

☐ SURF & TURF · MEIN SCHIFF 7

Burger — Täglich wechselnd

Rezepte für 2 Personen — Montag bis Sonntag, je 2 Kreationen

☐ *Montag*

The Lachs-Burger

Gegrilltes Lachsfilet auf Brioche mit Avocadocreme und Gurken-Wasabi-Pickles

15,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Lachsfilet, frisch*	2 Stücke à 160 g
Brioche-Buns	2 Stück
Avocado	1 reife
Limettensaft	1 TL
Gurke	¼ Stück
Reisweinessig	2 EL
Wasabi-Paste	½ TL
Salz, Zucker	je 1 Prise
Rucola	eine Handvoll
Sesamöl	1 TL

ZUBEREITUNG

- 1** Gurken-Wasabi-Pickles: Gurke in dünne Scheiben hobeln, mit Reisweinessig, Wasabi, Salz und einer Prise Zucker 30 min. einlegen.
- 2** Avocadocreme: Avocado pürieren, mit Limettensaft, Salz und einem Tropfen Sesamöl abschmecken.
- 3** Lachsfilet mit Salz und Pfeffer würzen, auf dem heißen Grill je Seite 3–4 min. grillen (Kerntemperatur 60 °C).
- 4** Buns rösten. Unterteil mit Avocadocreme bestreichen, Rucola, Lachsfilet, Gurken-Pickles, Bun-Deckel.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Den Lachs nie zu trocken garen — er soll in der Mitte noch leicht glasig sein. Wasabi sparsam verwenden: Er soll eine leichte Wärme bringen, nicht überwältigen.

El Toro

Doppelter Beef-Patty mit Jalapeños, roter Salsa, Chili-Cheddar und scharfer Mayo

16,50 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Rinderhackfleisch 20% Fett	360 g
Brioche-Buns	2 Stück
Cheddar, scharf	4 Scheiben
Jalapeños (eingelegten)	2 EL
Rote Salsa	4 EL
Sriracha-Mayo (Mayo + Sriracha 1:1)	2 EL
Eisbergsalat	4 Blätter
Tomate	1 Stück
Rote Zwiebel	½ Stück

ZUBEREITUNG

- 1 Hackfleisch in 4 Portionen à 90 g teilen — dünne Double-Patties. Bei starker Hitze 2 min. je Seite braten, nach dem Wenden Cheddar auflegen (schmelzen lassen).
- 2 Jalapeños abtropfen lassen. Tomaten und Zwiebeln in Scheiben schneiden.
- 3 Sriracha-Mayo rühren.
- 4 Buns rösten. Unterteil: Sriracha-Mayo → Salat → Tomate → 1. Patty mit Käse → rote Salsa → Jalapeños → 2. Patty mit Käse → rote Zwiebeln → Bun-Deckel.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Double-Patties werden schmaler aber dicker als das Bun — formen Sie sie etwas größer als das Bun, da sie beim Braten schrumpfen. Die dünnen Patties garen schneller und haben mehr Röstfläche — das Geheimnis vieler Burger-Legenden.

□ Dienstag

The Germane

Deutsch-patriotischer Burger mit Leberkäs, Rettich, Obazda und Brezel-Bun

14,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Bayerischer Leberkas (gekochter)	2 Scheiben à 150 g
Brezel-Buns oder Brötchen	2 Stück
Obazda (bayer. Käsecreme)	4 EL
Rettich, in Scheiben	¼ Stück
Süßer Senf	2 EL
Rucola oder Brunnenkresse	eine Handvoll
Butter	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Leberkäs in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden, in Butter in der P-fanne goldbraun anbraten — er soll eine schöne Kruste bekommen.
- 2 Brezel-Buns aufschneiden und rösten.
- 3 Rettich in Scheiben schneiden, mit etwas Salz ziehen lassen.
- 4 Bun: Süßer Senf → Brunnenkresse → Leberkässcheibe → Obazda → Rettich → Bun-Deckel.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Obazda (ausgesprochen: Obazda) ist eine bairische Spezialität aus reifem Camembert, Frischkäse, Butter, Paprika und Kümmel. Kaufen oder selbst machen: Weichen Camembert mit gleicher Menge Frischkäse, Butter, Paprikapulver, etwas Kümmel und Bier (ein Spritzer) zu einer Creme verarbeiten.

The Frog

Französischer Eleganz-Burger mit Entenleber, karamellisierten Zwiebeln und Trüffel-Aioli

19,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Rinderhackfleisch	360 g
Brioche-Buns	2 Stück
Entenleber-Mousse (Leberpâté de canard)	4 EL
Rote Zwiebeln	2 Stück
Brauner Zucker	1 EL
Balsamico	1 EL
Butter	20 g
Mayonnaise	3 EL
Trüffelöl	½ TL
Rucola	Handvoll
Cornichons	4 Stück

ZUBEREITUNG

- 1 Karamellisierte Zwiebeln: Rote Zwiebeln in dünne Ringe schneiden, in Butter bei kleiner Hitze 20-25 min. langsam schmoren, braunen Zucker und Balsamico zugeben, weiterkochen bis sirupartig.
- 2 Trüffel-Aioli: Mayo mit 2-3 Tropfen Trüffelöl verrühren.
- 3 Patties formen und braten wie oben.
- 4 Bun: Trüffel-Aioli → Rucola → Patty → Entenleber-Mousse → karamellisierte Zwiebeln → Cornichons → Bun-Deckel.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die karamellisierten Zwiebeln brauchen Zeit — auf keinen Fall eilen. Bei zu hoher Hitze werden sie bitter statt süß. Nur wenige Tropfen Trüffelöl verwenden: Zu viel wird überwältigend. Echter Trüffel (schwarzer oder weißer) wäre die ultimative Variante.

□ Mittwoch

Deluxe Burger

Das handwerkliche Klassiker-Original: doppelter Patty, doppelter Cheddar, alle Klassiker

15,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Rinderhackfleisch	360 g
Brioche-Buns	2 Stück
Cheddar	4 Scheiben
Speck / Bacon	4 Scheiben
Eisbergsalat	4 Blätter
Tomate	1 Stück
Rote Zwiebel	½ Stück
Essiggurken	4 Scheiben
Ketchup	2 EL
Senf	1 EL
Burger-Sauce (Mayo+Ketchup+Essiggurken-Saft+Paprika)	4 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Bacon in der P-fanne knusprig braten, auf Küchenpapier abtropfen.
- 2 Double-Patties braten, nach dem Wenden Cheddar auflegen.
- 3 Burger-Sauce rühren: Mayo, Ketchup, fein gehackte Essiggurken, Paprikapulver und etwas Gurkenwasser — ein Open Sesame für jeden Burger.
- 4 Aufschichten: Sauce → Salat → Tomate → Zwiebel → Patty + Käse → Bacon → Essiggurken → Patty + Käse → Sauce → Bun-Deckel.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die Burger-Sauce ist der Schlüssel — sie macht jeden Burger 30% besser. Das Rezept ist absichtlich einfach: Mayo + Ketchup ist die Basis, der Rest ist Variation. Wer eine Rauchkomponente möchte: Ein Tropfen Liquid Smoke gibt den BBQ-Charakter.

The Oyster

Meeresfrüchte-Burger mit panierten Austern, Gurken-Vinaigrette und Zitronenmayonnaise

18,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Austern (frisch oder pasteurisiert)*	6 Stück
Paniermehl (Panko)	4 EL
Ei	1 Stück
Mehl	2 EL
Mayonnaise	3 EL
Zitronenabrieb	1 TL
Kapernäpfel oder Kapern	1 EL
Gurke	¼ Stück
Weißweinessig	1 EL
Dill, frisch	½ Bund
Brioche-Buns	2 Stück
Rapsöl zum Frittieren	ausreichend

ZUBEREITUNG

- 1 Austern öffnen, Fleisch herauslösen, trocken tupfen. In Mehl, dann Ei, dann Panko wenden.
- 2 In 170 °C heißem Öl 2-3 min. goldbraun frittieren. Auf Küchenpapier abtropfen.
- 3 Gurken-Vinaigrette: Gurke in feine Würfel, mit Dill, Kapern, Essig, Salz und etwas Zucker mischen.
- 4 Zitronen-Mayo: Mayonnaise mit Zitronenabrieb, Kapernäpfeln und etwas Dill verrühren. Buns: Zitronen-Mayo → Gurkenvinaigrette → panierte Austern.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Austern nur kurz frittieren — innen sollen sie noch cremig-glasig sein. Zu lang gebraten werden sie gummiartig. Frische Austern kaufen und selbst öffnen ist ideal; pasteurisierte in der Dose funktionieren als Alternative.

□ Donnerstag

El Cabroncito

Scharfer mexikanischer Burger mit Chili-con-Carne-Füllung, Nachos und Jalapeno-Creme

16,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Rinderhackfleisch	360 g
Chili con Carne (hausgemacht oder gut)	4 EL
Nachos, leicht zerkrümelt	eine Handvoll
Jalapeno-Creme (Sauerrahm + Jalapeños)	3 EL
Cheddar	2 Scheiben
Tortilla-Chips	zum Servieren
Brioche-Buns	2 Stück
Rucola	Handvoll
Avocado	½ Stück

ZUBEREITUNG

- 1 Chili con Carne warm halten (kann gut vorgekocht sein).
- 2 Jalapeño-Creme: Sauerrahm mit fein gehackten Jalapeños und Limettensaft verrühren.
- 3 Patties braten, nach dem Wenden Cheddar auflegen.
- 4 Bun: Jalapeño-Creme → Rucola → Avocadoscheiben → Patty + Käse → warmes Chili → zerkrümelte Nachos → Bun-Deckel.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Die zerkrümelten Nachos geben Crunch-Textur — erst ganz am Ende auflegen, damit sie nicht durch den Saft des Chili aufweichen. Das Chili con Carne darf ruhig scharf sein: Die Jalapeño-Creme kühlt es ab.

Ente gut — alles gut

Gebratene Entenbrust auf Brioche mit Hoisin-Sauce, Frühlingszwiebeln und Gurken-Pickles (Peking-Style)

19,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Entenbrust	2 Stück à 180 g
Brioche-Buns	2 Stück
Hoisin-Sauce	3 EL
Frühlingszwiebeln	4 Stück
Gurke	¼ Stück
Reisweinessig	2 EL
5-Spice-Pulver	½ TL
Sesamöl	1 TL
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Entenbrust mit 5-Spice, Salz und Pfeffer einreiben. Mit Hautseite nach unten in kalte P-fanne legen, erst dann erhitzen — das Fett läuft aus und die Haut wird kross (8–10 min.).
- 2 Umdrehen, 3–4 min. auf der Fleischseite weitergaren (Kerntemperatur 58–62 °C).
- 3 10 min. ruhen lassen, dann in Scheiben schneiden.
- 4 Gurken-Pickles: Gurke in Scheiben, kurz in Reisweinessig mit Salz und Zucker einlegen.
Bun: Hoisin-Sauce → Frühlingszwiebeln → Entenbrust in Scheiben → Gurken-Pickles.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Der Trick mit der kalten P-fanne für die Entenhaut: Das langsame Erhitzen gibt dem Fett Zeit auszulaufen, bevor es brutzelt — die Haut wird so ohne Butterzusatz perfekt kross. Hoisin-Sauce ist die chinesische Antwort auf BBQ-Sauce — süß, würzig, komplex.

The Jamaican Jerk

Karibisch-scharfer Burger mit Jerk-Huhn, Ananas-Salsa und Kokosmayonnaise

15,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Hühnerbrust	2 Stück
Jerk-Gewürz (Allspice, Thymian, Scotch Bonnet, Zimt, Knoblauch, Ingwer)	2 EL
Brioche-Buns	2 Stück
Ananas frisch oder aus der Dose	4 Scheiben
Rote Zwiebel	¼
Koriander	¼ Bund
Limette	1
Kokosmilch	50 ml
Mayonnaise	2 EL
Rapsöl	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Jerk-Marinade: Jerk-Gewürzmischung mit etwas Öl und Limettensaft zu einer Paste rühren. Hühnerbrust einritzen und mind. 2 Std. (besser über Nacht) marinieren.
- 2 Kokos-Mayo: Kokosmilch einkochen bis cremig, abkühlen lassen, mit Mayonnaise und Salz verrühren.
- 3 Ananas-Salsa: Ananas kleinwürfelig, mit roten Zwiebelwürfeln, Koriander und Limettensaft mischen.
- 4 Hühnerbrust grillen oder braten (Kerntemperatur 74 °C).
Bun: Kokos-Mayo → Ananas-Salsa → Jerk-Huhn → Rucola → Bun-Deckel.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Echter Jamaican Jerk ist mit Scotch Bonnet-Chili sehr scharf — für Crew- und Gastversion die Schärfe anpassen. Die Süße der Ananas balanciert die Schärfe perfekt. Wer kein Jerk-Gewürz findet: Allspice (Piment) + Thymian + Chili + Zimt + Ingwer ergibt ein gutes Ergebnis.

Vive la France

Französischer Brie-Burger mit karamellisierten Birnen, Walnüssen und Honig-Senf

17,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Rinderhackfleisch	360 g
Brie de Meaux	4 Scheiben
Brioche-Buns	2 Stück
Birne	1 reife
Butter	20 g
Brauner Zucker	1 TL
Walnüsse, grob gehackt	2 EL
Honig	1 EL
Dijon-Senf	1 EL
Rucola	Handvoll
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Birnen schälen, vierteln, in Butter und braunem Zucker 4–5 min. karamellisieren bis goldgelb.
- 2 Walnüsse in einer trockenen Pfanne 2–3 min. rösten.
- 3 Patties braten, nach dem Wenden Brie obenauf legen (er schmilzt durch die Restwärme).
- 4 Honig-Senf: Dijon und Honig 1:1 mischen. Bun: Honig-Senf → Rucola → Patty mit Brie → karamellierte Birne → geröstete Walnüsse → Bun-Deckel.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Brie sollte Zimmertemperatur haben bevor er auf den heißen Patty kommt — dann schmilzt er gleichmäßig. Gut reifer Brie (weich auf Druck) hat das intensivere Aroma. Die Birne muss nicht zerfallen: Sie soll noch Biss haben, nur goldgelb ankaramellisiert.

□ Samstag

La Mer

Meeresfrüchte-Burger mit Garnelen-Patty, Avocado, Mango-Salsa und Zitrus-Aioli

18,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Garnelen (roh, geschält)*	300 g
Schalotten	1 Stück
Knoblauch	1 Zehe
Panko-Semmelbrösel	3 EL
Ei	1 Stück
Mango	½ reife
Rote Zwiebel	¼
Limette	1
Koriander	¼ Bund
Avocado	1
Mayonnaise	3 EL
Zitronenabrieb	1 TL
Brioche-Buns	2
Rapsöl	2 EL

ZUBEREITUNG

- 1** Garnelen-Patty: Garnelen grob hacken (nicht pürieren!), mit Schalotten, Knoblauch, Ei und Panko mischen, mit Salz und Pfeffer würzen. 4 Patties formen, 30 min. kühlstellen.
- 2** Mango-Salsa: Mango, rote Zwiebel, Koriander, Limettensaft und Chili (optional) fein würfeln.
- 3** Garnelen-Patties in Öl bei mittlerer Hitze je Seite 3–4 min. braten (sie sind zart).
- 4** Zitrus-Aioli: Mayo mit Zitronenabrieb und Limettensaft. Bun: Aioli → Avocadoscheiben → Garnelen-Patty → Mango-Salsa → Bun-Deckel.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Garnelen-Patties sind empfindlicher als Rindfleischpatties — nicht zu heiß anbraten, sie verbrennen schnell außen während sie innen noch roh sind. Das Kühlen vor dem Braten hilft ihnen, ihre Form zu behalten.

Cheese Blues

Kraftvoller Burger mit Blauschimmelkäse-Creme, Bacon, roten Zwiebeln und Apfelsalsa

16,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Rinderhackfleisch	360 g
Blauschimmelkäse (Gorgonzola oder Roquefort)	60 g
Frischkäse	2 EL
Brioche-Buns	2
Bacon	4 Scheiben
Roter Apfel	1
Rote Zwiebel	½
Zitronensaft	1 TL
Rucola	Handvoll
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Blue Cheese-Creme: Blauschimmelkäse mit Frischkäse zu einer streichbaren Creme verrühren.
- 2 Bacon knusprig braten. Patties braten.
- 3 Apfelsalsa: Roter Apfel fein würfeln (mit Schale), mit roter Zwiebelwürfel, Zitronensaft und einer Prise Salz mischen.
- 4 Bun: Blue Cheese-Creme → Rucola → Patty → Bacon → Apfelsalsa → Bun-Deckel.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Blauschimmelkäse ist intensiv — für Blauschimmel-Einsteiger Gorgonzola dolce (mild) wählen, für mutige Esser Roquefort. Der Apfel ist kein Zubehör sondern eine strukturelle Säure-Süße die den Käse perfekt ausbalanciert.

☐ Sonntag

Low Carb Rider

Burgerscheibe im Salatblatt-Bun mit Avocado, Speck und hausgemachter Ranch-Sauce — kein Brot!

13,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Rinderhackfleisch	360 g
Butterhead- oder Eisbergsalatblätter	4 große, ganze
Avocado	1
Speck (Bacon)	4 Scheiben
Cherrytomaten	6 Stück
Rote Zwiebel	$\frac{1}{4}$
Cheddar	2 Scheiben
Ranch-Sauce: Mayo+Sauerrahm+Knoblauch+Dill+Zitrone	nach Geschmack
Salz, Pfeffer	nach Geschmack

ZUBEREITUNG

- 1 Ranch-Sauce:
Mayo und
Sauerrahm 1:1,
Knoblauch
gepresst, frischer
Dill, Zitronensaft,
Salz — kühl stellen.
- 2 Bacon knusprig
braten. Patties
braten, nach dem
Wenden Cheddar
auflegen.
- 3 Avocado in dicke
Scheiben
schneiden.
Cherrytomaten
halbieren.
- 4 Je 2 Salatblätter als
"Bun"
übereinanderlegen.
Füllung: Ranch-
Sauce → Avocado
→ Patty → Bacon →
Tomaten → rote
Zwiebeln →
obenauf
Salatblätter als
Deckel.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Salatblatt als Bun klingt seltsam, macht aber Spaß: Es ist frisch, knackig und gibt dem Burger eine andere Textur. Den Patty etwas flacher formen damit er in das Salatblatt passt. Ranch-Sauce ist das US-amerikanische Allheilmittel — sie passt zu allem.

Teutone

Klassisch deutscher Burger mit Bratwurst-Patty, Sauerkraut, Bretzelsalz und Süßem Senf

14,90 €

ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

Grobe Bratwurst (Brät)	300 g
Brioche-Buns oder Laugenbrötchen	2
Sauerkraut	4 EL
Süßer Senf (bayer.)	2 EL
Scharfer Senf	1 EL
Rote Zwiebel	$\frac{1}{4}$
Bretzelsalz (Laugengebäck-Salz)	1 Prise
Rucola	Handvoll
Butter	1 EL

ZUBEREITUNG

- 1 Bratwurst-Brät aus der Hülle drücken, zu flachen Patties formen (leicht größer als das Bun).
- 2 In Butter in der P-fanne bei mittlerer Hitze je Seite 4–5 min. braten — Bratwurst muss durchgegart sein (72 °C).
- 3 Sauerkraut in einem Topf kurz erhitzen, mit Kümmel und etwas Weißwein abschmecken.
- 4 Bun: Süßer Senf + scharfer Senf → Rucola → Bratwurst-Patty → Sauerkraut → rote Zwiebeln → Prise Bretzelsalz → Bun-Deckel.

★ TIPP VOM KÜCHENCHEF

Das Süße-Senf-und-scharfer-Senf-Duo ist das Deutsche Burger-Dressing — beide zusammen geben süßliche Tiefe und Schärfe. Laugenbrötchen statt Brioche geben dem Burger die authentisch deutsch-bäckerische Note. Das Sauerkraut ruhig warm servieren: kaltes Sauerkraut macht den Burger matschig.