gemüse  
Krustentierschaum

**Gegrillter Langustenschwanz** als Zwischenspiel € 29,00  
als Hauptgang € 45,00  
Mittelmeergemüse / Ruccolarisotto / Olivenjus

**Asiatische Garnelen Variation** als Zwischenspiel € 29,00  
als Hauptgang € 45,00  
Honig Chilisauce / Chinakohl  
gebratener Sushireis / Koriander / Zitronengras

## Herbst im Marlin

**Gänsekeule „Holsteiner Art“ gepökelt** € 22,00

**Ofenfrische Vierländer Ente** am Tisch tranchiert pro Person € 36,00  
ab zwei Personen - Zubereitungszeit ca. 25 Min.-

**Ofenfrische Dithmarscher Bauerngans** am Tisch tranchiert €159,00  
für vier Personen - Zubereitungszeit ca. 30 Min.-

Dazu reichen wir: Rotkohl / Selleriepüree / Apfelkompott  
Cranberrys / Kartoffelkloß

# Fischers Feinschmeckermenü

€ 49,00

SELBSTVERSTÄNDLICH KÖNNEN SIE ALTERNATIV EINZELNE GÄNGE  
AUS DER MENÜFOLGE BESTELLEN

**Lauwarmer Hummer**  
Exotische Früchte / Honig-Chilisauce

€ 19,00

\*\*\*\*\*

**Schottischer Label Rouge Lachs aus der Orangen Beize**  
Kartoffelschaum / Kerbel

€ 13,00

\*\*\*\*\*

**Kotelette vom Heilbutt**  
Meeresfrüchte-Risotto / Safran

€ 26,00

\*\*\*\*\*

**Crème brûlée von der Tahiti Vanille**  
Nuss-Nougateis

€ 9,50

---

## Für nicht Fischesser

**Klassisches Wiener Schnitzel** € 22,00  
Preiselbeeren / Bratkartoffeln / Gurken-Rahmsalat

**Tournedo vom Husumer Weideochsen – 180g-** € 32,00  
Ochsenmark / Rahmwirsing / Kartoffelkrapfen / Trüffeljus

## Dessert

**Sylter Rote Grütze** € 8,00  
Vanillesauce / Eis

**Crème brûlée von der Tahiti Vanille** € 9,50  
Nuss-Nougateis

**Halbflüssiger Schokoladenkuchen** € 13,00  
Kaffee-Banane / Tonkabohnen Eis

**Kaiserschmarrn** € 14,50  
Rum-Rosinen / Mandelparfait

**Liebe Marlin Gäste**

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