

GETRÄNKE AN BORD

LIKÖRE

Bailey's Irish Cream ⁽¹⁾	17%	2 cl	€ 3,90
Southern Comfort	35%	2 cl	€ 4,90
Amaretto	28%	2 cl	€ 3,90

COGNAC

Remy Martin ⁽¹⁾	40%	2 cl	€ 5,50
Hennessy Finde de Cognac	40%	2 cl	€ 5,80

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, Zimt, Kasse, 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

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 Schotch 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 der Vodka wird aus Winterweizen und Wasser aus einer eigenen Quelle hergestellt.	40%	2 cl	€ 4,50
---	-----	------	--------

Russian Standart Vodka dieser Vodka ist einer der feinsten der russischen Vodkas. Er wird aus Winterweizen nach den Rezepten von Dmitri Mendeleev destilliert	40%	2 cl	€ 4,90
--	-----	------	--------

RUM

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

Captain Morgen White Rum 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	40%	2 cl	€ 3,90
--	-----	------	--------

Captain Morgen Spiced Gold 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	40%	2 cl	€ 4,20
--	-----	------	--------

Havana Club 3 Jahre mit einem Touch von Vanille, karamellisierten Birnen, Bananen und einem Hauch von geräucherter Eiche, mit einem rauchigen Vanille- und Schokoladearoma	40%	2 cl	€ 4,20
--	-----	------	--------

7 Jahre mit intensivem Aroma von Honig, Vanille, Schokolade, Kakao, süßem Tabak, Trockenfrüchten und Gewürzen	40%	2 cl	€ 5,20
--	-----	------	--------

COCKTAILS MIT ALKOHOL

Bugwelle Blue Curacao, O-Saft, Maracujasaft ⁽¹⁾	€ 8,20
---	--------

Caipirinha Cachaca, Limone, brauner Zucker ^(3,2)	€ 9,90
--	--------

Pina Colada Captain Morgen white Rum, Ananas, Coconut Cream, Sahne ^(2,3)	€ 9,90
--	--------

Mojito Captain Morgen white Rum, Soda, Limette, brauner Zucker, frische Minze	€ 10,20
--	---------

Swimming Pool Tequila, Captain Morgen white Rum, Vodka, Blue Curacao, Ananas, Cocoscreme, Sahne ^(1,2,3)	€ 10,90
---	---------

Steuerbord Blue Curacao, Captain Morgen White Rum, Orange, Maracuja, Sekt ^(1,2)	€ 9,90
---	--------

Backbord Captain Morgen Spiced Gold, Havana Club, Ananas, Orangen, Grenadine ^(1,2)	€ 9,90
--	--------

Long Island Ice Tea Captain Morgen Spiced Gold, Limette, Vodka, Cola, Zitrone ^(1,2,3,9)	€ 10,90
---	---------

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

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

TIPP! Moscow Mule Im Kupferbecher Russian Standard Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft ^(1,3)	€ 10,90
---	---------

ALKOHOLFREIE COCKTAILS (NUR IN DER TURMBAR)

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

Ipanema Limonen, Thomas Henry Ginger Ale, brauner Zucker ^(2,30)	€ 7,20
---	--------

Bananarama Bananensaft, Grenadine, Sahne, Crushed Ice ^(2,4)	€ 6,80
---	--------

HEISSGETRÄNKE

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

*wird mit H-Milch zubereitet

HEISSGETRÄNKE MIT ALKOHOL

Rumgrog	€ 5,50
Irish Coffee (Kaffee mit Whiskey und Sahne)	€ 6,90
Pharisäer (Kaffee mit Rum)	€ 6,90
Heiße Schokolade mit Bailey's	€ 6,90
Lumumba (Schokolade mit Rum)	€ 6,90

EILLES TEA TEA DIAMOND

Darjeeling Royal First Flush Blatt	€ 4,50
Assam Spezial Broken	€ 4,50
Earl Grey Premium Blatt	€ 4,50
Sommerbeeren (Früchtete)	€ 4,50
Grünte 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 Coniserie 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 LV13

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 pur 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.

ZAHLN, 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 längsleits 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

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer, Änderungen Vorbehalten

SPEISEN AN BORD

SUPPEN

Hausgemachte Kartoffelsuppe frischer Majoran krosser Speck ⁷⁹	€ 8,50
Hausgemachte Kartoffelsuppe Croûtons ⁷⁹	€ 7,50
Büsumer Krabbensuppe ^{2,7,9}	€ 10,90
Bärlauchcremesuppe ⁷⁹ gebratene Kräutersaitlinge	€ 9,50

VORSPEISEN

Drei Ziegenkäsetaler gratiniert Akazienhonig Blattsalat Mango-Chutney ¹⁵	€ 13,90
Gebackener Burrata Grüner Spargel Basilikum-Pesto Pancetta-Chips ^{13,5,7,13}	€ 13,20
Tatar argentinisches Weiderind Zwiebeln Gewürzgurken Kräuter-Creme fraîche Babyleaf Rosmarin-Focaccia ¹⁰	120 g € 19,50 180 g € 23,50
Hamburger Vorpeisen-Variation Matjestatar Pumpernickel Charlotten-Confit ^{4,3,30,1} Büsumer Krabbencocktail Grüner Spargel ^{4,3,30,7} Rosa Rostbeef Sauce Remoulade Cornichons ^{7,10} Sylter Brotauswahl Bio-Meersalzbutter	€ 15,50

MARITIME SPEZIALITÄTEN

„Kapitäns-Labskaus“
Gepökelte Rinderbrust | Kartoffeln | Zwiebeln | Rote Bete | Würstchen^{5,10,15}

Beilagen Landratten Zwei Spiegeleier ⁴	€ 19,50
Beilagen Seeleute Zwei Spiegeleier Bismarckhering	€ 20,50
Beilagen Admirale Zwei Spiegeleier Garnelenspieß ²	€ 24,50

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 mit Speck kleiner gemischter Salat ^{14,7,9,10}	€ 25,90
Holländische Matjesfilets Hausfrauenernt Apfel-Gurken-Zwiebelsauce Bratkartoffeln ^{4,7,10}	€ 19,50

VEGETARISCH / VEGAN

Vollkornspaghetti (Vegan) Kokos-Limetten-Sauce Kaiserschoten Cashewkerne Limette ¹⁹	€ 17,50
Trüffel Ravioli (Vegetarisch) Zirtonen Rucola ¹⁷	€ 21,00

AKTIONSKARTE

Carpaccio vom Rind Parmesan ⁷	€ 15,90
T-Bone Steak (ca.650g) Dry aged Trüffelbutter Grüner Spargel Kartoffelgratin ⁷⁹	€ 41,50
Porterhouse (ca.800g) Dry aged BBQ-Hollandaise Limonensaitlinge Rosmarinkartoffeln ^{3,29}	€ 45,50
Rharbarber Crumble Zitroneneis ^{1,35,7}	€ 9,50

FLEISCHGERICHTE

Surf and Turf Argentinisches Rinderfilet 200g argentinische Wildfanggarnelen Kräuterbutter Baked Potato Sour Cream Knoblauchbaguette ^{4,7,9}	€ 39,50
Argentinisches Rinderfilet 250g Wilder Brokkoli Balsamicojus Getrüffelter Kartoffelgratin ⁷⁹	€ 36,50
Penne rigate Rinderfiletspitzen Cherrytomaten Rucola Trüffelsahnesauce ⁷	€ 24,50
Wiener Schnitzel Kalb Butter gebraten Bratkartoffeln hausgemachter Gürkensalat ¹³	€ 25,90
Cordon Bleu Kalb Comté Preiselbeeren Kartoffelchips hausgemachter Gürkensalat ¹³	€ 28,90
Feuerschiffs-Burger LV13 Angus Rind Sauerteigbrötchen Speckstreifen Jalapeños Käse Zwiebeln Tomate Gurke Salat Kartoffelchips ^{13,7,10}	€ 19,50

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.	€ 27,50
Seeteufelmedaillons Tomaten-Vanille-Ragout Schwarze Tagliatelle ^{13,4} 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.	€ 34,50

Gebratene Nordseescholle Speckstippe Petersilienkartoffeln Gürkensalat 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
---	---------

TIPP! Käptn's Fischplatte Filets dreierlei Edelfische Argentinische Wildfanggarnelen Hummerschäum Wermutsahne Gemüsereis ^{4,7,9,10}	€ 38,50
--	---------

DESSERTS

Hamburger Rote Grütze Vanillesauce ⁷	€ 8,90
Hamburger Rote Grütze Vanilleeis Schlagsahne ⁷	€ 9,90
Crème Brûlée Bourbonvanille Fruchtsauce ¹⁷	€ 11,50
Schokoladenlasange Kirschragout ⁷	€ 10,50
Waldbeeren-Crumble Vanilleeis in Cashewmantel ^{13,5,7}	€ 9,50

HAFENMENÜ

Hausgemachte Kartoffelsuppe Croûtons ^{7,9} *** Hamburger Pannfisch dreierlei Fischfilets gebraten Dijonsensauce Bratkartoffeln kleiner gemischter Salat ^{14,7,9,10} oder Wiener Schnitzel Kalb Butter gebraten Bratkartoffeln hausgemachter Gürkensalat ¹³ *** Hamburger Rote Grütze Vanillesauce ⁷ pro Person € 38,90
--

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 Sulfite 14. Weichtiere
---	--	---	--

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer, Änderungen Vorbehalten

GETRÄNKE AN BORD

BIER VOM FASS

Beck's Pilsener	4,8%	0,3 l	€ 4,50
Beck's Pilsener	4,8%	0,5 l	€ 6,20
Hasseröder Pils (nur Turmbar)	4,8%	0,3 l	€ 4,30
Hasseröder Pils (nur Turmbar)	4,8%	0,5 l	€ 5,90
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,3 l	€ 4,80
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,5 l	€ 6,40
Franziskaner Hefeweizen	5,0%	0,3 l	€ 4,50
Franziskaner Hefeweizen	5,0%	0,5 l	€ 6,20
Alsterwasser (Radler) ⁽¹¹⁾		0,3 l	€ 4,30
Alsterwasser (Radler) ⁽¹¹⁾		0,5 l	€ 5,90

FLASCHENBIERE

Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	€ 5,90
Vitamalz	0,33 l	€ 4,30
Beck's alkoholfrei	0,33 l	€ 4,30

SOFTGETRÄNKE

Afri Cola ^(1,3)	0,2 l	€ 3,70
Afri Cola zuckerfrei ^(1,3)	0,4 l	€ 5,90
Bluna Spezi ⁽²⁾		
Bluna Orange ^(12,3)		
Bluna Zitrone ^(12,3)		

MINERALWASSER

Vilsa-Mineralwasser	0,25 l	€ 3,70
Vilsa-Mineralwasser	0,75 l	€ 7,90
Vilsa-Stilles Mineralwasser	0,25 l	€ 3,70
Vilsa-Stilles Mineralwasser	0,75 l	€ 7,90

SÄFTE

	0,2 l	0,4 l
Apfel, Orange, Banane, Kirsche	€ 3,90	€ 6,20
Ananas, Maracuja, Cranberry		
Rhabarber und schwarze Johannisbeere		

Kiba	€ 3,90	€ 6,20
Saftschorle	€ 3,90	€ 6,20

HAUSLIMONADE

Zitronenagr, Ingwer KaffirLime	0,25 l	€ 4,90
Cranberry, Minze, Limette	0,25 l	€ 4,90

THOMAS HENRY

Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	€ 4,20
Spicy Ginger, Soda	0,4 l	€ 6,20

APERITIFS

Sherry dry, Sherry medium	7%	5 cl	€ 4,90
Martini dry, Martini bianco	18%	5 cl	€ 3,90
Campari Orange	25%	0,2 l	€ 7,20
Hugo		0,2 l	€ 7,90
Aperol Spritz		0,2 l	€ 7,90

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

SEKT / CHAMPAGNER

Geldermann trocken, Piccolo	0,2 l	€ 8,50
Geldermann, trocken	0,75 l	€ 30,50
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	0,75 l 0,2 l	€ 23,00 € 6,50
--	-----------------	-------------------

Deutschland/ Pfalz Grauburgunder Markus Pfaffmann Aromen nach Apfel, Melone, Mandeln, Zitrus und Ananas Jugendlich, frisch mit einer großartigen Balance	0,75 l 0,2 l	€ 23,00 € 6,50
--	-----------------	-------------------

Spanien/ Navarra Pleno Blanco Bodegas Agronavarra Intensive Fruchtnote, die an exotische Früchte, aber auch einen Hauch von Zitrusfrüchten erinnert. Frischer Charakter	0,75 l 0,2 l	€ 21,00 € 5,90
---	-----------------	-------------------

Deutschland/ Rheingau Riesling VDP. Gutswein, trocken Jakob Jung Knackig, frischer Riesling mit ausgeprägter Johannisbeernote	1,0 l 0,2 l	€ 32,50 € 7,50
--	----------------	-------------------

Rotwein

Italien/ Apulien-Salento Cantine di san Marzano Tratturi Primitivo Puglia, IGP Tief-rubroter Wein mit intensiven Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche. Würzig mit Noten von Rosmarin. Weicher, körperreicher Wein	0,75 l 0,2 l	€ 23,00 € 6,50
--	-----------------	-------------------

Frankreich / Bordeaux Merlot, Vin de Pays d'Oc Cheval Quancard mächtiges Bouquet von fruchtige und blumige Aromen	1,0 l 0,2 l	€ 29,50 € 6,50
--	----------------	-------------------

Spanien / Navarra Pleno Tempranillo Bodegas Agronavarra Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen und Gewürze	0,75 l 0,2 l	€ 21,00 € 5,90
--	-----------------	-------------------

Roséwein

Deutschland/ Pfalz Spätburgerunde, Merlot, Cabernet Dorsa rosé Horny Rosé Stier, feinherb Weingut Hörner Erdbeeren, Stachelbeeren und Himbeernote	0,75 l 0,2 l	€ 23,00 € 6,50
--	-----------------	-------------------

Weißweinschorle	0,2 l	€ 4,50
Rotweinschorle	0,2 l	€ 4,50

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	0,75 l	€ 28,50
---	--------	---------

Ein fruchtbetonter Grauburgunder
kraftvoll und harmonisch

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

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.

Roséwein

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

Rotweine

(Deutschland, Europa und Übersee)

Deutschland / Pfalz Black Edition „Olé Olé“ 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 Fassern. 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.

SPIRITUOSEN

Sierra Tequilla Gold / Silver	38%	2 cl	€ 3,90
Sambuca white	40%	2 cl	€ 3,90
Osborne Veterano	30%	2 cl	€ 3,90

BITTERS

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
Ramazzotti	30%	2 cl	€ 3,90

EISGEKÜHLTE SPIRITUOSEN

SCHNAPSTIPP! Käptn's Kümmel	40%	2 cl	€ 3,90
---------------------------------------	-----	------	--------

Jubiläums Aquavit	40%	2 cl	€ 3,90
Malteser Aquavit	40%	2 cl	€ 3,90
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	€ 3,90
Hafenkorn	32%	2 cl	€ 3,20
Küstennebel	21,8%	2 cl	€ 3,10