

GETRÄNKE AN BORD

LIKÖRE

Bailey's Irish Cream ⁽¹⁾	17%	2 cl	€ 3,80
Southern Comfort	35%	2 cl	€ 4,80
Amaretto	28%	2 cl	€ 3,80

COGNAC

Remy Martin ⁽¹⁾	40%	2 cl	€ 5,20
Hennessy Finde de Cognac	40%	2 cl	€ 5,40

OBSTBRÄNDE

aus der Hausbrennerei Steinhauser/Bodensee

Williams Christ, Aprikose, Himbeere, Golden Delicious	40%	2 cl	€ 6,90
Honig-Williams	33%	2 cl	€ 6,90

Seit über 170 Jahren...

... ist „Steinhauser“ in Kressbronn am Bodensee zu Hause. Das südlichste Obstanbaugebiet Deutschlands sorgt durch sein mildes Klima für das wunderbare Gedeihen vieler heimischer Obstsorten.

GRAPPA

Grappa Monovitigno il Merlot di Nonino	2 cl	€ 6,50
---	------	--------

Grappa Monovitigno in barriques lo Chardonnay di Nonino	2 cl	€ 6,50
--	------	--------

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
---------------	-----	------	--------

trozt 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

Gin Mare	42%	2 cl	€ 5,90
----------	-----	------	--------

dieser ist ein katalanischer Small Batch Gin, der oberen Qualitätsklasse. Seine Aromen erhält er neben dem Gin-typischen Wacholder aus Botanicals, wie spanischen Oliven, griechischem Rosmarin, türkischem Thymian und Basilikum aus Italien

WHISK(E)YS

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

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

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

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

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

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

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

Teacher's Blended Scotch Whisky	40%	2 cl	€ 3,80
------------------------------------	-----	------	--------

VODKA

Smirnoff Vodka	40%	2 cl	€ 3,90
----------------	-----	------	--------

Smirnoff Vodka ist so einzigartig wie sein Name und seine Entstehung. Der unverwechselbare Charakter spiegelt sich in seiner Vollmundigkeit und seinen natürlichen und leichten Aromen wieder

Absolut Vodka	40%	2 cl	€ 4,20
---------------	-----	------	--------

der Vodka wird aus Winterweizen und Wasser aus einer eigenen Quelle hergestellt.

Russian Standart Vodka	40%	2 cl	€ 4,50
------------------------	-----	------	--------

dieser Vodka ist einer der feinsten der russischen Vodka's. Er wird aus Winterweizen nach den Rezepten von Dmitri Mendeleev's destilliert

RUM

Hansen Rum	40%	2 cl	€ 3,00
------------	-----	------	--------

echter Jamaica Rum, aus sorgfältig ausgewählten, jamaikanischen Rumsorten, vollmundige Note

Captain Morgen White Rum	40%	2 cl	€ 3,70
--------------------------	-----	------	--------

Captain Morgan White Rum wird aus der besten Mischung karibischer Rums gewonnen - für einen klaren, reinen und erfrischenden Rum, der die Aufmerksamkeit des Captains verdient hat

Captain Morgen Spiced Gold	40%	2 cl	€ 3,90
----------------------------	-----	------	--------

Der Captain Morgan wurde in Eichenfässern gelagert und ist eine Mischung aus feinem Karibik-Rum und exotischen Gewürzen. Er punktet mit seinen herrlichen Aromen von Kokosnuss und Vanille

Havana Club 3 Jahre	40%	2 cl	€ 3,90
------------------------	-----	------	--------

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	€ 4,70
---------	-----	------	--------

mit intensivem Aroma von Honig, Vanille, Schokolade, Kakao, süßem Tabak, Trockenfrüchten und Gewürzen

COCKTAILS MIT ALKOHOL

Bugwelle Blue Curacao, O-Saft, Maracujasaft ⁽¹⁾	€ 7,90
---	--------

Caipirinha Cachaca, Limone, brauner Zucker ^(3,2)	€ 9,50
--	--------

Pina Colada Captain Morgen white Rum, Ananas, Coconut Cream, Sahne ^(2,8)	€ 9,50
--	--------

Mojito Captain Morgen white Rum, Soda, Limette, brauner Zucker, frische Minze	€ 9,70
--	--------

Swimming Pool Tequila, Captain Morgen white Rum, Vodka, Blue Curacao Ananas, Cocoscreme, Sahne ^(1,2,8)	€ 10,90
--	---------

Steuerbord Blue Curacao, Captain Morgen White Rum, Orange, Maracuja, Sekt ^(1,2)	€ 9,50
---	--------

Backbord Captain Morgen Spiced Gold, Havana Club, Ananas, Orangen, Grenadine ^(1,2)	€ 9,50
--	--------

Long Island Ice Tea Captain Morgen Spiced Gold, Limette, Vodka, Cola, Zitrone ^(1,2,3,8)	€ 10,90
---	---------

Cuba Libre Havana Club 7 Jahre, Limette, Afri Cola ^(1,2,3,8)	€ 9,90
--	--------

Cranberry Mule Captain Morgen Spiced Gold, Cranberrysaft, Limettensaft, Thomas Henry Ginger Ale ^(2,3)	€ 9,90
---	--------

TIPP! Moscow Mule Im Kupferbecher	€ 10,90
---	---------

Russian Standard Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft ⁽³⁾

inkl. Bedienung und Mehrwersteuer. Änderungen Vorbehalten

ALKOHOLFREIE COCKTAILS (NUR IN DER TURMBAR)

Leuchfeuer Orange, Ananas, Maracuja, Grenadine ⁽²⁾	€ 7,50
--	--------

Ipanema Limonen, Thomas Henry Ginger Ale, brauner Zucker ^(2,8)	€ 6,80
--	--------

Bananarama Bananensaft, Grenadine, Sahne, Crushed Ice ^(2,8)	€ 6,80
---	--------

HEISSGETRÄNKE

Große Tasse Kaffee	€ 3,90
Großer Milchkaffee*	€ 4,30
Becher Kakao*	€ 3,90
Becher Kakao mit Sahne*	€ 4,30
Espresso	€ 3,20
Doppelter Espresso	€ 4,90
Cappuccino*	€ 4,20
Latte Macchiato*	€ 4,50

*wird mit H-Milch zubereitet

TIPP!

Der Kaffee auf dem Feuerschiff wird eigens für uns geröstet, folgende Sorten können Sie bei uns erwerben...

Käptn's Café Crema ganze Bohne	500g	€ 14,50
--------------------------------	------	---------

Bio | Arabica | Robusta
mild, mittelkräftig, Orangernote, weiße Schokolade

Käptn's Espresso ganze Bohne	500g	€ 14,50
------------------------------	------	---------

Bio | Arabica | Robusta

kräftig, würzig, nussig, Zartbitter-Schokolade, leichte Arabica-Säure

HEISSGETRÄNKE MIT ALKOHOL

Rumgrog	€ 5,20
Glühwein (in der kalten Jahreszeit)	€ 4,20
Glühwein mit Rum	€ 4,90
Irish Coffee (Kaffee mit Whiskey und Sahne)	€ 6,80
Pharisäer (Kaffee mit Rum)	€ 6,80
Heiße Schokolade mit Bailey's	€ 6,80
Lumumba (Schokolade mit Rum)	€ 6,80

EILLES TEA TEA DIAMOND

Darjeeling Royal First Flush Blatt	€ 4,50
Assam Spezial Broken	€ 4,50
Earl Grey Premium Blatt	€ 4,50
Sommerbeeren (Früchteteetee)	€ 4,50
Grüntee Asia Superior Blatt	€ 4,50
Rooibos Vanilla	€ 4,50
Pfefferminzblätter	€ 4,50
Kamillenblüten	€ 4,50

Joseph Eilles war ein bayerischer Kaffee- und Teehändler.

1873 eröffnete er das erste Spezialitätenhaus für Kaffee, Tee, Wein und Confeiserie in der Münchner Residenzstraße 13, gegenüber der Oper. Er konnte sich in relativ kurzer Zeit als renommierter Händler etablieren. Für die hohe Qualität seiner Produkte und für seine Verdienste wurde er von König Ludwig II. zum königlich bayerischen Hoflieferanten ernannt. 1987 wurde Eilles mit ihren 50 eigenen Fachgeschäften von J. J. Darboven aus Hamburg übernommen. Eilles wird jedoch als eigenständige Marke weiterführt.

SOUVENIERS & MORE

T-Shirt	€ 12,50
Kinder-T-Shirt	€ 10,00
Basecap	€ 10,00
Weinglas 0,2l	€ 9,00
Feuerschiff- Modell	€ 8,50
Kugelschreiber	€ 1,50
Feuerzeug	€ 1,50
Magnet	€ 4,00
Schlüsselband	€ 3,50
Schnapsglas	€ 4,50
Feuerschiff-Spezial-Bierglas 0,3l	€ 4,50
Feuerschiff-Spezial- Bierglas 0,5l	€ 6,50
Käptn's Kümmel 40% 0,5l	€ 21,50
Hafenrundfahrt-Ticket 1 Std.	€ 18,00

Das Feuerschiff LV 13



WILLKOMMEN

AN BORD!

TURMBAR

HAMBURGS LEUCHTENDES WAHRZEICHEN

Bei seiner Indienststellung 1952 im englischen Dartmouth erhielt das besondere Schiff die Bezeichnung LV 13. LV steht für Light Vessel = Feuerschiff. Seinen Standort an Englands Ostküste erreichte LV 13 nur mit Schlepperhilfe, wo es vor der Mündung des Humber fest vor Anker ging, um ein- und auslaufenden Schiffen den Weg zu weisen. Über eine eigene Maschine verfügt LV 13 bis heute nicht - anders als etwa ihre deutschen Kolleginnen „Elbe 1“ in der Deutschen Bucht oder „Borkum Riff“ vor der Wesermündung.

ZAHLEN, DATEN, FAKTEN

Im übrigen Europa wurden Schiffe schon verschweißt, als die Nietenklopfer der Werft Philips & Sons die LV 13 noch in althergebrachter Weise aus 16 mm dicken Schiffsbauplatten zusammensetzten: Preis £ 1.200.000, Länge 42 Meter, Breite 7,60 Meter, Tiefgang 3,30 Meter. Im voll ausgerüsteten Zustand hatte die LV 13 eine Verdrängung von gut 550 Tonnen. Allein 30 Tonnen wogen die Ankerketten, von denen einige noch heute im Maschinenraum zu sehen sind, wo damals sechs Generatoren und zwei große Kompressoren Strom und Druckluft für das Leuchfeuer, die Ankerspills und das Nebelhorn erzeugten.

DIENST AUF SEE

Bis 1988 sandte die markante Laterne auf der LV 13 bei Tag und Nacht ihre in allen Seekarten verzeichnete Kennung präzise aus: 1 Blink alle 10 Sekunden. Bei Nebel machte sich LV 13 akustisch bemerkbar: Alle 60 Sekunden ertönten aus zwei dampfbetriebenen Typhonen drei weit hallende, dröhnende Hornsignale. An Schlaf war dann für den Kapitän und seine sieben Mann Besatzung kaum zu denken, die jeweils 14 Tage ihren Dienst auf See versahen, bis das Versorgungsschiff mit der Ablösung samt Proviant, Kohle und Frischwasser für Herd, Heizung, Hygiene und Dampferzeugung längsseits ging.

VOM HUMBER NACH HAMBURG

Die Ära der bemannten Feuerschiffe ging zu Ende, als vollautomatische, funküberwachte und per Hubschrauber gewartete Anlagen entwickelt wurden. LV 13 trat die Reise nach Hamburg im Schlepp des Kümos „Gertje“ von Harwich aus an, wo Kapitän Wulf Hoffmann das Schmuckstück vor der Verschrottung rettete, um 55 000 Mannstunden Arbeit, 2000 Liter rote Farbe und 300 Flaschen Acetylen und Sauerstoff für Schweiß- und Brennarbeiten in den Umbau zu investieren. Seit 2006 ist Thimo Schröder Inhaber des Feuerschiffs, des unübersehbaren Wahrzeichens und gastronomischen Highlights an Hamburgs Elbufer.

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

DAS FEUERSCHIFF

Bar, Pub, Restaurant, Café, Cabins
City Sporthafen, Vorsetzen
20459 Hamburg

Tel: (040) 36.25.53

Fax: (040) 36.25.55

E-Mail: lv13@das-feuerschiff.de

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag ab 12:00 Uhr

Samstag und Sonntag ab 09:00 Uhr

Sonntag ab 09:00 Uhr

Frühstück Samstag und Sonntag . . 09:00 Uhr bis 12:00 Uhr

Küche täglich 12:00 Uhr bis 22:00 Uhr

SPEISEN AN BORD

SUPPEN

Hausgemachte Kartoffelsuppe € 7,50
frischer Majoran | krosser Speck^{2,9}

Hausgemachte Kartoffelsuppe € 6,90
Croûtons^{7,9}

Büsumer Krabbensuppe^{2,7,9} € 9,90

Kürbis-Cappuchinio € 8,90
karameltiere Kürbiskerne | Kernöl

VORSPEISEN

Drei Ziegenkäsetaler | gratiniert € 13,50
Akazienhonig | Blattsalat | Mango-Chutney³

Burrata € 12,90
Tomaten-Zwiebel-Marmelade | Walnuss-Chiabatte | Basilikum-Pesto ^{15,1}

Tatar | argentinisches Weiderind 120 g € 19,50
Zwiebeln | Gewürzgurken | Kräuter-Creme fraîche 180 g € 23,50
Babyleaf | Rosmarin-Focaccia^{3,10}

Hamburger Vorpeisen-Variation € 14,80
Matjestatar | Pumpernickel | Charlotten-Confit ^{4,3,10,1}
Büsumer Krabbencocktail | Grüner Spargel ^{4,3,10,7}
Rosa Rostbeef | Sauce Remoulade | Cornichons ¹⁰
Sylter Brotauswahl | Bio-Meersalzbutter

MARITIME SPEZIALITÄTEN

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

Beilagen | Landratten € 19,50
Zwei Spiegeleier⁴

Beilagen | Seeleute € 20,50
Zwei Spiegeleier | Bismarckhering

Beilagen | Admirale € 24,50
Zwei Spiegeleier | Garnelenspieß²

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 € 23,50
dreierlei Fischfilets | gebraten | Dijonsensauce
Bratkartoffeln mit Speck | kleiner gemischter Salat^{4,7,8,10}

Holländische Matjesfilets | Hausfrauenart € 19,50
Apfel-Gurken-Zwiebelsauce | Bratkartoffeln^{9,10}

VEGETARISCH / VEGAN

Vollkornspaghetti (Vegan) € 17,50
Kokos-Limetten-Sauce | Kaiserschoten | Cashewkerne | Limette¹⁸

Trüffel Ravioli (Vegetarisch) € 21,00
Zirtone | Rucola⁷

AKTIONSKARTE

Holsteiner Grünkohl € 19,50
Kasseler | Kochwurst | Schweinebacke | Senf^{1,9,10,13}

Steinpilz-Walnusscremesuppe € 9,50
Flußkrebse^{2,7}

Halbe Vierländer Ente € 27,50
Orangensauce | Apfel-Rotkohl | Birnenweißkraut | Kartoffelknödel^{1,7,10}

Gänsekeule € 27,50
Hoinsauce | Apfelrotkohl | Kartoffelknödel^{1,6,7,10,11}

Schokoladenmalheur € 10,90
Gewürzorange | Vanilleeis | Campari-Espuma^{5,7}

als 3. Gang Menü wahlweise mit halbe Ente oder Gänsekeule € 45,50

FLEISCHGERICHTE

Surf and Turf € 38,50
Argentinisches Rinderfilet | 200g | argentinische Wildfanggarnelen
Kräuterbutter | Baked Potato | Sour Cream | Knoblauchbaguette^{6,9}

Argentinisches Rinderfilet | 250g € 34,50
Tompinambur-Trüffel Gemüse | Kartoffelbaumkuchen^{13,7,9}

Penne rigate | Rinderfiletspitzen € 24,50
Cherrytomaten | Rucola | Trüffelsahnesauce⁷

Wiener Schnitzel | Kalb € 24,90
Butter gebraten | Bratkartoffeln | hausgemachter Gurkensalat¹³

Cordon Bleu | Kalb € 26,90
Comité | Preiselbeeren | Kartoffelchips | hausgemachter Gurkensalat¹³

Feuerschiffs-Burger LV13 € 19,50
Angus Rind | Sauerteigbrötchen | Speckstreifen | Jalapeños | Käse | Zwiebeln
Tomate | Gurke | Salat | Kartoffelchips^{13,10}

FLUSS UND MEER

Kabeljaufilet € 26,50
Weißwein-Zitronen-Sauce | Paprika-Zucchini-gemüse | Safranreis^{5,7}

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.

Seeteufelmedaillons € 33,50
Tomaten-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.

Gebratene Nordseescholle € 24,50
Speckstippe | Petersilienkartoffeln | Gurkensalat⁴

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.

TIPP!
Käptn´s Fischplatte (ab 2 Personen) pro Person € 38,50
Filets | dreierlei Edelfische | Argentinische Wildfanggarnelen
Hummerschaum | Wermutsahne | Gemüserais^{4,7,8,10}

DESSERTS

Hamburger Rote Grütze € 8,50
Vanillesauce⁷

Hamburger Rote Grütze € 9,90
Vanilleeis | Schlagsahne⁷

Crème Brûlée | Bourbonvanille € 11,50
Fruchtsauce⁷

Schokoladenlasagne € 10,50
Kirschragout⁷

HAFENMENÜ

Hausgemachte Kartoffelsuppe
Croûtons^{7,9}

Hamburger Pannfisch

dreierlei Fischfilets | gebraten | Dijonsensauce | Bratkartoffeln
kleiner gemischter Salat^{4,7,8,10}

oder
Wiener Schnitzel

Kalb | Butter gebraten | Bratkartoffeln | hausgemachter Gurkensalat¹³

Hamburger Rote Grütze
Vanillesauce⁷

pro Person € 34,90

ALLERGENE

1. Glutenhaltiges Getreide
2. Krebstiere
3. Eier und ihre Erzeugnisse aller Sorten

4. Fisch
5. Erdnüsse
6. Soja
7. Milch (Laktose)

8. Schalenfrüchte
9. Sellerie
10. Senf
11. Sesam

12. Lupinen
13. Schwefeldioxid und Sulfit
14. Weichtiere

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer, Änderungen Vorbehalten

GETRÄNKE AN BORD

BIER VOM FASS

Beck's Pilsener	4,8%	0,3 l	€ 4,20
Beck's Pilsener	4,8%	0,5 l	€ 5,90
Hasseröder Pils (nur Turmbar)	4,8%	0,3 l	€ 3,90
Hasseröder Pils (nur Turmbar)	4,8%	0,5 l	€ 5,70
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,3 l	€ 4,30
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,5 l	€ 6,10
Franziskaner Hefeweizen	5,0%	0,3 l	€ 4,20
Franziskaner Hefeweizen	5,0%	0,5 l	€ 5,90
Alsterwasser (Radler) ⁽¹¹⁾		0,3 l	€ 3,90
Alsterwasser (Radler) ⁽¹¹⁾		0,5 l	€ 5,70

FLASCHENBIERE

Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	€ 5,70
Vitamalz	0,33 l	€ 4,10
Beck's alkoholfrei	0,33 l	€ 4,10

SOFTGETRÄNKE

Afri Cola ^(1,3) , Afri Cola zuckerfrei ^(1,3)	0,2 l	€ 3,50
Bluna Spezi ⁽²⁾ , Bluna Orange ^(1,2,3) , Bluna Zitrone ^(1,2,3)	0,4 l	€ 5,80

MINERALWASSER

Vilsa-Mineralwasser	0,25 l	€ 3,50
Vilsa-Mineralwasser	0,75 l	€ 7,90
Vilsa-Stilles Mineralwasser	0,25 l	€ 3,50
Vilsa-Stilles Mineralwasser	0,75 l	€ 7,90

SÄFTE

Apfel, Orange, Banane, Kirsche	0,2 l	0,4 l
Ananas, Maracuja, Cranberry	€ 3,70	€ 5,90

Rhabarber und schwarze Johannisbeere

Kiba	€ 3,70	€ 5,90
Saftschorle	€ 3,70	€ 5,90

HAUSLIMONADE

Zitronegras, Ingwer, Kaffir-Lime	0,25 l	€ 4,50
Cranberry, Minze, Limette	0,25 l	€ 4,50

THOMAS HENRY

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	€ 3,90
Spicy Ginger, Soda	0,4 l	€ 6,10

APERITIFS

Sherry dry, Sherry medium	7%	5 cl	€ 4,70
Martini dry, Martini bianco	18%	5 cl	€ 3,70
Campari Orange	25%	0,2 l	€ 6,90
Hugo		0,2 l	€ 7,90
Aperol Spritz		0,2 l	€ 7,90

APERITIF-TIPP!
Rahabarber Spritz, Rosé Secco, Minze 0,2 l € 7,90

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	0,75 l	€ 21,00
und Gewürztraminer	0,2 l	€ 6,20

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

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

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

Spanien/ Navarra		
Pleno Blanco	0,75 l	€ 19,50
Bodegas Agronavarra	0,2 l	€ 5,50

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

Deutschland/ Rheingau		
Riesling VDP. Gutswein, trocken	1,0 l	€ 29,50
Jakob Jung	0,2 l	€ 6,90

Knackig, frischer Riesling mit ausgeprägter Johannisbeernote

Italien/ Sizilien		
Corte die Mori		
Terre Siciliane Nero d'Ávola,	0,75 l	€ 24,50
Et.Bianca IGT		

Saftig mit einer dunklen Frucht und einer dezenten Würze. Aromen von Kirschen und einem Hauch von Eukalyptus.

Spanien/ Costas del Segre		
Costers del Sio		
la Boscana Tinto D.O.	0,75 l	€ 29,00
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.

Italien/ Apulien-Salento		
Cantine di san Marzano	0,75 l	€ 22,50
Tratturi Primitivo Puglia, IGP	0,2 l	€ 6,20

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'Ôc	1,0 l	€ 26,50
Cheval Quancard	0,2 l	€ 5,50

mächtiges Bouquet von fruchtige und blumige Aromen

Spanien / Navarra		
Pleno Tempranillo	0,75 l	€ 19,50
Bodegas Agronavarra	0,2 l	€ 5,50

Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen und Gewürze

Italien/ Rioja		
Bodegas Muga		
Muga Reserva DOC	0,75 l	€ 49,50
Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano		

Frucht, Vanille, Holznote, alles da. Eleganter Stil, milde Säure, Spitzen Rioja aus bestem Haus. 24 Monate Barriqueausbau.

Australien/ South Australia		
Thomson Estate, Eastwood		
Shiraz Clare Valley	0,75 l	€ 40,50

Ein reinsortiger Shiraz von den Limestone-Böden der kühleren Regionen des Clare Valleys. Geringer Holzinsatz in älteren französischen Fässern.

Klassisch für die Region sind minzige Noten, delikate Würze, Zimtaromen und seidige Tannine. Mit praktischem Schraubverschluss.

Deutschland/ Pfalz		
Spätburgerunde, Merlot,		
Cabernet Dorsa rosé	0,75 l	€ 22,50
Horny Rosé Stier, feinherb	0,2 l	€ 6,20

Weingut Hörner

Erdbeeren, Stachelbeeren und Himbeernote

Weißweinschorle	0,2 l	€ 4,20
Rotweinschorle	0,2 l	€ 4,20

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>		

Spanien / Navarra		
Pleno Tempranillo	0,75 l	€ 19,50
Bodegas Agronavarra	0,2 l	€ 5,50

Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen und Gewürze

Deutschland/ Pfalz		
Spätburgerunde, Merlot,		
Cabernet Dorsa rosé	0,75 l	€ 22,50
Horny Rosé Stier, feinherb	0,2 l	€ 6,20

Weingut Hörner

Erdbeeren, Stachelbeeren und Himbeernote

Deutschland / Baden		
Grauer Burgunder „Traube-Liebe-Hoffnung“		
Selektion „SE“, trocken		
Weingut Weber	0,75 l	€ 28,50

Ein fruchtbetonter Grauburgunder

kraftvoll und harmonisch

Deutschland/ Pfalz		
„Surfing“ Chardonnay, trocken		
Bergdolt-Reif & Nett	0,75 l	€ 23,50

Der Sommer hat einen neuen Helden, Surfing Chardonnay. Kristallklar und frisch. Gelbfruchtig mit angenehmen Schmelz und dezenter Säure.

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>		

WEINTIPP!

Deutschland/ Pfalz

„Surfing“ Chardonnay, trocken

Bergdolt-Reif & Nett 0,75 l € 23,50

Der Sommer hat einen neuen Helden, Surfing Chardonnay. Kristallklar und frisch. Gelbfruchtig mit angenehmen Schmelz und dezenter Säure.

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer, Änderungen Vorbehalten

Südafrika/Swartland		
Chenin Blanc Babylon's Peak-	0,75 l	€ 29,50

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.

Deutschland/ Baden		
Spätburgunder Rosé Selektion “SE” trocken		
Weingut Weber	0,75 l	€ 29,50

Frische Frucht und mineralische Lebendigkeit sind Trumpf. Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Stachelbeeren

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>		

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

Frischer Charakter

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

Aromen nach Apfel, Melone, Mandeln, Zitrus und Ananas

Jugendlich, frisch mit einer großartigen Balance

Spanien/ Navarra		
Pleno Blanco	0,75 l	€ 19,50
Bodegas Agronavarra	0,2 l	€ 5,50

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

Frischer Charakter

Deutschland/ Rheingau		
Riesling VDP. Gutswein, trocken	1,0 l	€ 29,50
Jakob Jung	0,2 l	€ 6,90

Knackig, frischer Riesling mit ausgeprägter Johannisbeernote

Italien/ Sizilien		
Corte die Mori		