

# Speisen und Getränke auf dem Hubschrauberdeck



Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt  
an Bord von LV13 mitten im Hamburger Hafen

Ihre Crew

**Das Feuerschiff LV13**

Tel.: 040 36 25 53 Fax.: 040 36 25 55  
lv13@das-feuerschiff.de [www.das-feuerschiff.de](http://www.das-feuerschiff.de)

Vorsetzen, im City Sporthafen  
20459 Hamburg

# Frühstückskarte

**Montag bis Samstag  
von 09:00-12:00 Uhr**

## **LV13 Frühstück**

Gekochtes Ei | Wurst | Käse  
Marmelade | Brötchen<sup>1,9,13</sup>  
€ 8,90

## **Matrosen Frühstück**

Rührei | Räucherlachs | Sahnemeerrettich | Schinkenm | Weichkäse  
Marmelade | Schwarzbrot | Brötchen<sup>1,4,9,13</sup>  
€ 10,90

## **Kapitäns Frühstück**

Rührei mit Krabben | Graved Lachs mit Dill-Senf-Sauce | Schinken | Weichkäse  
Marmelade | Croissant | Schwarzbrot | Brötchen<sup>1,4,9,10,13</sup>  
€ 16,90

## **Extras**

Müsli oder Cornflakes   Milch <sup>7</sup>	3,00 €
Rührei   gebratener Speck <sup>3,7,13</sup>	3,90 €
Rührei   Büsumer Krabben <sup>3,4,7</sup>	6,90 €
Portion Nordseekrabben (100g) <sup>2</sup>	4,90 €
Räucherlachs (80g)   Sahnemeerrettich <sup>7</sup>	3,50 €

# Spargelkarte

## Vorspeisen

**Spargelcremesuppe<sup>7,9</sup>**

€ 7,50

**Spargelcremesuppe | Flußkrebsschwänzen<sup>4,7,9</sup>**

€ 9,50

**Marinierter grüner und weißer Spargel**

Rote- Bete –Carpaccio | Pancetta<sup>9,10,13</sup>

€ 15,50

## Hauptgang

**Weißer Spargel- Seranoschinkenröllchen**

Sauce Hollandaise | Camembert | gratiniert

Preiselbeer | Feigensenf<sup>3,9,13</sup>

€ 19,50

**300g frischer deutscher Spargel**

Sauce Hollandaise **oder** zerlassener Butter

neue Kartoffeln<sup>3</sup>

€ 19,50

mit.....

- Holsteiner Katenschinken (140g)<sup>13</sup> € 24,50
- Wiener Schnitzel vom Kalb (120g)<sup>1,3</sup> € 29,00
- Kabeljaufilet (180 g)<sup>1,4</sup> € 27,50
- Argentinisches Rinderfilet (200g)<sup>9</sup> € 31,50

## Dessert

Frische Erdbeeren | Bourbon-Vanilleeis | Sahne<sup>7</sup>

€ 8,50

# Speisekarte Heli – Deck LV13

## Hausgemachte Suppen

Kartoffelsuppe   frischer Majoran   krosser Speck <sup>7,9,13</sup>	€ 6,50
Kartoffelsuppe   Croûtons <sup>7,9</sup>	€ 5,90
Tomatensuppe   Gin-Sahne <sup>9</sup>	€ 6,50
Büsumer Krabbensuppe <sup>2,7,9</sup>	€ 9,00

## Knackige Salate

Tomate   Büffelmozzarella   Pesto <sup>7,8</sup>	€ 13,50
Chicken Salat   Mandeldressing   Knoblauch-Croûtons gebratenen Hähnchenstreifen <sup>1,8,10</sup>	€ 18,50
Rucolasalat   Riesengarnelen   glacierte Mango-Chutney <sup>2,9,10</sup>	€ 19,50

Zu den Salaten und Suppen reichen wir Ihnen Baguette

## für den kleinen Hunger

Baked Potato   Sour cream   Matjesfilet <sup>4,7,10</sup>	€ 10,50
Baked Potato   Sour cream   Graved Lachs <sup>4,7,10</sup>	€ 10,50
Baked Potato   Sour cream   Hähnchenbruststreifen <sup>7,10</sup>	€ 12,50
Matjesbrot   Schwarzbrot   Holländisches Matjesfilet   Zwiebelringe <sup>4,7,10</sup>	€ 9,80
Strammer Max   „Sylter“ Graubrot   Würfelschinken   zwei Spiegeleier <sup>1,7,9,13</sup>	€ 9,80

## Pasta

Spaghetti   Riesengarnelen   Tomaten-Knoblauchsauce <sup>2,9</sup>	€ 24,50
Penne   Trüffelsauce   Rinderfiletstreifen   Rucolasalat <sup>7</sup>	€ 22,50

## Fleisch & Burger

Feuerschiffs-Burger LV <sub>13</sub> Angus Rind   Sauerteigbrötchen   Speckstreifen   Jalapenos Käse   Zwiebeln   Tomate   Gurke   Salat   Pommes frites <sup>1,7</sup>	€ 17,50
Wiener Schnitzel vom Kalb   in Butter gebraten Bratkartoffeln   hausgemachter Gurkensalat <sup>1,3</sup>	€ 22,50
Rumpsteak (200g)   Baked Potato   Sour cream Kräuterbutter   Knoblauchbrot   gemischter Salat <sup>1,7,10</sup>	€ 26,00

## Flammkuchen

Flammkuchen Tradition   Speck   Zwiebeln <sup>1,7,10</sup>	€ 12,50
Flammkuchen Mediterran   Sauerrahm   Käse   Tomaten   Peperoni <sup>1,7,10</sup>	€ 13,50

## Maritime Spezialitäten

Kapitäns Labskaus   zwei Spiegeleiern <sup>9,10,13</sup>	€ 18,50
Kapitäns Labskaus   zwei Spiegeleiern   Bismarckhering <sup>4,9,10,13</sup>	€ 19,50
Frischer Backfisch   Bierteig   Hamburger Kartoffelsalat Remouladensauce <sup>1,4,7,9,10</sup>	€ 15,90
Holländischer Matjesfilet „Hausfrauenart“ Bratkartoffeln <sup>4,7,10</sup>	€ 18,50
Hamburger Pannfisch   dreierlei Fischfilets   Senfsauce Bratkartoffeln   kleiner gemischter Salat <sup>1,4,7,9,10</sup>	€ 22,50
Kabeljaufilet   Weißwein-Zitronen-Sauce Paprika-Zucchini Gemüse   Safranreis <sup>4,7</sup>	€ 24,50

## Vegetarisch

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

## Vegan

Spaghetti   Kokos-Limetten-Sauce   Kaiserschoten Cashewkerne   Limetten <sup>6</sup>	€ 16,50
---	---------

## Dessert

Hamburger Rote Grütze   Vanillesauce <sup>7</sup>	€ 7,50
Hamburger Rote Grütze   Vanilleeis   Sahne <sup>7</sup>	€ 8,50
Eisdessert   Crema Amarena <sup>7</sup>	€ 4,90
Eisdessert   Tiramisu <sup>7</sup>	€ 4,90
<b>Kindereis</b>	
Nestle „Sunny Car“   Vanille- und Schokoladeneis	€ 3,80
Monster Cup	€ 3,80
<b>Landkuchen</b>	
Landkuchen/ Sahne	€ 3,90
	€ 4,60

**Die Sorten erfragen Sie bitte bei unserem Service**

## Für unsere kleinen Gäste

„Feuerschiff Briketts“	
Fischstäbchen   Pommes   Ketchup <sup>1,4</sup>	€ 6,50
„Wattwürmer“	
Spaghetti   Tomatensauce <sup>1</sup>	€ 6,00
„Elb-Pirat“	
Kleines Kalbsschnitzel   Möhrengemüse   Salzkartoffeln <sup>1,3</sup>	€ 10,50
„Gesundheitspolizei“	
Kleiner Kindersalat   American Dressing <sup>3,9,10</sup>	€ 3,50
„Süßer Beerenschmaus“	
Kleine Rote Grütze   Vanillesauce <sup>7</sup>	€ 2,50

**Alle Preise verstehen sich inkl. MwSt.**

**Informationen über die Allergene erhalten Sie bei unserem Service**

# Getränkekarte Heli-Deck LV13

## Bier vom Fass

		0,3l	0,5l
Beck's Pilsener	4,8%	€ 3,80	€ 5,60
Feuerschiff Spezial (Rotblond)	4,8%	€ 4,10	€ 5,90
Franziskaner hell	5,0%	€ 4,10	€ 5,90
Alsterwasser ( Radler)		€ 3,70	€ 5,50
Beck's Pitcher		1,5l	€ 15,50
Feuerschiff Spezial Pitcher		1,5l	€ 16,50

## Flaschenbiere

Franziskaner dunkel, kristall	5,0%	0,5l	€ 5,20
Franziskaner alkoholfrei		0,5l	€ 5,20
Beck's Green Lemon	4,8%	0,33l	€ 3,80
Beck's alkoholfrei		0,33l	€ 3,80
Vitamalz		0,33l	€ 3,80

## Softgetränke

		0,2l	0,4l
Apfel, Orange		€ 3,30	€ 5,60
Saftschorle		€ 3,00	€ 5,30
Banane, Kirsche, Ananas, Cranberry, Maracuja, Rhabarber, Schwarze Johannisbeere, Kiba		€ 3,50	€ 5,80
Saftschorle		€ 3,20	€ 5,50
Eistee, Pfirsich, Zitrone		€ 3,20	€ 5,50
Afri Cola, Afri Cola zuckerfrei, Bluna Spezi, Bluna Orange, Bluna Zitrone		€ 3,20	€ 5,50
<u>Thomas Henry</u> , Ginger Ale			
Tonic Water, Bitter Lemon, Spicy Ginger		€ 3,70	€ 5,80
Vilsa Mineralwasser		0,25l	€ 3,00
Vilsa Mineralwasser		0,75l	€ 7,80
Vilsa Mineralwasser, still		0,25l	€ 3,00
Vilsa Mineralwasser, still		0,75l	€ 7,80



## Aperitif/Sekt

Aperol Spritz	0,2l	€ 7,50
Hugo	0,2l	€ 7,50
Karl Pfaffmann, Secco Carlo	0,1ll	€ 4,50
Karl Pfaffmann, Seco Carlo	0,75l	€ 26,50
Karl Pfaffmann, Secco Carlo Rosé	0,1l	€ 4,70
Karl Pfaffmann, Secco Carlo Rosé	0,75l	€ 28,50
Lorenz & Dahlberg, trocken-Piccolo	0,2l	€ 7,90
Lorenz & Dahlberg, trocken	0,75l	€ 29,50

## Barfood

Taccos mit Salzasauce	€ 4,90
Erdnüsse	€ 2,20
Chips	€ 2,60
Salzstangen	€ 2,20

## Eisgetränke

Sanfter Engel (O-Saft mit Vanilleeis)	€ 5,50
Eiskaffee	€ 5,50
Eisschokolade	€ 5,50

## Spirituosen

Jubi Aquavit	42%	2cl	€ 3,90
Linie Aquavit	41%	2cl	€ 3,90
Malteser Aquavit	40%	2cl	€ 3,90
Mackenstedter Korn	38%	2cl	€ 2,90
Helbing Kümmel	35%	2cl	€ 3,90
Saurer	35%	2cl	€ 2,70
Ramazotti, Aversa	30%/ 32%	2cl	€ 3,90
X-6-Vodka	38%	2cl	€ 3,40
X-12-Vodka	40%	2cl	€ 3,80
Grappa		2cl	€ 5,50

**Fragen Sie unseren Service gerne nach weiteren Spirituosen**

## Longdrinks (4cl)

Campari-Orange	0,2l	€ 6,50
X6-VODKA-Lemon	0,2l	€ 8,50
Bombay Gin-Tonic	0,2l	€ 9,00
Havana Club-Cola	0,2l	€ 8,50
Ballantines-Cola	0,2l	€ 8,50
Jack Daniels-Cola	0,2l	€ 9,00

## Kaffeespezialitäten, Tee und Kakao

Große Tasse Kaffee		€ 3,90
Großer Milchkaffee		€ 4,10
Espresso		€ 3,00
doppelter Espresso		€ 4,70
Latte Macchiato		€ 4,30
Cappuccino		€ 3,90
Eilles Tee (verschiedene Sorten)		€ 3,80
Becher Kakao		€ 3,90
Becher Kakao mit Sahne		€ 4,20

## Weißwein

### Deutschland/ Pfalz

Grauburgunder	0,75l	€ 17,50
Markus Pfaffmann	0,2 l	€ 4,90

**Aromen nach Apfel, Melone, Mandeln, Zitrus und Ananas  
( Junglich, frisch mit einer großartigen Balance )**

### Spanien/ Navarra

Pleno Blanco	0,75l	€ 16,50
Bodegas Agronavarra	0,2l	€ 4,70

**intensiven Fruchtnote, die an exotische Früchte, aber auch einen Hauch von Zitrusfrüchten erinnert  
Frischer Charakter**

### Deutschland/ Pfalz

Riesling Kabinett, trocken	1,0l	€ 26,00
Weingut Volker Übel	0,2l	€ 5,70

**Feinfruchtig, nach Limette und Apfel, lebendig**

## Rotwein

### Deutschland/ Rheinhessen

Portugieser und Dornfelder 0,75l € 19,50

Weingut der Stadt Mainz, Weingut Fleischer 0,2l € 5,40

### Beerencocktail,-

zarte Säure mit einer leichten Süße,  
feinherb

### Frankreich/ Bordeaux

Merlot, Vin de Pays 'Oc 1,0l € 24,50

Cheval Quancard 0,2l € 5,10

mächtiges Bouquet von  
fruchtige und blumige Aromen

### Spanien/ Navarra

Pleno Tempranillo 0,75l € 16,50

Bodegas Agronavarra 0,2l € 4,70

Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen und Gewürze bestimmen das Bukett dieses vollmundigen, runden und geschmeidigen Tintos

## Roséwein

### Deutschland/ Rheinhessen

Schwarzriesling rosé 0,75l € 22,50

Weingut der Stadt Mainz, Weingut Fleischer 0,2l € 6,20

Erdbeeren und Himbeernoten

Weinschorle 0,2l € 3,90

**Fragen Sie den Service auch gerne nach unserer Weinkarte**

## *Was möchten Sie feiern?*

**Liebe Gäste,**

auf dem Feuerschiff können Sie das Vorschiff und den Maschinenraum, die Turmbar, das Restaurant oder auf Wunsch auch das ganze Schiff für Ihr persönliches Fest oder Ihre Firmenfeier buchen. Wir beraten Sie gern bei der Zusammenstellung eines Buffets oder Menüs aus unserer bordeigenen Schiffsküche.

Zu einem gelungenen Fest gehören Dekoration, Musik und Unterhaltung? Wir kümmern uns gern darum. Die gemütliche Atmosphäre und unser gewohnt freundlicher Service sind ja schon an Bord.

Fordern Sie einfach unsere Vorschläge an oder vereinbaren Sie direkt einen Besprechungstermin.

Ahoi: Das Feuerschiff  
wird zu Ihrem *Feierschiff* - Herzlich willkommen!