

Das Feuerschiff LV13

WILLKOMMEN



AN BORD!

TAGESKARTE

MONTAG BIS SONNTAG
12 UHR | 17 UHR

FLAMMKUCHEN „LACHS“
SAUERRAHM | LAUCHZWIEBELN | KRÄUTER
13,50 €

FLAMMKUCHEN „TRADITION“
SPECK | ZWIEBELN
12,50 €

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
DIJONSENFSAUCE | BRÄTKARTOFFELN
14,50 €

PENNE RIGATE | RINDERFILETSTREIFEN
SAHNESAUCE | CHERRYTOMATEN
14,50 €

BAKED POTATO | SOUR CREAM
7,50 €

WAS MÖCHTEN SIE FEIERN?

Liebe Gäste,

auf dem Feuerschiff können Sie den Maschinenraum/ Vorschiff, die Turmbar, das Restaurant/ Messe, oder 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 gerne 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

SPEISEN AN BORD

SUPPEN

| | |
|--|--------|
| Hausgemachte Kartoffelsuppe frischer Majoran Krosser Speck ^{2,8} | € 6,80 |
| Hausgemachte Kartoffelsuppe Croûtons ^{9,8} | € 6,20 |
| Büsumer Krabbensuppe ^{2,7,9} | € 9,20 |

VORSPEISEN

| | |
|---|--------------------------------|
| Drei Ziegenkäsetaler gratiniert Akazienhonig Blattsalat Mango-Chutney ⁹ | € 12,80 |
| Tatar argentinisches Weiderind Zwiebeln Gewürzgurken Kräuter-Creme fraîche Babyleaf Rosmarin-Focaccia ^{9,10} | 120 g € 18,50 180 g € 22,50 |

MARITIME SPEZIALITÄTEN

„Kapitäns-Labskaus“
Gepökelte Rinderbrust | Kartoffeln | Zwiebeln | Rote Bete | Gewürzgurke^{8,10,13}

| | |
|--|---------|
| Beilagen Landratten Zwei Spiegeleier ⁴ | € 18,50 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| Beilagen Seeleute Zwei Spiegeleier Bismarckhering | € 19,50 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| Beilagen Admirale Zwei Spiegeleier Garnelenspieß ² | € 22,50 |
|--|---------|

Als traditionelles Seefahrergericht – nicht nur der Hamburger Seeleute – entstand es in den Zeiten der großen Segelschiffe, als man noch ohne moderne Konservierungsmethoden auskommen musste. Lagern konnte man Pökelfleisch, Rauchfleisch (Speck), Kartoffeln, Zwiebeln, Rote Beete. Für die Eier hatte man Hühner an Bord

| | |
|--|---------|
| Hamburger Pannfisch dreierlei Fischfilets gebraten Dijonsensauce Bratkartoffeln kleiner gemischter Salat ^{4,7,9,10} | € 23,50 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Holländische Matjesfilets Hausfrauenart Apfel-Gurken-Zwiebelsauce Bratkartoffeln ^{4,7,10} | € 18,50 |
|---|---------|

VEGETARISCH / VEGAN

| | |
|---|---------|
| Vollkornspaghetti (Vegan) Kokos-Limetten-Sauce Kaiserschoten Cashewkerne Limette ¹⁸ | € 16,50 |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| Trüffel_Ravioli (Vegetarisch) Zitrone Rucola ¹⁷ | € 21,00 |
|---|---------|

FLEISCHGERICHTE

| | |
|---|---------|
| Surf and Turf Argentinisches Rinderfilet 200g argentinische Wildfanggarnelen Kräuterbutter Baked Potato Sour Cream Knoblauchbaguette ^{4,7,9} | € 36,50 |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| Argentinisches Rinderfilet 250g Kerbelwurzel-Trüffel Gemüse Kartoffelbaumkuchen ^{13,7,9} | € 36,50 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| Penne rigate Rinderfiletspitzen Cherrytomaten Rucola Trüffelsahnesauce ⁷ | € 23,50 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Wiener Schnitzel Kalb Butter gebraten Bratkartoffeln hausgemachter Gurkensalat ^{11,3} | € 23,50 |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| Cordon Bleu Kalb Comté Preiselbeeren Pommes frites ¹³ | € 26,50 |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| Feuerschiffs-Burger LV13 Angus Rind Sauerteigbrötchen Speckstreifen Jalapeños Käse Zwiebeln Tomate Gurke Salat Pommes frites ^{13,7,10} | € 17,50 |
|---|---------|

FLUSS UND MEER

| | |
|--|---------|
| Kabeljaufilet Weißwein-Zitronen-Sauce Paprika-ZucchiniGemüse Safranreis ^{4,7} 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. | € 26,50 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| Seeteufelmedaillons Toamten-Ragour Basilikumrisotto ^{4,7} 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. | € 32,50 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Gebratene Nordseescholle Speckstippe Petersilienkartoffeln Gurkensalat ⁴ 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. | € 24,50 |
|---|---------|

DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Hamburger Rote Grütze Vanillesauce ⁷ | € 7,50 |
|--|--------|

| | |
|--|--------|
| Hamburger Rote Grütze Vanilleeis Schlagsahne ⁷ | € 8,50 |
|--|--------|

| | |
|--|---------|
| Crème Brûlée Bourbonvanille Fruchtsauce ¹⁷ | € 10,50 |
|--|---------|

AKTIONSKARTE

HAFENMENÜ

Hausgemachte Kartoffelsuppe
Croûtons^{7,9}

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

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

Hamburger Rote Grütze
Vanillesauce⁷

pro Person € 34,50

ALLERGENE

| | | | |
|---|--------------------|-------------------|--------------------------------|
| 1. Glutenhaltiges Getreide | 4. Fisch | 8. Schalenfrüchte | 12. Lupinen |
| 2. Krebstiere | 5. Erdnüsse | 9. Sellerie | 13. Schwefeldioxid und Sulfite |
| 3. Eier und ihre Erzeugnisse aller Sorten | 6. Soja | 10. Senf | 14. Weichtiere |
| | 7. Milch (Laktose) | 11. Sesam | |

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer, Änderungen Vorbehalten

GETRÄNKE AN BORD

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 | 5,0% | 0,5 l | € 5,50 |
| Franziskaner Ikoholfrei | | 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 |

MINERALWASSER

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

SÄFTE

| | | |
|--------------------------------|--------|--------|
| Apfel, Orange, Banane, Kirsche | 0,2 l | 0,4 l |
| Ananas, Maracuja, Cranberry | € 3,50 | € 5,80 |

Rhabarber und schwarze Johannisbeere

| | | |
|-------------|--------|--------|
| Kiba | € 3,50 | € 5,80 |
| Saftschorle | € 3,50 | € 5,80 |

THOMAS HENRY

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

APERITIFS

| | | | |
|-------------------------------|-----|-------|--------|
| Sherry dry, Sherry medium | 7% | 5 cl | € 4,50 |
| Martini dry, Martini bianco | 18% | 5 cl | € 3,50 |
| Campari Orange | 25% | 0,2 l | € 6,50 |
| Hugo | | 0,2 l | € 7,50 |
| Aperol Spritz | | 0,2 l | € 7,50 |
| Rahabarber Spritz, Rosé 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 |
| Secco „START“ | 0,10 l | € 4,50 |
| Secco „START“ | 0,75 l | € 26,50 |
| Moët & Chandon Impérial | 0,75 l | € 85,00 |
| Moët & Chandon Impérial, Piccolo | 0,2 l | € 23,50 |
| Moët & Chandon ICE Impérial | 0,75 l | € 99,00 |

OFFENE WEINE

Weißwein

| | |
|---|--------------------------------|
| Deutschland / Pfalz Silvaner, Rivaner, Kerner und Gewürztraminer Creation „Leib & Seele“ Weißweincuvée Bergdolt-Reif & Nett <i>traubig-fruchtig, feinherb</i> | 0,75 l € 19,00 0,2 l € 5,20 |
|---|--------------------------------|

| | |
|---|--------------------------------|
| Deutschland/ Pfalz Grauburgunder Markus Pfaffmann Aromen nach Apfel, Melone, Mandeln, Zitrus und Ananas <i>Jugendlich, frisch mit einer großartigen Balance</i> | 0,75 l € 21,50 0,2 l € 5,90 |
|---|--------------------------------|

| | |
|--|--------------------------------|
| Spanien/ Navarra Pleno Blanco Bodegas Agronavarra Intensive Fruchtnote, die an exotische Früchte, aber auch einen Hauch von Zitrusfrüchten erinnert. <i>Frischer Charakter</i> | 0,75 l € 16,50 0,2 l € 4,70 |
|--|--------------------------------|

| | |
|--|-------------------------------|
| Deutschland/ Rheingau Riesling VDP. Gutswein, trocken Jakob Jung Knackig, frischer Riesling mit ausgeprägter Johannisbeernote | 1,0 l € 26,50 0,2 l € 6,50 |
|--|-------------------------------|

Rotwein

| | |
|---|--------------------------------|
| Italien/ Apulien-Salento Cantine di san Marzano Tratturi Primitivo Puglia, IGP Tief-rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche. Würzig mit Noten von Rosmarin. <i>Weicher, körperreicher Wein</i> | 0,75 l € 21,50 0,2 l € 5,90 |
|---|--------------------------------|

| | |
|--|-------------------------------|
| Frankreich / Bordeaux Merlot, Vin de Pays d'Oc Cheval Quancard mächtiges Bouquet von fruchtige und blumige Aromen | 1,0 l € 24,50 0,2 l € 5,10 |
|--|-------------------------------|

| | |
|--|--------------------------------|
| Spanien / Navarra Pleno Tempranillo Bodegas Agronavarra Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen und Gewürze | 0,75 l € 16,50 0,2 l € 4,70 |
|--|--------------------------------|

Roséwein

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

| | | |
|-----------------|-------|--------|
| Weißweinschorle | 0,2 l | € 3,90 |
| Rotweinschorle | 0,2 l | € 3,90 |

FLASCHENWEINE

Weißweine
(Deutschland, Europa und Übersee)

| | |
|---|----------------|
| Deutschland / Pfalz Riesling „Tradition“ trocken Philipp Kuhn Saftiger Riesling mit harmonischer Säure. Mit intensiven Düften nach reifem Apfel, Quitten, Weinbergpfirsich und Aprikose. | 0,75 l € 29,50 |
|---|----------------|

| | |
|--|----------------|
| Deutschland / Baden Grauer Burgunder „Traube-Liebe-Hoffnung“ Selektion „SE“, trocken Weingut Weber Ein fruchtbetonter Grauburgunder <i>kraftvoll und harmonisch</i> | 0,75 l € 28,50 |
|--|----------------|

| | |
|--|----------------|
| WEINTIPP! Deutschland/ Pfalz „Surfing“ Chardonnay, trocken Bergdolt-Reif & Nett Der Sommer hat einen neuen Helden, Surfing Chardonnay. Kristallklar und frisch. Gelbfruchtig mit angenehmen Schmelz und dezenter Säure. | 0,75 l € 23,50 |
|--|----------------|

| | |
|--|----------------|
| Südafrika/Swartland Chenin Blanc Babylon's Peak- Im Duft nach reifen Äpfeln, Hauch von Guave, etwas nach grünen Feigen und Feigenblättern, später definitiv mineralisch. Im Geschmack wieder Apfel und Guave mit angenehm erfrischender Säure. | 0,75 l € 29,50 |
|--|----------------|

Roséwein

| | |
|--|----------------|
| Deutschland/ Baden Spätburgunder Rosé Selektion „SE“ trocken Weingut Weber Frische, Frucht und mineralische Lebendigkeit sind Trumpf. Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Stachelbeeren | 0,75 l € 29,50 |
|--|----------------|

Rotweine
(Deutschland, Europa und Übersee)

| | |
|--|----------------|
| Deutschland / Pfalz Black Edition „Olé Ola“ Cuvée, trocken Merlot & Cabernet Sauvignon Bergdolt-Reif & Nett Beerige-Würzige Duftnoten mit etwas süßlichem Holz. Beerenfrucht mit Temperament und guter kräftiger Struktur | 0,75 l € 29,50 |
|--|----------------|

| | |
|--|----------------|
| Italien/ Sizilien Corte die Mori Terre Siciliane Nero d'Ávola, Et.Bianca IGT Saftig mit einer dunklen Frucht und einer dezenten Würze. Aromen von Kirschen und einem Hauch von Eukalyptus. | 0,75 l € 24,50 |
|--|----------------|

| | |
|--|----------------|
| Spanien/ Costas del Segre Costers del Sio la Boscana Tinto D.O. Tempranillo, Garnacha und Syrah Komplexe, sehr saubere Fruchtaromen mit roter Johannisbeere und Cassis. Im Nachhall dezente Noten von Vanille und Gewürzen, mit gut eingebundenen Röstnoten. | 0,75 l € 29,00 |
|--|----------------|

| | |
|---|----------------|
| Spanien/ Rioja Bodegas Muga Muga Reserva DOC Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano Frucht, Vanille, Holznote, alles da. Eleganter Stil, milde Säure, Spitzen Rioja aus bestem Haus. 24 Monate Barriqueausbau. | 0,75 l € 49,50 |
|---|----------------|

| | |
|---|----------------|
| Australien/ South Australia Thomson Estate, Eastwood Shiraz Clare Valley Ein reinsortiger Shiraz von den Limestone-Böden der kühleren Regionen des Clare Valleys. Geringer Holzeinsatz in älteren französischen Fässern. Klassisch für die Region sind minzige Noten, delikate Würze, Zimtaromen und seidige Tannine. Mit praktischem Schraubverschluss. | 0,75 l € 40,50 |
|---|----------------|

Bitte erfragen Sie die aktuellen Jahrgänge bei unserem Service.

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer, Änderungen Vorbehalten