

# GETRÄNKE AN BORD

## LIKÖRE

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

## COGNAC

Remy Martin <sup>(1)</sup>	40%	2 cl	€ 5,50
Hennessey 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, 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<sup>(1)</sup>** 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 3 Jahre** 40% 2 cl € 4,20  
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 LV 13



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 bis 24 Uhr  
Samstag und Sonntag . . . . . ab 09:00 Uhr bis 1 Uhr  
Sonntag . . . . . ab 09:00 Uhr bis 23 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 frischer Majoran   krosser Speck <sup>7,9</sup>	€ 8,50
Hausgemachte Kartoffelsuppe Croûtons <sup>7,9</sup>	€ 7,50
Büsumer Krabbensuppe <sup>2,7,9</sup>	€ 10,90
Fischsuppe LV13 <sup>4,9,10</sup> Consommé   Gemüse     Fischeinlage	€ 10,90

## VORSPEISEN

Drei Ziegenkäsetaler   gratiniert Akazienhonig   Blattsalat   Mango-Chutney <sup>3</sup>	€ 13,90
Vitello Tonnato Thunfischause   Karpfnapfel   Rote Zwiebeln <sup>14,7,9</sup>	€ 13,20
Tatar   argentinisches Weiderind Zwiebeln   Gewürzgurken   Kräuter-Creme fraîche Babyleaf   Rosmarin-Focaccia <sup>3,10</sup>	120 g € 19,50 180 g € 23,50
Hamburger Vorpeisen-Variation Matjestatar   Pumpernickel   Charlotten-Confit <sup>4,3,10,1</sup> Büsumer Krabbencocktail   Grüner Spargel <sup>4,3,10,7</sup> Rosa Rostbeef   Sauce Remoulade   Cornichons <sup>10</sup> Sylter Brotauswahl   Bio-Meersalzbutter	€ 15,50

## MARITIME SPEZIALITÄTEN

Kapitäns-Labskaus <sup>“</sup> Gepökelte Rinderbrust   Kartoffeln   Zwiebeln   Rote Bete   Gewürzgurke <sup>8,10,13</sup>	
Beilagen   Landratten Zwei Spiegeleier <sup>“</sup>	€ 19,50
Beilagen   Seeleute Zwei Spiegeleier   Bismarckhering	€ 20,50
Beilagen   Admirale Zwei Spiegeleier   Garnelenspieß <sup>2</sup>	€ 24,50
<small>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</small>	

Hamburger Pannfisch dreierlei Fischfilets   gebraten   Dijonsensauce Bratkartoffeln mit Speck   kleiner gemischter Salat <sup>14,7,9,10</sup>	€ 25,90
---	---------

## VEGETARISCH / VEGAN

Vollkornspaghetti (Vegan) Kokos-Limetten-Sauce   Kaiserschoten   Cashewkerne   Limette <sup>18</sup>	€ 17,50
Trüffel Ravioli (Vegetarisch) Zirtone   Rucola <sup>17</sup>	€ 21,00

## AKTIONSKARTE

Holländischer Matjestatar Pumpernicke   Apfel-Meerrettich-Dip <sup>14,7</sup>	€ 12,50
Holländisches Matjesfilet Schwarzbrot   Zwiebelringe <sup>14,7</sup>	€ 11,50
Holländischer Matjes „skandinavische Art“ Honig-Senf-Dill-Sauce   Bratkartoffeln <sup>4,7,10</sup>	€ 21,80
Holländischer Matjes „Hausfrauenart“ Apfel-Zwiebel-Gurke-Sauce   Bratkartoffeln <sup>34,7,10</sup>	€ 20,80
Holländischer Matjes „klassisch“ Grüne Bohnen   Speckstippe   Petersilienkartoffeln <sup>4,7,10</sup>	€ 23,80
Holländischer Matjes „Lord Nelson“ Preiselbeersahne   Apfelscheiben   Bratkartoffeln <sup>4,7</sup>	€ 21,80

### 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**

## FLEISCHGERICHTE

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

## FLUSS UND MEER

Kabeljaufilet Weißwein-Zitronen-Sauce   Paprika-Zucchini-gemüse   Safranreis <sup>5,7</sup> 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 <sup>13,4</sup> 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   Gurkensalat <sup>4</sup> 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 Edleleische | Argentinische Wildfanggarnelen  
Hummerschäum | Wermutsahne | Gemüsereis<sup>4,7,9,10</sup>

## DESSERTS

Hamburger Rote Grütze Vanillesauce <sup>7</sup>	€ 8,90
Hamburger Rote Grütze Vanilleeis   Schlagsahne <sup>7</sup>	€ 9,90
Crème Brûlée   Bourbonvanille Fruchtsauce <sup>7</sup>	€ 11,50
Tonkabohnenmousse Erdbeeren <sup>3,5,7</sup>	€ 10,50
Waldbeeren-Crumble Vanilleeis in Cashewmantel <sup>13,5,7</sup>	€ 9,50

## HAFENMENÜ

Hausgemachte Kartoffelsuppe Croûtons <sup>7,9</sup> ***	
Hamburger Pannfisch dreierlei Fischfilets   gebraten   Dijonsensauce   Bratkartoffeln kleiner gemischter Salat <sup>14,7,9,10</sup> oder Wiener Schnitzel Kalb   Butter gebraten   Bratkartoffeln   hausgemachter Gurkensalat <sup>13</sup> ***	
Hamburger Rote Grütze Vanillesauce <sup>7</sup>	
pro Person € 38,90	

# 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
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,3 l	€ 4,80
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,5 l	€ 6,40
Alsterwasser (Radler) <sup>(11)</sup>		0,3 l	€ 4,30
Alsterwasser (Radler) <sup>(11)</sup>		0,5 l	€ 5,90

## FLASCHENBIERE

Franziskaner Hefeweizen	4,9%	0,5 l	€ 5,90
Franziskaner alkoholfrei		0,5 l	€ 5,90
Vitamalz		0,33 l	€ 4,30
Beck’s alkoholfrei		0,33 l	€ 4,30

## SOFTGETRÄNKE

Afri Cola <sup>(1,3)</sup>	Afri Cola zuckerfrei <sup>(1,3)</sup>	0,2 l	€ 3,70
Bluna Spezi <sup>(2)</sup>	Bluna Orange <sup>(1,2,3)</sup>	0,4 l	€ 5,90
Bluna Zitrone <sup>(1,2,3)</sup>			

## MMINERALWASSER

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

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

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

## HAUSLIMONADE

Zitronegras, 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

<u>Weißwein</u>		
Deutschland / Pfalz Silvaner, Rivaner, Kerner und Gewürztraminer Creation „Leib & Seele“ Weißweincuvée   Bergdolt-Reif & Nett <i>traubig-fruchtig, feinherb</i>	0,75 l 0,2 l	€ 23,00 € 6,50

Deutschland/ Pfalz Grauburgunder Markus Pfaffmann Aromen nach Apfel, Melone, Mandeln, Zitrus und Ananas <i>Jugendlich, frisch mit einer großartigen Balance</i>	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. <i>Frischer Charakter</i>	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
--	----------------	-------------------

<u>Rotwein</u>		
----------------	--	--

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

<u>Roséwein</u>		
-----------------	--	--

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

<u>Weißweine</u> (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 0,75l € 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- 0,75l € 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 0,75l € 29,50  
Frische, Frucht und mineralische Lebendigkeit sind Trumpf. Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und roten Stachelbeeren

<u>Rotweine</u> (Deutschland, Europa und Übersee)		
--	--	--

Deutschland / Pfalz  
Black Edition „Olé Ola“ Cuvée, trocken 0,75l € 29,50  
Merlot & Cabernet Sauvignon  
Bergdolt-Reif & Nett

Beerige-Würzige Duftnoten mit etwas süßlichem Holz.  
Beerenfrucht mit Temperament und guter kräftiger Struktur

Italien/ Sizilien  
Corte die Mori  
Terre Siciliane Nero d Ávola, 0,75l € 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. 0,75l € 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.

Spanien/ Rioja  
Bodegas Muga  
Muga Reserva DOC 0,75l € 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 0,75l € 40,50

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.

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
Ramazotti	30%	2 cl	€ 3,90

## EISGEKÜHLTE SPIRITUOSEN

**SCHNAPSTIPP!**  
Käptn’s Kümmel 40% 2 cl € 3,90

Jubiläums Aquavit	40%	2 cl	€ 3,90
Maltesser 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