

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 Honig-Williams	40%	2 cl	€ 6,90
	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
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 Wachholder aus Botanicals, wie spanischen Oliven, griechischem Rosmarin, türkischem Thymian und Basilikum aus Italien

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 € 4,50
der Vodka wird aus Winterweizen und Wasser aus einer eigenen Quelle hergestellt.

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

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
Blended Scotch Whisky

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 € 3,90
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 € 4,20
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 40% 2 cl € 4,20
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 € 5,20
mit intensivem Aroma von Honig, Vanille, Schokolade, Kakao, süßem Tabak, Trockenfrüchten und Gewürzen

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
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 Confitserie 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.

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

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!

RESTAURANT

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 Leuchtfeuer, 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

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer, Änderungen Vorbehalten

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

