

GETRÄNKE

WEINBRÄNDE, COGNAC UND BRANDY

Osborne Veterano	36%	2 cl	€ 3,90
Asbach Uralt	38%	2 cl	€ 3,60
Remy Martin (1)	40%	2 cl	€ 5,20

BITTERS

Gammeldansk	38%	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	42%	2 cl	€ 3,90
Underberg	44%	2 cl	€ 3,60
Jägermeister	35%	2 cl	€ 3,50
Averna	32%	2 cl	€ 3,90
Ramazotti	30%	2 cl	€ 3,90

LIKÖRE

Bailey's Irish Cream (1)	17%	2 cl	€ 3,60
Southern Comfort	40%	2 cl	€ 4,60
Amaretto	28%	2 cl	€ 3,60

GIN

Bombay Sapphire 40% 2 cl € 4,10
 charakteristisch für den Gin sind zehn „Botanicals“ (pflanzliche Zutaten), und zwar Zitrone, Mandel, Süßholz, Wacholder, Schwertlilie, Angelica, Koriander, Zimtkassie, Kubeben-Pfeffer und Paradieskörner, die den für Gin typischen Wacholdergeschmack abschwächen und ergänzen, so dass er milder schmeckt als typische London Dry Gins

Tanqueray Ten 47% 2 cl € 4,80
 trotz hohem Alkoholgehalt, angenehm mild im Geschmack mit Noten von Frischen Zitrusfrüchten und Kräutern

Hendricks 44% 2 cl € 5,50
 dieser Gin unterscheidet sich von klassischen Gins dadurch, dass das an sich Gin-typische Wacholder-Aroma nur schwach ausgeprägt ist. Charakteristisch ist die Aromatisierung mit Gurken- und Rosenblatt-Essenzen

Blended Scotch Whisky

WHISK(E)YS

Johnnie Walker 40% 2 cl € 4,20
 Red Label-Blended Scotch Whisky

Glenfiddich 43% 2 cl € 4,60
 Single Malt-Scotch Whisky
 Aged 12 Years

Bushmills 40% 2 cl € 5,30
 Single Malt-Irish Whisky
 Aged 10 Years

Jim Beam 40% 2 cl € 3,60
 Bourbon Whisky - Kentucky Straight

Ballantines (1) 40% 2 cl € 3,60
 Blended Scotch Whisky

Jack Daniels 40% 2 cl € 4,50
 Tennessee- Sour Mash-Whisky
 Old NO.7

Tullamore Dew 40% 2 cl € 4,10
 Irish Whisky

Teacher's 40% 2 cl € 3,80

WEINBRÄNDE, COGNAC UND BRANDY

Osborne Veterano	36%	2 cl	€ 3,90
Asbach Uralt	38%	2 cl	€ 3,60
Remy Martin (1)	40%	2 cl	€ 5,20

BITTERS

Gammeldansk	38%	2 cl	€ 3,50
Fernet Branca	42%	2 cl	€ 3,90
Underberg	44%	2 cl	€ 3,60
Jägermeister	35%	2 cl	€ 3,50
Averna	32%	2 cl	€ 3,90
Ramazotti	30%	2 cl	€ 3,90

LIKÖRE

Bailey's Irish Cream (1)	17%	2 cl	€ 3,60
Southern Comfort	40%	2 cl	€ 4,60
Amaretto	28%	2 cl	€ 3,60

HEISSGETRÄNKE

Große Tasse Kaffee	€ 3,90
Großer Milchkaffee	€ 4,10
Becher Kakao	€ 3,90
Becher Kakao mit Sahne	€ 4,20
Espresso	€ 3,00
Doppelter Espresso	€ 4,70
Cappuccino	€ 3,90
Latte Macchiato	€ 4,30
Rumgrog	€ 4,90
Glühwein (in der kalten Jahreszeit)	€ 3,90
Glühwein mit Schuss	€ 4,70
Irish Coffee	€ 6,60
Pharisäer (Kaffee mit Rum)	€ 6,60
Russische Schokolade (mit Wodka)	€ 6,60
Lumumba (Schokolade mit Rum)	€ 6,60

EILLES TEA TEA DIAMOND

Darjeeling Royal First Flush Blatt	€ 3,80
Assam Spezial Broken	€ 3,80
Earl Grey Premium Blatt	€ 3,80
Sommerbeeren (Früchtetee)	€ 3,80
Grünte Asia Superior Blatt	€ 3,80
Rooibos Vanilla	€ 3,80
Pfefferminzblätter	€ 3,80
Kamillenblüten	€ 3,80

Feuerschiff Times

05/2020



WILLKOMMEN AUF DEM FEUERSCHIFF LV 13 DEM SCHWIMMENDEN LEUCHTTURM IM HAMBURGER HAFEN

SPEISEN & GETRÄNKE AUF DEM HUBSCHRAUBERDECK

AKTIONSKARTE

Flammkuchen „Tradition“ Speck Zwiebeln ^{12,30}	€ 12,50
Flammkuchen „Lachs“ Sauerrahm Lauchzwiebeln Kräuter ^{17,30}	€ 13,50
Cordon Bleu Kalb Comté Preiselbeeren Pommes frites	€ 26,50
Trüffel-Ravioli Zitrone Rucola	€ 21,00
Chicken Salat Mandeldressing Knoblauchcroutons	€ 18,50

KUCHEN

Oma's Landkuchen verschiedene Sorten mit Sahne	€ 3,90 € 4,60
Eiskaffee	€ 5,50
Eisschokolade	€ 5,50

TAGESKARTE

12 UHR BIS 17 UHR

Käptn's Burger (180g) Black Angus Rind Tomaten Zwiebeln Käse Pommes frites	€ 10,90
Fisch & Chips Fischfilet Bierteig gebacken Remouladensauce Pommes frites	€ 12,90
Rotbarschfilet Gebraten Dijonsensauce Bratkartoffeln	€ 14,50
Penne Rigate Rinderfiletstreifen Sahnesauce Cherrytomaten	€ 14,50
Baked Potato Sour cream	€ 7,50
Baked Potato Sour cream Hähnchenbruststreifen	€ 12,50



HAFENRUNDFAHRTKARTEN
UND SOUVENIRS
BEI UNS AN BORD ERHÄLTlich

Willkommen an Bord!



SPEISEN

SUPPEN

Hausgemachte Kartoffelsuppe frischer Majoran krosser Speck ^{1,9}	€ 6,80
Hausgemachte Kartoffelsuppe Croûtons ^{7,9}	€ 6,20
Büsumer Krabbensuppe ^{2,7,9}	€ 9,20

VORSPEISEN

Drei Ziegenkäsetaler gratiniert Akazienhonig Blattsalat Mango-Chutney ¹³	€ 12,80
Tatar argentinisches Weiderind Zwiebeln Gewürzgurken Kräuter-Creme fraiche Babyleaf Rosmarin-Focaccia ^{2,10}	120 g € 18,50 180 g € 22,50

FLEISCHGERICHTE

Surf and Turf Argentinisches Rinderfilet 200g argentinische Wildfanggarnelen Kräuterbutter Baked Potato Sour Cream Knoblauchbaguette ^{5,29}	€ 36,50
Argentinisches Rinderfilet 250g Kerbelwurzel-Trüffel Gemüse Kartoffelbaumkuchen ^{1,3,7,9}	€ 36,50
Penne rigate Rinderfiletspitzen Cherrytomaten Rucola Trüffelsahnesauce ⁷	€ 23,50
Wiener Schnitzel Kalb Butter gebraten Bratkartoffeln hausgemachter Gurkensalat ^{1,3}	€ 23,50
Feuerschiffs-Burger LV13 Angus Rind Sauerteigbrötchen Speckstreifen Jalapeños Käse Zwiebeln Tomate Gurke Salat Pommes frites	€ 17,50

MARITIME SPEZIALITÄTEN

„Kapitäns-Labskaus“ Gepökelte Rinderbrust Kartoffeln Zwiebeln Rote Bete Gewürzgurke ^{9,10,13}	
Beilagen Landratten Zwei Spiegeleier	€ 18,50
Beilagen Seeleute Zwei Spiegeleier Bismarckhering	€ 19,50
Beilagen Admirale Zwei Spiegeleier Garnelenspieß	€ 22,50
Hamburger Pannfisch dreierlei Fischfilets gebraten Dijonsensauce Bratkartoffeln kleiner gemischter Salat ^{1,4,7,9,10}	€ 23,50
Holländische Matjesfilets Hausfrauenart Bratkartoffeln ^{1,7,10}	€ 18,50

FLUSS UND MEER

Kabeljaufilet Weißwein-Zitronen-Sauce Paprika-ZucchiniGemüse Safranreis ^{4,7}	€ 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.	

Gebratene Nordseescholle Speckstippe Petersilienkartoffeln 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.	

VEGETARISCH / VEGAN

Vollkornspaghetti Kokos-Limetten-Sauce Kaiserschoten Cashewkerne Limetten	€ 16,50
------------------------------------------------------------------------------------	---------

DESSERTS

Hamburger Rote Grütze Vanillesauce ⁷	€ 7,50
Hamburger Rote Grütze Vanilleeis Schlagsahne ⁷	€ 8,50
Creme Brûlée Bourbonvanille Fruchtsauce ¹⁷	€ 10,50

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

„Feuerschiff Briketts“ Fischstäbchen Pommes Ketchup ¹⁴	€ 6,50
„Wattwürmer“ Penne rigate Tomatensauce ¹	€ 6,00
„Eib-Pirat“ Kleines Kalbsschnitzel Möhrengemüse Salzkartoffeln ^{1,3}	€ 10,50
„Gesundheitspolizei“ Kleiner Kindersalat American Dressing ^{7,9,10}	€ 3,50
„Süßer Beerenschmaus“ Kleine Rote Grütze Vanillesauce ⁷	€ 2,50
Kindereis „Sunny Car“ Schokoladen- und Vanilleeis	€ 3,80

HAFENMENÜ

Hausgemachte Kartoffelsuppe
Croûtons^{7,9}

Hamburger Pannfisch

dreierlei Fischfilets | gebraten | Dijonsensauce | Bratkartoffeln | kleiner gemischter Salat^{1,4,7,9,10}

oder

Wiener Schnitzel

Kalb | Butter gebraten | Bratkartoffeln | hausgemachter Gurkensalat^{1,3}

Hamburger Rote Grütze

Vanillesauce⁷

34,50 € | PRO PERSON



GETRÄNKE

OFFENE WEINE

Weißwein

Deutschland / Pfalz Silvaner, Rivaner, Kerner und Gewürztraminer	0,75 l € 19,00 0,2 l € 5,20
------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Creation „Leib & Seele“ Weißweincuvée | Bergdolt-Reif & Nett
traubig-fruchtig, feinherb

Deutschland/ Pfalz Grauburgunder Markus Pfaffmann	0,75 l € 21,50 0,2 l € 5,90
---------------------------------------------------------	--------------------------------

Aromen nach Apfel, Melone, Mandeln, Zitrus und Ananas
Jugendlich, frisch mit einer großartigen Balance

Spanien/ Navarra Pleno Blanco Bodegas Agronavarra	0,75 l € 16,50 0,2 l € 4,70
---------------------------------------------------------	--------------------------------

Intensive Fruchtnote, die an exotische Früchte, aber auch einen
Hauch von Zitrusfrüchten erinnert.
Frischer Charakter

Deutschland/ Rheingau Riesling VDP. Gutswein, trocken Jakob Jung	1,0 l € 26,50 0,2 l € 6,50
------------------------------------------------------------------------	-------------------------------

Knackig, frischer Riesling mit ausgeprägter Johannisbeernote

Rotwein

Italien/ Apulien-Salento Cantine di san Marzano Tratturi Primitivo Puglia, IGP	0,75 l € 21,50 0,2 l € 5,90
--------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Tief-rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Pflaume und
Schwarzkirsche. Würzig mit Noten von Rosmarin.
Weicher, körperreicher Wein.

Frankreich / Bordeaux Merlot, Vin de Pays d'Oc Cheval Quancard	1,0 l € 24,50 0,2 l € 5,10
----------------------------------------------------------------------	-------------------------------

mächtiges Bouquet von fruchtige und blumige Aromen

Spanien / Navarra Pleno Tempranillo Bodegas Agronavarra	0,75 l € 16,50 0,2 l € 4,70
---------------------------------------------------------------	--------------------------------

Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen und Gewürze

Roséwein

Deutschland/ Rheinhessen Schwarzriesling rosé Weingut der Stadt Mainz, Weingut Fleischer	0,75 l € 22,50 0,2 l € 6,20
---------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------

Erdbeeren und Himbeernoten

Weinschorle	0,2 l € 3,90
-------------	--------------

BIER VOM FASS

Beck's Pilsener	4,8%	0,3 l € 3,90
Beck's Pilsener	4,8%	0,5 l € 5,70
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,3 l € 4,20
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,5 l € 5,90

Alsterwasser (Radler) ⁽¹¹⁾	0,3 l € 3,80
Alsterwasser (Radler) ⁽¹¹⁾	0,5 l € 5,60

FLASCHENBIERE

Franziskaner hell/dunkel/kristall 5,0%	0,5 l € 5,50
alkoholfrei	0,5 l € 5,50
Vitamalz	0,33 l € 3,90
Beck's alkoholfrei	0,33 l € 3,90

SOFTGETRÄNKE

Afri Cola ^(1,3) , Afri Cola zuckerfrei ^(1,3)	0,2 l € 3,30
Bluna Spezi ⁽²⁾ , Bluna Orange ^(1,2,3) , Bluna Zitrone ^(1,2,3)	0,4 l € 5,60

VILSA

Mineralwasser	0,25 l € 3,20
Mineralwasser	0,75 l € 7,90
Stilles Mineralwasser	0,25 l € 3,20
Stilles Mineralwasser	0,75 l € 7,90

SÄFTE

	0,2 l € 3,50	0,4 l € 5,80
Apfel, Orange		

Banane, Kirsche, Ananas, Maracuja, Cranberry, Rhabarber und schwarze Johannisbeere	€ 3,50 € 5,80
Kiba	€ 3,50 € 5,80
Saftschorle	€ 3,50 € 5,80

THOMAS HENRY

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l € 3,80
Spicy Ginger	0,4 l € 5,90

APERITIFS

Campari Orange	25%	0,2 l € 6,50
Hugo		0,2 l € 7,50
Aperol Spritz		0,2 l € 7,50
Rahabarber Spritz, Rosè Secco		0,2 l € 7,50

SEKT / CHAMPAGNER

Lorenz & Dahlberg, trocken-Piccolo	0,2 l € 7,90
Lorenz & Dahlberg, trocken	0,75 l € 29,50
Karl Pfaffmann, Secco Coarlo	0,10 l € 4,50
Karl Pfaffmann, Secco Coarlo	0,75 l € 26,50
Karl Pfaffmann, Secco Coarlo Rosè	0,10 l € 4,70
Karl Pfaffmann, Secco Coarlo Rosè	0,75 l € 28,50
Lanson Black Label Brut	0,75 l € 85,00
Lanson Black Label Brut	0,2 l € 23,50

LONGDRINKS (4CL)

X-Vodka-Lemon		€ 3,90
Bambay Gin-Tonic		€ 3,90
Havanna Club 3J-Afri Cola		€ 3,90
Ballentines-Afri Cola		€ 3,90
Jack Daniels-Afri Cola		€ 3,90

SPIRITUOSEN

Sierra Tequilla Gold / Silver	38%	2 cl € 3,90
Pernod ⁽¹⁾	40%	2 cl € 3,90
Sambuca white	40%	2 cl € 3,90

EISGECÜHLTE SPIRITUOSEN

Jubiläums Aquavit	42%	2 cl € 3,90
Malteser Aquavit	40%	2 cl € 3,90
Linie Aquavit	41%	2 cl € 3,90
Mackenstedter Korn	38%	2 cl € 2,90
Genever	35%	2 cl € 2,90
Helbing Kümmel	35%	2 cl € 3,90
Küstennebel	35%	2 cl € 2,90
Saurer	35%	2 cl € 2,70

RUM

Hansen Rum 40% 2 cl € 3,00
echter Jamaica Rum, aus sorgfältig ausgewählten,
jamaikanischen Rumsorten, vollmundige Note

Bacardi 40% 2 cl € 3,50
sein Geschmack ist besonders mild und von Weichheit geprägt.
Dezente Noten von Aprikose und Vanille

Meyers Rum 40% 2 cl € 3,80
jahrelange Reifung in Eichenfässern, kräftiges Aroma
und würziger Geschmack

Havana Club 40% 2 cl € 3,80
3 Jahre mit einem Touch von Vanille, karamellisierten Birnen, Bananen
und einem Hauch von geräucherter Eiche, mit einem rauchigen
Vanille- und Schokoladearoma

7 Jahre 40% 2 cl € 4,50
mit intensivem Aroma von Honig, Vanille, Schokolade,
Kakao, süßem Tabak, Trockenfrüchten und Gewürzen

VODKA

Absolut Vodka 40% 2 cl € 3,60
der Vodka der Marke wird aus Winterweizen und Wasser aus einer
eigenen Quelle hergestellt.

Russian Standart Vodka 40% 2 cl € 3,80
dieser Vodka ist einer der feinsten der russischen Vodkas. Er wird
aus Winterweizen nach den Rezepten
von Dmitri Mendeleev destilliert

X-6-VODKA 38% 2 cl € 3,40
6mal destillierter Getreide Vodka

X-12-VODKA 40% 2 cl € 3,80
12mal destillierter Kartoffel Vodka

Beide haben einen sehr milden Geschmack und
seidigen Abgang. Sowohl der X-6 VODKA als auch der X-12 VODKA
beinhalten keinen Methylalkohol und werden aus reinstem Alpen-
Quell-Wasser hergestellt.

