# Speisenkarte Feuerschiff LV13

### Suppen

| Hausgemachte Kartoffelsuppe<br>mit frischen Majoran und krossen Speck <sup>7,9</sup> | € 5,80 |
|--|--------|
| Hausgemachte Kartoffelsuppe<br>mit Croûtons <sup>,7,9</sup>                          | € 5,50 |
| Büsumer Krabbensuppe <sup>2,7,9</sup> Fischsuppe LV13                                | € 8,50 |
| Consommé mit Gemüse-<br>und Fischeinlage <sup>4,9,10</sup>                           | € 9,00 |
| Rote Paprikasuppe<br>mit Curry-Chili-Grießnocken <sup>1,7</sup>                      | € 8,50 |

### Vorspeisen

Drei gratinierte Ziegenkäsetaler mit Akazienhonig an Blattsalat und Mango-Chutney<sup>13</sup> € 12,50

Rucolasalat mit Kirschtomaten, Parmesan und drei gebratenen Riesengarnelen<sup>7,9</sup> € 13,50

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Basilikum-Pesto und Parmesancracker<sup>7,9</sup> € 17,50

Hamburger Vorspeisen-Variation (für 2 Personen)

Grützwurst mit Röstzwiebeln, Lachstatar mit Creme fraîche Matjesfilet auf Pumpernickel, Labskaus mit Wachtelei und einem Krabbencocktail<sup>9,10,13</sup> € 13,50/ pro Person

## Fleischgerichte

Surf and Turf
Argentinisches Rinderfilet ( 200g ) und Riesengarnelen
mit Kräuterbutter, Baked Potato mit Sour Cream
dazu Knoblauchbaguette<sup>4,7,9</sup>
€ 36,50

Argentinisches Rinderfilet mit Gemüse der Saison und hausgemachtes Kartoffelgratin<sup>7,10</sup> 200 g € 33,50 300 g € 41,50

Rinderfiletspitzen " Stroganoff" mit Roter Bete, Gewürzgurken, Perlzwiebeln dazu Kartoffelrösti<sup>7,10</sup> € 28,50

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butter gebraten dazu Bratkartoffeln und hausgemachter Gurkensalat € 22,50<sup>1,3</sup>

Feuerschiffs-Burger LV13
Burger vom Angus Rind im Sauerteigbrötchen
mit Speckstreifen, Jalapenos, Käse, Zwiebeln, Tomate,
Gurke, Salat, dazu Pommes frites
€ 17,50<sup>7</sup>

## Vegetarisch

Waldpilz-Risotto mit Rucola und Parmesan<sup>1,5,7</sup> € 17,50

Geschwenkte Gnocchis mit Tomaten-Paprikagemüse in Salbeibutter dazu frischer Parmesan<sup>1,7</sup> € 18,50

## Vegan

Chilipolenta, gebraten in Sojamilch, auf tomatisierten Pfannengemüse<sup>1,7</sup> € 15,50

## Maritime Spezialitäten

Terrine Fischsuppe LV13
Consommé mit Gemüse, Fischeinlage und Garnele<sup>4,9,10</sup>
€ 15,50

"Kapitäns-Labskaus" Gepökelte Rinderbrust, Kartoffeln Zwiebeln, Rote Bete, Gewürzgurke<sup>9,10,13</sup>

#### Beilagen für Landratten

Zwei Spiegeleier € 15,50

#### Beilagen für Seeleute

Zwei Spiegeleier, Bismarckhering € 17,50

Hamburger Pannfisch dreierlei Fischfilets, gebraten mit Dijonsenfsauce dazu Bratkartoffeln und ein kleiner gemischter Salat<sup>1,4,7,9,10</sup> € 19,00

Holländische Matjesfilets "Hausfrauenart" mit Bratkartoffeln<sup>4,7,10</sup> € 17,50

#### Aus Fluss und Meer

Kabeljaufilet an Weißwein-Zitronen-Sauce mit Paprika-Zucchinigemüse und Safranreis<sup>4,7</sup> € 24,50

Der Kabeljau hat einen langgestreckten, im Querschnitt annähernd runden Körper und erreicht Körperlängen von einem bis 1,50 Meter und ein Gewicht von bis zu knapp 50 kg. Der schwerste je dokumentierte Kabeljau wurde im Mai 2013 vor der Küste Norwegens gefangen, wog 47 kg und war 1,5 Meter lang.

Seeteufelmedaillons auf Tomaten-Ragout und Basilikumrisotto<sup>4,7,9</sup> € 30,50

Seeteufel haben einen abgeflachten, schuppenlosen Körper und einen extrem großen, breiten und abgeflachten Kopf mit einem riesigen, mit kräftigen Zähnen besetzten Maul. Sie können maximal zwei Meter lang und über 50 kg schwer werden, erreichen jedoch nur selten Längen von einem Meter. Das maximale nachgewiesene Alter des Seeteufels beträgt 24 Jahre.

Gebratene Nordseescholle mit Speckstippe Petersilienkartoffeln⁴ Gurkensalat € 24,50

Die Scholle ist ein sehr verbreiteter Plattfisch. Der Körper ist oval und sehr stark abgeplattet, die Augen sind beide stets auf der rechten Körperseite. Die Nordseescholle wird etwa 20 bis 25 cm lang und hat ein besonders festes, schmackhaftes Fleisch. Am natürlichsten schmeckt sie unpaniert und im Ganzen gebraten.

Fischplatte
ab zwei Personen servieren wir Ihnen
Filets von dreierlei Edelfischen und Riesengarnelen,
auf Hummerschaum, Wermutsahne, Gemüsereis<sup>4,7,9,10</sup>
€ 32,50 pro Person

#### **Desserts**

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce<sup>7</sup> € 7,50

Hamburger Rote Grütze mit Vanilleeis und Schlagsahne<sup>7</sup> € 8,50

Creme Brûlée mit Bourbonvanille an Fruchtsauce<sup>1,7</sup> € 10,50

Erdbeer-Panna Cotta
mit weißer Schokoladensauce
und Erdbeer-Minz-Confit <sup>1,7</sup>
€ 9,50

Schokoladenlasagne mit Kirschragout<sup>1,7</sup> € 9,50

Französische Rohmilchkäseauswahl mit Aprikosensenf, Schwarzbrot und Butter<sup>7,10,13</sup> € 18,50

gültig ab 04/2017

Das Feuerschiff LV13
Vorsetzen, im City-Sporthafen, 20459 Hamburg
Tel. 040/36 25 53 Fax 040/36 25 53
lv13@das-feuerschiff.de www.das-feuerschiff.de
www.facebook.com/feuerschiff