



RESTAURANT

seven





Olgastr. 82 · 89073 Ulm · Tel.: 0731/60 28 91 41
www.seven-fish.de · info@seven-fish.de

Alle Preise in EURO
inklusive Mehrwertsteuer.

Bei einer Umbestellung berechnen wir
Ihnen einen Aufpreis.

Scannen Sie den QR-Code und folgen uns auch bei:



Facebook/SevenFishUlm



Instagram/sevenfishulm

Aperitifs

KLASSIKER

Rosé Akakies Sekt aus Griechenland	0,1	8
Prosecco Cà del Teo Gran Cuvée	0,1	6
Aperolino Prosecco Aperol weißes Pfirsichpüree	0,1	7
Bellini Prosecco weißes Pfirsichpüree	0,1	7
Rossini Prosecco Erdbeerpüree	0,1	7
Kir Prosecco Creme de Cassis	0,1	7
Hugo Deluxe Holundersirup Prosecco Minze Soda	0,2	8
Hugo alkoholfrei Holundersirup Minze Soda	0,2	7
The Henry Lillet Blanc Frische Minze Tonic ¹	0,2	8
Lillet Blanc & Schweppes Wild Berries ³	0,2	8
Aperol ¹ Spritz	0,2	8
Campari ¹ Orange Soda	0,2	7
Alkoholfreies Bitter ¹ Orange Soda	5 cl	7
Portwein	5 cl	5
Martini Dry Bianco Rosso Rosato	5 cl	6
Sherry Trocken Medium	5 cl	6
Vermouth Veroni Bianco/Rosso	5 cl	7



Edler Genuss aus dem Meer

AUSTERN

Ganz frisch, auf Eis
fresh oyster, served on ice

Fine de Claire „Nummer 2“
1 Stück 4,40 | 6 Stück 24

Gillardeau „Nummer 2“
1 Stück 6,40 | 6 Stück 36

SEVEN OCEAN

Fine de Claire „Nummer 2“,
Lachstatar, Oktopus-Carpaccio, Miesmuscheln,
Black Tiger Garnelen, Hummer Gratin,
Thunfisch „Tataki“, Jacobsmuscheln

Fine de Claire "Number 2",
salmon tartare, octopus carpaccio, mussels,
black tiger prawns, lobster gratin,
tuna "tataki", scallops

79 / Person
ab 2 Personen

79 / person
from 2 persons

optional:
Imperial Gold Kaviar 10 gr. 25
optional:
Imperial Gold caviar 28 gr. 75



Kalte VORSPEISEN

Imperial Gold Kaviar
Blinis, Frischkäsecreme

Imperial gold caviar
Blinis, cream cheese cream

28 gr. 75

Trio

Tzatziki | Auberginen-Creme | pikante Schafskäsecreme
Pita-Brot

Tzatziki | Eggplant cream | spicy feta cheese cream
Pita bread

12

Argentinischer Black Angus Rindertatar
mit hausgemachter Trüffelmayonnaise,
Dijonsenf und Wachtelei

24

Argentine Black Angus beef tartare
with homemade truffle mayonnaise,
Dijon mustard and quail's egg

Lachstatar an Kräuter-Olivenöl
und deutschem Kaviar

17

Salmon tartar with
herb olive oil and German caviar



Warme VORSPEISEN

Duett von Alice Marinierte Alice auf Politiki Salat und frittierte Alice mit Sauce Tatar	16
Marinated Alice on Politiki salad and fried Alice with saucetartare	
Jacobsmuscheln und Black Tiger Garnelen auf Avocadocreme, Mangotatar und mariniertem Meeralgensalat	19
Scallops and Black Tiger prawns, avocado cream, mango tartare and marinated seaweed salad	
Seven Fish Vorspeise verschiedene Fischdelikatessen	19
Seven Fish Starter variety of fish delicacies	
Wildfang Oktopus mit Favacreme, geschmorten Schalotten und Apfel-Zwiebel Chutney	22
Wild caught octopus with fava cream, braised shallots and apple-onion chutney	
Gemischter Vorspeisenteller mit Köstlichkeiten des Hauses (vegetarisch)	18
Mixed starter plate with delicacies of the house (vegetarian)	



SUPPE

Suppe der Saison
Seasonal soup

Auf Anfrage
Upon request

BOWL

Vegetarisch

Gegrillte Aubergine mit Cherrytomaten und Schafskäse, Artischockenherzen, Austernpilze, Rote Beete, Gurke, Salatbouquet, Grüne Oliven, Couscous, Zucchini-Küchlein und mediterrane Frühlingsrolle

22

Grilled eggplant with cherry tomatoes and feta cheese, artichoke hearts, oyster mushrooms, beet, cucumber, salad bouquet, green olives, couscous, zucchini cakes, mediterranean spring roll

Fisch Protein

Yellow Thunfisch „tataki“, Lachstatar, gebratene Garnelen, Wakame, Avocado-Mango-Tatar, Salatbouquet, Mais, Couscous, Radieschen, Möhren

29

Yellow tuna "tataki", salmon tartar, fried prawns, wakame, avocado-mango tartar, salad bouquet, corn, couscous, radish, carrots



Zum drehen...

Languste und Wildfanggarnele
mit Spaghetti an Hummersauce

Lobster and wild catch prawn
with spaghetti in lobster sauce

48

Spaghetti Vongole

Spaghetti with mussels

22

Linguine mit frischem Lachs
an frischer Tomatensauce

Linguine with fresh salmon
and fresh tomato sauce

19

Tagliolini mit Parmesansoße
und Trüffel der Saison

Tagliolini with parmesan sauce
and seasonal truffles

Auf Anfrage

Upon request



FISCH

Lachsfilet vom Lavasteingrill mit Selleriepüree und Gemüse der Saison	22
Grilled Salmon fillet with celery puree and vegetables	
Yellow Thunfischfilet und 2 Riesengarnelen vom Lavasteingrill mit mediterraner Vinaigrette Selleriepüree und Gemüse der Saison	38
Yellow tuna fillet and 2 grilled king prawns, with mediterranean vinaigrette, celery puree and seasonal vegetables	
Zweierlei vom Fischfilet am Spieß mit Rosmarin- kartoffeln und Bio-Austernpilzen (Lachs, Schwertfisch)	34
Two kinds of fish fillet on a skewer with rosemary potatoes and oyster mushrooms (salmon, swordfish)	
Frittierter Kalamari mit Saucetatare, Gemüse der Saison und hausgemachten Kartoffelkroketten	24
Deep fried calamari with saucetartare, seasonal vegetables and homemade potato croquettes	
Sepia (Tintenfisch) vom Lavasteingrill mit schwarzem Tintenrisotto	26
Grilled cuttlefish with black ink risotto	



FISCH

Dorade Royal (Edelbrasse) Noble bream	26
Loup de Mer (Wolfsbarsch) Sea bass	26
Seezunge gebraten Fried sole	100 gr. 7,50
Dorade Royal für 2 Personen Dorade Royal for 2	100 gr. 7,50
Loup de Mer für 2 Personen Sea bass for 2	100 gr. 7,50
Fischplatte ab 2 Personen Fish platter from 2 persons	38/Person

Alle Gerichte servieren wir mit Gemüse der Saison
und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

All dishes are served with seasonal vegetables
and oven baked rosemary potatoes



FLEISCH

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Zaziki, Kartoffeln und Gemüse der Saison	19
Grilled chicken breast fillet with tzatziki, potatoes and seasonal vegetables	
Argentinisches Black Angus Roastbeef mit Kräuterbutter, auf frisch gebackenem Bauernbrot, Kartoffelgratin und Rosmarin-Thymian Jus	27
Argentine Black Angus roast beef with herb butter, freshly baked farmhouse bread, potato gratin and rosemary-thyme jus	
Australisches Rib-Eye (300 gr.) mit Kräuterbutter und Maispommes	49
Australian rib-rye (300 gr.) with herb butter and corn fries	
Carpaccio vom Rind auf Pilzrisotto mit verschiedenen Pilzen der Saison und Trüffel-Öl	38
Carpaccio Beef on mushroom risotto with various seasonal mushrooms and truffle oil	



FLEISCH

Surf & Turf

2 Riesengarnelen & Rinderspieß
aus Black Angus Roastbeef mit Gemüse der Saison
und Rosmarinkartoffeln aus dem Ofen

2 king prawns & beef skewer of Black Angus
roast beef with seasonal vegetables and
oven roasted rosemary potatoes

36

Lammrücken an Thymian-Rosmarin-Jus,
Selleriepüree und Gemüse der Saison

Saddle of lamb, thyme-rosemary-jus,
celery puree and seasonal vegetables

34

Argentinisches Black Angus Rinderfilet (ca. 150 gr.)
mit Languste, Trüffel-Gnocchi und Babykarotten

Argentinian Black Angus beef fillet (approx. 150 gr.)
with lobster, truffle gnocchi and baby carrots

54



VEGAN

The Garden

Wild Brokkoli, Pak Choi, Lotus, Karotten, Zuckerschoten, Shiitake-Pilze
auf Jasminreis und Currycocoßoße

Wild broccoli, pak choi, lotus, carrots, sugar snap,
shiitake mushrooms on jasmine rice and curry coconut sauce

29

FÜR KINDER

Nudeln in Tomatensauce

8

Noodles in tomatoe sauce

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pommes Frites

9

Grilled chicken breast fillet with French fries

BEILAGEN

Gemüse der Saison | Seasonal vegetables

4,90

Selleriepüree | Celery puree

4,40

Rosmarinkartoffeln | Rosemary potatoes

4,40

Gemischter Salat | Mixed salad

5,50

Pita | Pita bread

3,50

Maispommes | Corn fries

5,20



DESSERT

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen Greek yoghurt with honey and walnuts	8
Apfel-Karamell-Tarte Apple caramel tart	12
Schokoladen-Austern mit Zitronenmousse und Mango-Erdbeer Kaviar Chocolate oysters with lemon mousse and mango strawberry caviar	11
Crème brûlée mit Beeren Crème brûlée with berries	9
Hausgemachtes Schokoladensoufflé mit Vanilleeis Homemade chocolate soufflé with vanilla ice cream	9
Dessertteller mit verschiedenen Leckereien Dessert plate with various treats	12



CAFÈ	Tasse Kaffee	2,80
	Cappuccino	3,20
	Espresso	2,60
	Espresso doppio (doppelt)	3,40
	Espresso Macchiato (mit Schaumhaube)	2,90
	Espresso doppio Macchiato	3,80
	Espresso entkoffeiniert	2,60
	Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	4,80
	Mokka	3,80
BIO TEE	Darjeeling	
	Grüner Tee	
	Pfefferminz	
	Kamillentee	
	Kräutertee	3,60



WASSER	Teinacher medium naturell	0,25	3,20
		0,50	4,80
		0,75	6,50
BRAUSE	AFRI Cola ^{1,3,9} AFRI Cola ohne Zucker ^{1,3,9,12}	0,2	2,40
	SPEZI ^{1,3,9} Bluna Orange ^{1,3}	0,4	3,90
	Bluna Zitrone	0,2	2,40
		0,5	3,40
	Thomas Henry		
	Bitter Lemon ¹⁰ Tonic Water ¹⁰ Ginger Ale ¹	0,2	3,80
SÄFTE	Apfelsaft naturtrüb	0,2	3,10
	Orangensaft	0,2	3,10
	Maracujanektar	0,2	3,30
	Johannisbeernektar	0,2	3,20
	Saftschorle	0,2	2,90
		0,4	4,10

¹ mit Farbstoff, ³ Antioxidationsmittel, ⁹ Koffeinhaltig, ¹⁰ chininhaltig, ¹² enthält eine Phenylalaninquelle



BIER	Kellerbier naturtrüb hell, vom Fass	0,3	4
		0,5	4,90
	Kellerbier naturtrüb dunkel	0,5	4,90
	Pils	0,3	4
	Alkoholfreies Bier	0,3	4
	Hefeweizen Hell Kellerweizen Alkoholfreies	0,5	4,9
	Radler	0,3	4
		0,5	4,90

GRAPPA & Traubenbrände

Tsipouro mit und ohne Anis	2 cl	4
Ouzo Plomari	2 cl	3
Methexis Cigar „Sauvignon Blanc“	2 cl	7
Methexis „Moscato“	2 cl	4
Methexis „Chardonnay“	2 cl	4
Grappa di Poli Cleopatra (Moscato oro)	2 cl	5
Grappa Sarpa di Poli	2 cl	4
Grappa Sarpa Barrique di Poli	2 cl	5
Grappa Stravecchia Gran Riserva	2 cl	7
Grappa Sassicaia	2 cl	11,50



EAU DE VIE HAGMEYER (ELSASS) 45%

Ingwer		2 cl	5,90
Erdbeere		2 cl	5,40
Mirabelle		2 cl	5,40
Quitte		2 cl	5,40
Williams		2 cl	5,80
Zwetschge		2 cl	5,40
Waldhimbeere		2 cl	5,40
Mehlbeere		2 cl	5,40
Marc d'Alsace Gewürztraminer		2 cl	5,40

BRANDY	Metaxa 5*	38%	2 cl	3,50
	Metaxa 7*	40%	2 cl	4
	Remy Martin Champagne Cognac	40%	2 cl	5,90
	Metaxa Private Reserve	40%	2 cl	8,40
	1866 Brandy Solera Gran Reserva	40%	2 cl	7,40
	Vecchia Romagna	40%	2 cl	3,50



SPIRITS	Absolut Vodka, Schweden 2 cl 3,90 4 cl 5,90	40%
	Standard Vodka, Russland 2 cl 3,50 4 cl 5,20	40%
	Xellent Premium Vodka, Schweiz 2 cl 5,80 4 cl 8,80	40%
	Belvedere Premium Vodka, Polen 2 cl 5,80 4 cl 8,80	40%
	Espolòn Tequila Blanco, Mexico 2 cl 4,20 4 cl 6,20	40%
	José Cuervo Tequila hell dunkel 2 cl 3,50 4 cl 5,50	40%
	San Cosme Mezcal, Oaxaca 2 cl 6,90 4 cl 10,90	40%
	Havanna Club 3 Jahre, Kuba 2 cl 3,50 4 cl 5,20	40%
	Botucal Reserva Exclusiva 2 cl 4,20 4 cl 6,50	40%
	Zacapa Centenario Reserva 23 Jahre Guatemala 2 cl 5,90 4 cl 9,40	40%



WHISKEY

Johnny Walker Red Label Scotch ¹ 2 cl 3,20 4 cl 6,20	40%
Johnny Walker Black Label Scotch ¹ 2 cl 4,90 4 cl 7,90	40%
Johnny Walker Double Black Scotch ¹ 2 cl 5,90 4 cl 9,90	40%
Johnny Walker Gold Label Scotch ¹ 2 cl 6,90 4 cl 10,90	40%
Oban 14 Jahre Single Malt Scotch ¹ 2 cl 5,90 4 cl 9,90	40%
Glenmorangie 10 Jahre Scotch ¹ 2 cl 5,90 4 cl 9,90	40%
Lagavulin 16 Jahre Islay Single Malt Scotch ¹ 2 cl 6,90 4 cl 10,90	40%
Glenfiddich 12 Jahre Single Malt Scotch ¹ 2 cl 5,90 4 cl 9,90	40%
Glenfiddich 18 Jahre Single Malt Scotch ¹ 2 cl 6,90 4 cl 10,90	40%



WHISKEY

Chivas 12 Jahre Scotch ¹ 2 cl 5,90 4 cl 9,90	40%
The Glenlivet 12 Jahre Single Malt Scotch ¹ 2 cl 5,90 4 cl 9,90	40%
Jameson Black Barrel Irish Whiskey ¹ 2 cl 5,90 4 cl 9,90	40%
Jack Daniels Bourbon 2 cl 3,20 4 cl 6,20	40%
Woodford Reserve Kentucky Straight Bourbon 2 cl 5,90 4 cl 9,90	40%
Paul John Single Malt, Indien 2 cl 5,90 4 cl 9,90	40%
Masterson's Canada 2 cl 7,90 4 cl 13,90	40%
Dewar's 12 Jahre Scotch 2 cl 7,90 4 cl 13,90	40%
Gentleman Jack Bourbon 2 cl 5,90 4 cl 9,90	40%



SONSTIGES

Sambuca	2 cl	3,60
Averna	2 cl	3,60
Ramazotti	2 cl	3,60
Cynar	2 cl	3,60
Fernet Branca Fernet Menta	2 cl	3,60
Amaretto	2 cl	3,60
Limoncello	2 cl	4,20
Mastiha	2 cl	4,20

LONGDRINKS

Vodka Bitter Lemon ¹⁰ Thomas Henry mit Absolut Vodka	4 cl	8,50
mit Belvedere Vodka	4 cl	9,50
mit Standard Vodka	4 cl	7,50
mit Xellent Vodka	4 cl	9,50



LONGDRINKS

Gin | Tonic¹⁰ Thomas Henry

mit Black Gin | Germany 45% 10,50

Jinzu | Japan 42,3% 10,50

mit Bulldog London Dry Gin 40% 9,50

mit Gin Mare | Spain Mediterranean Gin 42,7% 10,50

mit Hendrick's Gin | Schottland 44% 9,50

mit Monkey 47 Gin | Germany 47% 11,50

mit Tanqueray¹⁰ London Dry Premium Gin 47,3% 9,50

mit The Duke Gin | Germany 45% 10,50

mit Grace Gin 41,5% 11,50



LONGDRINKS

Gin | Tonic¹⁰ Thomas Henry

mit Bombay | England 40% 9,50

mit The London No 1 | England 47% 9,50

mit Colombian Gin | Columbien 43% 10,50

mit Mom Gin | Spanien 39,5% 9,50

mit Elephant Gin | Germany 45% 10,50

mit Nordes Gin | Spanien 40% 9,50

mit Mombasa Gin | England 41,5% 9,50

mit Ulmer Gin | Germany 44% 9,50



Olgastr. 82 · 89073 Ulm · Tel.: 0731/60 28 91 41
www.seven-fish.de · info@seven-fish.de

Alle Preise in EURO
inklusive Mehrwertsteuer.

Bei einer Umbestellung berechnen wir
Ihnen einen Aufpreis.

Scannen Sie den QR-Code und folgen uns auch bei:



Facebook/SevenFishUlm



Instagram/sevenfishulm

14 Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können



EIER

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Eier aller Geflügel- und Vogelarten

Beispiele / Vorkommen: Mayonnaise, Pfannkuchen, Omelette, Kuchen, Gebäck, Brot, Nudeln, Croutons, Frikadellen, Hackbraten, Burger, Produkte mit Teigmantel oder Panade, Kartoffel-Fertigprodukte, Feinkostsalate, Pasteten, Quiches, Soßen, Dressings, Desserts



FISCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Alle Fischarten, Kaviar

Beispiele / Vorkommen: Kräcker, Soßen (z.B. Worcestersauce), Fonds, Würzpasten, Suppen, Surimi, Sardellenwurst, Brotaufstriche, Feinkostsalate, Pasteten



KREBSTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Krebs, Shrimps, Garnelen, Langusten, Hummer, Scampi

Beispiele / Vorkommen: Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Paella, Bouillabaise, Sashimi, Surimi



MILCH

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Die Milch aller Säugetiere

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühen, Koch-, Roh-, Bratwurst, Feinkostsalate, Margarine, Nussnougatcreme, Müsli, Schokolade, Karamell, Aufläufe, Gratin, Kartoffelpüree, Kroketten, Pommes Frites, Chips, Suppen, Soßen, Dressing, Marinaden, Desserts, Kakao, Wein, Molken- / Frucht- / Instantdrink



SELLERIE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Gewürzbrot, Wurst, Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Kräuterkäse, Fertiggerichte, Feinkostsalate, eingelegte Gemüse, Suppengewürz, Brühe, Suppen, Eintopf, Soßen, Dressing, Essig, Marinaden, Gewürzmischungen, Curry, salzige Snacks (Chips)



SESAMSAMEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Knäckebrot, Gebäck (süß und salzig), Müsli, vegetarische Gerichte, Falafel, Salate, Humus, Feinkostsalate, Marinaden, Desserts



SCHWEFELDIOXID UND SULPHITE

in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂

Dazu gehören: Mit Schwefel behandelt: Trockenobst, getrocknete Gemüse, Pilze, Tomatenpüree, Kartoffelprodukte, Wein, Bier

Beispiele / Vorkommen: Fruchtzubereitungen, Müsli, Brot, Fleischerzeugnisse und -zubereitungen, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Sauerkraut, Fruchtsaft, Chips und andere getrocknete Kartoffelerzeugnisse, gesalzener Trockenfisch



ERDNÜSSE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Margarine, Brot, Brötchen, Kuchen, Gebäck, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Frühstücksflocken, Schokolade, Feinkostsalate, Marinaden, Satésauce, Pommes Frites, Eis, aromatisierter Kaffee



GLUTENHALTIGES GETREIDE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören u.a.: Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Emmer, Einkorn, Grünkern

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Nudeln, Suppen, Soßen, Paniermehl, Panade, Wurstwaren, Dessert, Schokolade, Eis, Bier



LUPINE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Gebäck, Pizza, Nudeln, Snacks, Fettreduzierte Fleischerzeugnisse, Fleischersatz/vegetarische Produkte, glutenfreie Produkte, Desserts, milchfreier Eisersatz, Kaffeeersatz, Flüssigwürste



SCHALENFRÜCHTE

sowie daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören abschließend: Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*)

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Brühwürste (Pistazien), Rohwürste (Walnüsse), Pasteten, Feinkostsalate (Waldorff), Joghurt, Käse, Nuss-/Nougatcreme, vegetarische Aufstriche, Müsli, Schokolade, Marzipan, Müsliriegel, Kekse, Dressings, Curry, Pesto, Desserts, Likör, aromatisierter Kaffee



SENF

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Fleischerzeugnisse, Fleischzubereitungen, Fertiggerichte, Feinkostsalate, Suppen, Soßen, Dressing, Mayonnaise, Ketchup, eingelegte Gemüse, Gewürzmischungen, Käse



SOJABOHNEN

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Beispiele / Vorkommen: Brot, Kuchen, Gebäck, Feinkostsalate, Margarine, Schokocreme, vegetarische Brotaufstriche, Müsli, Schokolade, Kekse, Kaugummi, Soßen, Dressings, Marinaden, Mayonnaise, Eis, Sportlernahrung, eiweißangereicherte Erfrischungsgetränke, Diättricks, Kaffeeweißer, Fertiggerichte aller Art



WEICHTIERE

und daraus gewonnene Erzeugnisse

Dazu gehören: Schnecken, Abalone, Oktopus, Tintenfisch, Calamares, alle Muscheln, Austern

Beispiele / Vorkommen: (asiatische) Würzpasten, Paella, Suppen, Soßen, Marinaden, Feinkostsalate