



SEAWEED
SUSHI BAR & STONE GRILL
RESTAURANT

EN-DEU

STONEGRILL is the exciting dining experience that presents your meal cooking on a heated stone at your table.
STEINGRILL- das aufregende kulinarische Erlebnis, bei dem Sie Ihre Speisen zubereitet auf einem heißen Stein an Ihrem Tisch genießen können.

STONEGRILL unique method sears in all natural juices and nutrients, enhancing the full flavor and tenderness of your meal.

STEINGRILL - die Methode, bei der alle natürlichen Säfte und Nährstoffe eingeschlossen werden und sich somit der volle Genuss und Geschmack Ihrer Speise entfaltet.

STONEGRILL dining enables you to enjoy a meal freshly grilled to your personal choice and rare taste.
STONEGRILL Dining ermöglicht es Ihnen, eine frisch gegrillte Mahlzeit nach Ihrer persönlichen Wahl und Ihrem seltenen Geschmack zu genießen.

For the perfect STONEGRILL experience, simply turn over your fresh food selection. Then cut and side – lay a portion or two allowing these to sear and cook to your liking.
Für das perfekte STONEGRILL-Erlebnis wenden und platzieren Sie einfach Ihre frische Auswahl von Speisen, sobald diese serviert werden. Schneiden und zerkleinern Sie diese nach Belieben, um die für Sie perfekte Garung zu erreichen.

STONEGRILL is recognized as one of the healthiest methods of cooking as all produce is without fats and no added oil or butter is used.
STONEGRILL ist als eine der gesündesten Zubereitungsmethoden anerkannt, da alle Produkte ist ohne Fett befreit werden und kein zusätzliches Öl oder Butter verwendet werden.

*Please note that food and drinks may contain certain allergens:
Milk (Lactose), Eggs, Cereals, Nuts and Sulphites.
Prices payable in Euro | Prices include VAT & service charge*

*Bitte beachten Sie, dass die Getränke und Speisen bestimmte Allergene enthalten können:
Milch (Laktose), Ei, Cerealien, Nüsse, Sulfite Preise zahlbar in Euro
Die Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer & eine Servicepauschale*

 **Code Excluded from Ultra All Inclusive – In Ultra All Inclusive nicht erhalten**

HOW TO COOK WITH THE STONEGRILL WIE MAN MIT STONEGRILL KOCHT

For medium cooking | Halb Durch

Fillet Steak | Rinderfilet



12 Minutes | 12 Minuten

Ribeye Steak | Ribeye Steak



8 Minutes | 8 Minuten

Well done | Durch

Fillet Steak | Rinderfilet



18 Minutes | 18 Minuten

Ribeye Steak | Ribeye Steak



15 Minutes | 15 Minuten

Salmon | Lachsfilet

We recommend cooking for around 10 minutes
Wir empfehlen ca. 10 Minuten zu backen

King Prawns | Tigergarnelen

We recommend cooking for around 6 minutes (turning over and cooking on each side for 3 minutes)
Wir empfehlen, etwa 6 Minuten zu backen (dh auf 3 Minuten zu drehen).

Please use separate knife and tong ONLY for cooking your STONEGRILL meal. Do not use your cutlery
Bitte benutzen Sie das separate Messer und die Zange NUR zum Kochen Ihres Essens und nicht Ihres Bestecks

We advise guests to follow these cooking guidelines
The Hotel takes no responsibility if undercooked food is consumed
Wir empfehlen Ihnen, diese Kochanweisungen zu befolgen Das Hotel übernimmt keine Verantwortung für das Essen von Speisen, die nicht ausreichend gekocht wurden



Salads | Salate

SMOKED SALMON SALAD | SALAT MIT GEGRILLEM LACHS

€14.00

Marinated smoked salmon roses, rice noodles with teriyaki sauce, served with fresh coriander leaves and a variety of seasonal vegetables, garnished with roasted sesame seeds.

Marinierte geräucherte Lachsscheiben mit Reismudeln in Teriyaki-Soße, angerichtet mit frischen Korianderblättern und einer Auswahl von Saisongemüse, garniert mit Limette und gerösteten Sesamkörnern.



STONE GRILL SALAD | STEINGRILL-SALAT

€12.00

Wild Japanese seaweed greens with radish slices, roasted sesame seeds, and Bonito flakes. Drizzled with lemon and wafu dressing.

Japanischer wilder Seetang gemischt mit saisonalem Gartensalatblättern, beträufelt mit leichtem Zitrone-Wafu-Dressing, gerösteten Sesamkörnern, eingelegtem Rettich und Bonito-Flocken



Soup | Suppe

MISO SOUP | MISOSUPPE

€6.00

Chefs special soup with tofu, miso paste, dry seaweed and chives.

Spezialsuppe des Küchenchefs mit Tofu, Misopaste, trockenem Seetang und Frühlingszwiebeln





Stone Grill Meals | Steingrill Mahlzeiten

PRIME STEER BEEF FILLET STEAK | ANGUS RINDERFILET STEAK €26.00
Beef fillet steak of 220gr.
Rinderfilet 220 gr.

BLACK ANGUS RIB EYE STEAK | RIB-EYE-STEAK €26.00
Rib Eye Steak 250gr.
Rib Eye Steak 250gr.

SURF AND TURF | RINDERFILETSTEAK & TIGERGARNELEN €25.00
Beef Fillet Steak 160gr with 3 king prawns.
Rinderfiletsteak 160 gr und 3 Riesen-Königs garnelen.



CRUSTACEANS

TUNA STEAK WITH PRAWNS | THUNFISCHSTEAK & TIGERGARNELEN €25.00 
Yellowfin tuna fillet 180gr and 3 king prawns.
Gelbflossenthun filet 180 gr, serviert mit 3 Riesen-Königs garnelen.



FISH

SALMON WITH PRAWNS | LACHS MIT GARNELEN €24.00
Salmon Steak 180gr with 3 king prawns.
Lachssteak 180gr und 3 Riesen-Königs garnelen.



FISH



CRUSTACEANS

KING JUMBO PRAWNS | RIESEN-KÖNIGS-GARNELEN €25.00
8 king Prawns.
8 Riesen-Königs garnelen.



CRUSTACEANS

*All Stone Grill main courses are served with jacket potatoes and stone grill salad.
Alle Steingrill-Hauptgerichte werden serviert mit ofenkartoffel und steingrillsalat.*

 **Code Excluded from Ultra All Inclusive – In Ultra All Inclusive nicht erhalten**

SEAWEED SUSHI

海藻 壽司

EN-DEU

Japanese Salads | Japanische Salate

GOMA WAKAME (SEAWEED SALAD) | GOMA WAKAME (SEETANGSALAT) €12,00

Japanese Seaweed Salad served with lemon and wafu sauce, roasted sesame seeds, radish, and bonito flakes.

Japanische-Algen-Salat serviert mit Zitrone und Wafu- Sauce, Sesam, Rettich und Bonito Flocken



FISH SOYA GLUTEN SESAME

FRESH TUNA SALAD / FRISCHER THUNFISCHSALAT

€14.00

Marinated Fresh tuna, with mixed vegetables and green salad, bangong tempura drizzled with honey and wasabi sauce.

Marinierter frischer Thunfisch mit gemischtem Gemüse und grünem Salat, Bangon Tempura, garniert mit Honig-Wasabi-Sauce.



FISH SOYA GLUTEN SESAME

Sashimi

Raw Fish | Roher Fisch (5 pcs | 5 Stck)

SALMON | LACHS | SHAKE €8.00
TUNA | THUNFISCH | MAGURO



€10.00

Nigiri Sushi

“hand-pressed sushi” | handgepresstes sushi (2 pcs | 2 Stck)

SALMON | LACHS | SHAKE €4.50
TUNA | THUNFISCH | MAGURO €5.00
COOKED PRAWN* | GEKOCHTE GARNELEN | EBI €4.00



Hoso Maki- Mini Rolls | Hoso Maki Mini Rollen

Thin rolls | Dünne Rollen (6 pcs | 6 Stck)

TUNA | THUNFISCH | TEKKA MAKI €6.00
SALMON | LACHS | SHAKE MAKI €5.50
CUCUMBER | GURKE | KAPPA MAKI €4.00



Uramaki

Inside out rolls | Von innen gerollt (8 pcs | 8 Stck)

CALIFORNIA ROLL | CALIFORNIA ROLLE €10.00

Crab*, avocado and flying fish caviar | Krabbe *, Avocado und kaviar vom fliegenden Fisch.



SPICY TUNA ROLL | WÜRZIGE THUNFISCH ROLLE €13.00

Tuna with spicy sauce, avocado and cucumber | Thunfisch mit würziger Sauce, avocado und gurke.



SPICY SALMON ROLL | WÜRZIGE LACHS ROLLE €12.00

Salmon with spicy sauce, wasabi and tobiko | Lachs mit würziger Sauce, Wasabi und kaviar.



EBI TEN ROL | EBI TEN ROLLE €13.00

Crispy prawn*, salmon and avocado | Knusprige Garnelen *, Lachs und Avocado.



Cavo Maris Futo Maki

Special rolls | Spezialrollen (8pcs | 8 Stck)

VOLCANO ROLL | VOLCANO ROLLE €14.00

Crispy prawn* and crab meat *with spicy sauce | Knusprige Garnelen und Krabbenfleisch mit würziger Sauce.



BLACK DRAGON ROLL | BLACK DRAGO ROLLE €14.00

Crispy prawn*, black caviar, cream cheese | Knusprige Garnelen , schwarzer Kaviar, Frischkäse.



RAINBOW ROLL | RAINBOW ROLLE €15.00

Mixed roll combination of Salmon, tuna and prawn* | Kombination aus Lachs, Thunfisch und Garnelen.



SMOKED SALMON ROLL | GERÄUCHERTER LACHS ROLLE €14.00

Smoked salmon, crab meat* and cream cheese | Geräucherter Lachs, Krabbenfleisch und Frischkäse



Temaki

CALIFORNIA TEMAKI (2 pcs | 2 stck)

€8.00

Crab*, avocado and flying fish caviar | Krabben*, Avocado und Kaviar vom fliegenden Fisch



EBI TEN TEMAKI (2 pcs | 2 stck)

€10.00

Crispy prawn*, salmon and avocado | Knusprige Garnele , Lachs und Avocado



MIX TEMAKI (3 pcs | 3 stck)

€12.00

Combination of California, ebi ten and vegetables temaki
Kombination aus Kalifornien, Ebi Ten und Gemüse temaki



Platters | Sushi Teller

NIGIRI SUSHI PLATTER | NIGIRI SUSHI TELLER

YOKOHAMA (15 pcs | 15 stck)

€23.00

Tuna, Prawn*, Salmon | Thunfisch, Garnelen, Lachs



MIX MAKI ROLLS | MIX MAKI ROLLE (20 pcs | 20 stck)

€29.00

Salmon Hosomaki, Avocado Hosomaki, California Maki Rolls, Philadelphia Smoked Salmon Maki Rolls, Tuna Sashimi Garnished with Goma Seaweed Salad and Mixed Sesame Seeds.

Lachs Hosomaki, Avocado Hosomaki, California Maki Rollen, Philadelphia geräucherte Lachs Maki Rollen, Thunfisch Sashimi garniert mit Goma-Algensalat und gemischtem Sesam.



MIX MAKI AND NIGIRI ROLLS (24 pcs | 24 stck)

€33.00

Salmon Hosomaki, Black Dragon Roll, California Rolls, Rainbow Maki Rolls, Nigiri Ebi and Salmon, Garnished with Goma Seaweed Salad And Chives.

Lachs Hosomaki, Black Dragon Rollen, California Rollen, Rainbow Maki Rollen, Nigiri, Ebi und Lachs, garniert mit Goma-Algensalat und Schnittlauch



Desserts | Nachspeisen

FOREST FRUIT CHEESECAKE | WALDFRUCHT-KÄSEKUCHEN €7.50

Blueberry cheesecake with raspberry coulis and fresh forest fruits layered on a lime flavored sponge in a tart of black sugar sand.

Blaubeerkäsekuchen mit Himbeer-Coulis und frischen Waldfrüchten auf einem Schwamm mit Limettengeschmack in einer Torte aus schwarzem Zuckersand.



CHOCOLATE VARIATIONS | SCHOKOLADENVARIATIONEN €8.50

Variations on a chocolate theme with milk chocolate mousse, white chocolate creme, chocolate sand, chocolate sponge, dark chocolate ganache and mini chocolate macarons.

Variationen über ein Schokoladenthema mit Milkschokoladenmousse, weißer Schokoladencreme, Schokoladensand, Schokoladenschwamm, dunkle Schokoladenganache und Mini-Schokoladen-Macarons



EXOTIC EXPERIENCE | EXOTISCHE ERFAHRUNG €8.00

Two flavors of sweet rolls with mango mousse, blueberry crème and passion fruit pavarouaz and giouzou pannacota. Served with pistachio and raspberry sauce.

Zwei Geschmack Früchten süßes rollen, mit mango mousse, Blaubeere crème, Passionsfrucht, Paragiouas und Giouzou Pannacota, Begleiten mit crème Pistazie und Himbeeren sauce.



COMBINATION OF LEMON AND CHOCOLATE

KOMBINATION MIT ZITRONEN UND SCHOKOLADEN €8.00

Two flavors of sweet rolls with lemon mousse, raspberries crème and vanilla pavarouaz and chocolate pannacota. Served with pistachio and raspberry sauce.

Zwei Geschmack Früchten süßes rollen mit zitronen mousse, Himbeeren und Vanila Baragiouaz und schokolade Pannacota, Begleiten mit crème Pistazie und Himbeeren Sause.



SEAWEED SUSHI

海藻 壽司

EN-DEU