



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.

Bei Essensmitnahme  
berechnen wir 1,- Euro.

Bei Allergien oder  
Unverträglichkeiten wenden Sie sich  
bitte an unser Servicepersonal.

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	7
Negroni	9 cl	12
Negroni Spagliato	9 cl	12
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	9
Hugo alkoholfrei Holundersirup   Minze   Soda	0,2	7
Lillet Blanc & Schweppes Wild Berries <sup>3</sup>	0,2	9
Aperol <sup>1</sup> Spritz	0,2	9
Campari <sup>1</sup> Orange   Soda	0,2	7
Alkoholfreies Bitter <sup>1</sup> Orange   Soda	5 cl	7
Portwein	5 cl	5
Martini Dry   Bianco   Rosso   Floreale alkoholfrei	5 cl	7
Sherry Trocken   Medium	5 cl	6
Campari <sup>1</sup> Spritz	0,2	9
Limoncello Spritz	0,2	10



## Edler Genuss aus dem Meer

### AUSTERN

Frische Austern, auf Eis  
fresh oyster, served on ice

Fine de Claire „Nummer 2“  
1 Stück 4,90 | 6 Stück 27

Gillardeau „Nummer 2“  
1 Stück 6,90 | 6 Stück 40

4, 6

### SEVEN OCEAN

Fine de Claire „Nummer 2“  
Venusmuscheln, Black Tiger Garnelen, Hummer Gratin,  
Thunfisch- und Lachstatar, Flusskreb- und Meeresfrüchtesalat

Fine de Claire "Number 2",  
clams, Black Tiger prawns, lobster gratin,  
tuna and salmon tartare, crayfish and seafood salad

1, 2, 4, 5, 6, 8, 9, 10, 13

79 / Person  
ab 2 Personen

79 / person  
from 2 persons



## Kalte VORSPEISEN

Duett vom Carpaccio Hachimi und Lachs mit Mandarine Dressing, Mango-Kaviar, Chillifäden, Cayennepfeffer	
Carpaccio Duet Hachimi and salmon with mandarin dressing, mango caviar, chili threads, cayenne pepper	
22	4, 11

Triologie vom Taramas Natur, Zitrus und Sepiatinte mit Filoncini Rustici al Mais	
Taramas Trilogy	
Natural, citrus and sepia ink with Filoncini Rustici al Mais	
1, 4, 7	16

Duett vom Tatar Lachstatar an Kräuter-Olivenöl und Tunfischstatar mit Avocado-Püree und Kaviar	
Tartare Duet	
Salmon tartare with herb olive oil and tuna tartare with avocado puree and caviar	
4, 8, 9, 11	22



## Warme VORSPEISEN

Sardellen „Panko“  
gefüllt mit Garnelen, Kartoffel,  
Pistazie und Alici-Pastete

18

"Panko" Anchovies  
stuffed with prawns, potato,  
pistachio and alici pâté

1, 2, 3, 4, 5, 7

Meerbarbenfilet  
auf Risotto Verde und Zitronenschaum

24

Red Mullet Fillet  
with Risotto Verde and lemon foam

1, 2, 3, 4

Seven Fish Deluxe  
mit verschiedenen Fischdelikatessen

19

Seven Fish Deluxe  
with various fish delicacies

4, 5, 8, 9, 11, 13

Vegetarischer Vorspeisenteller  
mit Köstlichkeiten des Hauses

18

Vegetarian Appetizer Platter  
with house delicacies

1, 2, 3, 13



## ZWISCHENGANG

Suppe der Saison  
Soup of the Season

Auf Anfrage  
Upon request

Meeresfrüchtesalat  
an Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette  
Seafood Salad  
with lemon-olive oil vinaigrette

15

4, 5, 10, 13

Louisiana Flusskrebssalat  
auf Avocado-Püree mit deutschem Kaviar und  
Mandarinen-Mayonnaise

16

Louisiana Crayfish Salad  
on avocado puree with German caviar and  
mandarin mayonnaise

3, 5

Bocconcini vom Büffelmozzarella  
auf Cherrytomaten, Pesto Genovese und Wildkräutersalat  
Buffalo Mozzarella Bocconcini  
on cherry tomatoes, Pesto Genovese and wild herb salad

16

2, 7, 11



## PASTA

Fettucine Nero  
mit Black Tiger Garnelen an  
frischer Tomatensauce

Fettucine Nero  
with Black Tiger prawns in  
fresh tomato sauce

32

1, 3, 5, 11

Spaghetti mit Vongole  
in Zitronen-Vinaigrette

Spaghetti with Vongole in  
lemon vinaigrette

1, 2, 6, 13

26

Rigatoni mit frischem Lachs  
in Tomatensauce und Parmesan-Frischkäse

Rigatoni with fresh Salmon  
in tomato sauce and parmesan cream cheese

1, 2, 4, 11

24



## FISCH

Lachsfilet vom Lavasteingrill  
mit Selleriepüree und Gemüse der Saison

26

Salmon Fillet from the lava stone grill  
with celery puree and seasonal vegetables

2, 4, 10, 13

Yellow Thunfischfilet und Black Tiger Garnelen  
vom Lavasteingrill, Sellerie- und Rote-Bete-Püree

41

Yellowfin Tuna Fillet and Black Tiger Prawns  
from the lava stone grill, celery and beetroot puree

2, 4, 5, 10, 11, 13

Adlerfischfilet vom Lavasteingrill  
an Zitronen-Olivenöl-Vinaigrette mit  
gegrilltem Gemüse der Saison

42

Stone Bass Fillet from the lava stone grill  
with lemon-olive oil vinaigrette  
and grilled seasonal vegetables

4, 13

Gegrillter Calamari am Spieß  
auf Sepiatinten-Limettenrisotto und Pesto Genovese

36

Grilled Calamari Skewer  
on sepia ink-lime risotto and Pesto Genovese

1, 2, 6, 7, 11



## FISCH

Dorade Royal (Edelbrasse) 30  
Noble bream

4, 13

Loup de Mer (Wolfsbarsch) 30  
Sea bass

4, 13

Seezunge gebraten 100 gr. 8  
Fried sole

4, 13

Dorade Royal für 2 Personen 100 gr. 9  
Dorade Royal for 2

4, 13

Loup de Mer für 2 Personen 100 gr. 9  
Sea bass for 2

4, 13

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 Kartoffelpüree, Broccoli und Geflügeljus

27

Grilled Chicken Breast Fillet  
with mashed potatoes, broccoli and poultry jus

1, 2, 10, 11, 14

Argentinisches Black Angus Roastbeef (ca. 200 gr.)  
mit Kräuterbutter, auf gegrilltem Bauernbrot,  
Kartoffelgratin und Thymian-Rosmarin-Jus

31

Argentine Black Angus Roast Beef (approx. 200 g)  
with herb butter, on grilled farmhouse bread, potato  
gratin and rosemary-thyme jus

1, 2, 14

Australisches Rib-Eye (300 gr.)  
mit Kräuterbutter und Maispommes

52

Australian Rib-Eye (300 g)  
with herb butter and corn fries

1, 2, 14



## FLEISCH

USA Flanksteak (ab 300 gr.)  
mit Kräuterbutter, Maispommes und BBQ-Sauce

USA Flank Steak (from 300 g)  
with herb butter, corn fries and BBQ sauce

14 / 100 gr.

1, 2, 13, 14

Surf & Turf  
Black Tiger Garnelen und Black Angus  
Tagliata mit Süßkartoffelpüree an  
Thymian-Rosmarin-Jus

Surf & Turf  
Black Tiger prawns and Black Angus  
Tagliata with sweet potato puree and  
thyme-rosemary jus

1, 2, 5, 14, 14



## VEGETARISCH

Gefüllte Aubergine „Mediterran“  
mit fruchtigen Tomaten, Fetawürfeln,  
Kräuteröl und Kartoffelgratin

Stuffed Eggplant „Mediterranean“  
with fruity tomatoes, feta cubes, herb oil  
and potato gratin

29

2, 11

## FÜR KINDER

Nudeln in Tomatensauce

8

Noodles in tomatoe sauce

1, 11

Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pommes Frites

11

Grilled chicken breast fillet with French fries

14

## BEILAGEN

Gemüse der Saison | Seasonal vegetables

5,50

Selleriepüree | Celery puree

5,50

2, 10

Rosmarinkartoffeln | Rosemary potatoes

5,50

Gemischter Salat | Mixed salad

5,50

13

Pommes | French Fries

5,50

1

Maispommes | Corn fries

5,50

1



## DESSERT

Griechischer Joghurt mit Honig und Walnüssen Greek Yoghurt with honey and walnuts	9
2, 7	
Cheesecake an Waldbeersauce und frischen Früchten der Saison	11
Cheesecake with wild berry sauce and fresh seasonal fruits	
1, 2, 3, 7	
Crème Brûlée und Vanilleeis mit Beeren Crème brûlée and vanilla ice cream with berries	12
1, 2, 3	
Schokoladensoufflé mit Vanilleeis Chocolate soufflé with vanilla ice cream	11
1, 2, 3, 7	
Dessertteller mit verschiedenen Leckereien Dessert plate with various treats	14
1, 2, 3, 7	
Kugel Eis auf frischen Beeren (Vanille, Erdbeer, Crème brûlée oder Salted Caramel)	4
Scoop of ice cream with fresh berries (vanilla, strawberry, crème brûlée, or salted caramel)	
1, 2	
Kugel Sorbet auf frischen Beeren (Zitrone oder Mango-Passionsfrucht)	6
Scoop of sorbet with fresh berries (lemon or mango-passion fruit)	



<b>CAFÈ</b>	Tasse Kaffee	3,20
	Cappuccino	4,10
	Espresso	2,90
	Espresso doppio (doppelt)	4,40
	Espresso Macchiato (mit Schaumhaube)	3,20
	Espresso doppio Macchiato	4,80
	Espresso entkoffeiniert	2,90
	Affogato (Espresso mit Vanilleeis)	5,90
	Mokka	4,20
<b>BIO TEE</b>	Darjeeling	
	Grüner Tee	
	Pfefferminz	
	Kamillentee	
	Kräutertee	4,50



<b>WASSER</b>	Teinacher medium   naturell	0,25	3,60
		0,50	5,20
		0,75	6,90
<b>BRAUSE</b>	AFRI Cola <sup>1,3,9</sup>   AFRI Cola ohne Zucker <sup>1,3,9,12</sup>	0,2	2,60
	SPEZI <sup>1,3,9</sup>   Bluna Orange <sup>1,3</sup>	0,4	4,50
	Bluna Zitrone	0,2	2,40
		0,5	3,40
	Thomas Henry		
	Bitter Lemon <sup>10</sup>   Tonic Water <sup>10</sup>   Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2	4,50
<b>SÄFTE</b>	Apfelsaft naturtrüb	0,2	3,10
	Orangensaft	0,2	3,10
	Maracujanektar	0,2	3,30
	Johannisbeernektar	0,2	3,20
	Softschorle	0,2	2,90
		0,4	4,80

<sup>1</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> Antioxidationsmittel, <sup>9</sup> Koffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>12</sup> enthält eine Phenylalaninquelle



<b>BIER</b>	Kellerbier naturtrüb hell, vom Fass	0,3	4
		0,5	5,50
	Kellerbier naturtrüb dunkel	0,5	5,50
	Pils	0,3	4
	Alkoholfreies Bier	0,3	4
	Hefeweizen Hell   Kellerweizen   Alkoholfreies	0,5	5,50
	Radler	0,3	4
		0,5	5,50

## **GRAPPA & Traubenbrände**

Tsipouro mit und ohne Anis	2 cl	4
Ouzo Plomari	2 cl	4
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	12,00



## EAU DE VIE HAGMEYER (ELSASS) 45%

Ingwer	2 cl	6
Erdbeere	2 cl	6
Mirabelle	2 cl	6
Quitte	2 cl	6
Williams	2 cl	6
Zwetschge	2 cl	6
Waldhimbeere	2 cl	6
Mehlbeere	2 cl	6
Marc d'Alsace Gewürztraminer	2 cl	6

<b>BRANDY</b>	Metaxa 5*	38%	2 cl	4
	Metaxa 7*	40%	2 cl	5
	Remy Martin Champagne Cognac	40%	2 cl	7
	Metaxa Private Reserve	40%	2 cl	9
	1866 Brandy Solera Gran Reserva	40%	2 cl	8
	Vecchia Romagna	40%	2 cl	4



<b>SPIRITS</b>	Absolut Vodka, Schweden 2 cl 4,50   4 cl 7,50	40%
	Ciroc Vodka, Frankreich 2 cl 5,50   4 cl 9	40%
	Xellent Premium Vodka, Schweiz 2 cl 6,50   4 cl 10	40%
	Belvedere Premium Vodka, Polen 2 cl 6,50   4 cl 10	40%
	Espolòn Tequila Blanco, Mexico 2 cl 5,50   4 cl 9	40%
	José Cuervo Tequila hell   dunkel 2 cl 4,50   4 cl 7,50	40%
	San Cosme Mezcal, Oaxaca 2 cl 8   4 cl 14	40%
	Havanna Club 3 Jahre, Kuba 2 cl 4,50   4 cl 7,50	40%
	Botucal Reserva Exclusiva 2 cl 5,50   4 cl 9	40%
	Zacapa Centenario Reserva 23 Jahre Guatemala 2 cl 7   4 cl 13	40%



## WHISKEY

Johnny Walker Red Label Scotch<sup>1</sup> 40%  
2 cl 4,50 | 4 cl 8,50

Johnny Walker Black Label Scotch<sup>1</sup> 40%  
2 cl 5,50 | 4 cl 9,50

Johnny Walker Double Black Scotch<sup>1</sup> 40%  
2 cl 7 | 4 cl 13

Johnny Walker Gold Label Scotch<sup>1</sup> 40%  
2 cl 8 | 4 cl 14

Oban 14 Jahre Single Malt Scotch<sup>1</sup> 40%  
2 cl 7 | 4 cl 13

Glenmorangie 10 Jahre Scotch<sup>1</sup> 40%  
2 cl 7 | 4 cl 13

Lagavulin 16 Jahre Islay  
Single Malt Scotch<sup>1</sup> 40%  
2 cl 8 | 4 cl 14

Glenfiddich 12 Jahre  
Single Malt Scotch<sup>1</sup> 40%  
2 cl 7 | 4 cl 13

Glenfiddich 18 Jahre  
Single Malt Scotch<sup>1</sup> 40%  
2 cl 8 | 4 cl 14



## WHISKEY

Chivas 12 Jahre Scotch<sup>1</sup> 40%  
2 cl 5,90 | 4 cl 9,90

The Glenlivet 12 Jahre  
Single Malt Scotch<sup>1</sup> 40%  
2 cl 5,90 | 4 cl 9,90

Jameson Black Barrel  
Irish Whiskey<sup>1</sup> 40%  
2 cl 5,90 | 4 cl 9,90

Jack Daniels Bourbon 40%  
2 cl 3,20 | 4 cl 6,20

Woodford Reserve  
Kentucky Straight Bourbon 40%  
2 cl 5,90 | 4 cl 9,90

Paul John Single Malt, Indien 40%  
2 cl 5,90 | 4 cl 9,90

Masterson's Canada 40%  
2 cl 7,90 | 4 cl 13,90

Dewar's 12 Jahre Scotch 40%  
2 cl 7,90 | 4 cl 13,90

Gentleman Jack Bourbon 40%  
2 cl 5,90 | 4 cl 9,90



## SONSTIGES

Sambuca	2 cl	4,50
Averna	2 cl	4,50
Ramazotti	2 cl	4,50
Cynar	2 cl	4,50
Fernet Branca   Fernet Menta	2 cl	4,50
Amaretto	2 cl	4,50
Limoncello	2 cl	5,50
Mastiha	2 cl	5,50
Baileys	4 cl	5,50

## LONGDRINKS

<b>Vodka</b>   Bitter Lemon <sup>10</sup> Thomas Henry mit Absolut Vodka	4 cl	9,50
mit Belvedere Vodka	4 cl	11
mit Ciroc Vodka	4 cl	11
mit Xellent Vodka	4 cl	11



## LONGDRINKS

### Gin | Tonic<sup>10</sup> Thomas Henry

mit Black Gin   Germany	45%	11
Jinzu   Japan	42,3%	11
mit Bulldog London Dry Gin	40%	10
mit Gin Mare   Spain Mediterranean Gin	42,7%	11
mit Hendrick´s Gin   Schottland	44%	10
mit Monkey 47 Gin   Germany	47%	12
mit Tanqueray <sup>10</sup> London Dry Premium Gin	47,3%	10
mit The Duke Gin   Germany	45%	11
mit Grace Gin	41,5%	12



## LONGDRINKS

### **Gin** | Tonic<sup>10</sup> Thomas Henry

mit Bombay   England	40%	10
mit The London No 1   England	47%	10
mit Colombian Gin   Columbien	43%	11
mit Mom Gin   Spanien	39,5%	10
mit Elephant Gin   Germany	45%	11
mit Nordes Gin   Spanien	40%	10
mit Mombasa Gin   England	41,5%	10
mit Ulmer Gin   Germany	44%	10



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.

Bei Essensmitnahme  
berechnen wir 1,- Euro.

Bei Allergien oder  
Unverträglichkeiten wenden Sie sich  
bitte an unser Servicepersonal.

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



Facebook/SevenFishUlm



Instagram/sevenfishulm

## Allergene und Zusatzstoffe

Gluten und Getreide mit Glutenanteil „1“  
Laktose / Milchprodukte „2“  
Eier (Geflügel) „3“  
Fisch „4“  
Krebstiere „5“  
Weichtiere (z.B. Muscheln, Schnecken, Calamari) „6“  
Nüsse, Erdnüsse, Kerne, Schalenfrüchte „7“  
Sesamsamen „8“  
Sojabohnen „9“  
Sellerie „10“  
Schwefeldioxid und Sulfite „11“  
Lupinen „12“  
Senf „13“  
Fleisch „14“

## Allergens and additives

Gluten and grains with gluten content "1"  
Lactose / dairy products "2"  
Eggs (poultry) "3"  
Fish "4"  
Crustaceans "5"  
Molluscs (e.g. mussels, snails, calamari) "6"  
Nuts, peanuts, seeds "7"  
Sesame seeds "8"  
Soybeans "9"  
Celery "10"  
Sulfur dioxide and sulfites "11"  
Lupins "12"  
Mustard "13"  
Meat "14"

