

# 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
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 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 <sup>(1)</sup> Blended Scotch Whisky	40%	2 cl	€ 3,60
---	-----	------	--------

Jack Daniels Tennessee- Sour Mash-Whisky Old N.0.7	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	€ 4,50
---------------	-----	------	--------

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'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	€ 3,90
--------------------------	-----	------	--------

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

## COCKTAILS MIT ALKOHOL

Bugwelle Blue Curacao, O-Saft, Maracujasaft <sup>(1)</sup>	€ 8,20
---	--------

Caipirinha Cachaca, Limone, brauner Zucker <sup>(3,2)</sup>	€ 9,90
--	--------

Pina Colada Captain Morgen white Rum, Ananas, Coconut Cream, Sahne <sup>(2,8)</sup>	€ 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 <sup>(1,2,8)</sup>	€ 10,90
---	---------

Steuerbord Blue Curacao, Captain Morgen White Rum, Orange, Maracuja, Sekt <sup>(1,2)</sup>	€ 9,90
---	--------

Backbord Captain Morgen Spiced Gold, Havana Club, Ananas, Orangen, Grenadine <sup>(1,2)</sup>	€ 9,90
--	--------

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

Cuba Libre Havana Club 3 Jahre, Limette, Afri Cola <sup>(1,2,3,8)</sup>	€ 9,90
--	--------

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

<b>TIPP!</b> Moscow Mule Im Kupferbecher Russian Standard Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft <sup>(3)</sup>	€ 10,90
---	---------

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer. Änderungen Vorbehalten

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS (NUR IN DER TURMBAR)

Leuchfeuer Orange, Ananas, Maracuja, Grenadine <sup>(2)</sup>	€ 7,50
--	--------

Ipanema Limonen, Thomas Henry Ginger Ale, brauner Zucker <sup>(2,8)</sup>	€ 7,20
--	--------

Bananarama Bananensaft, Grenadine, Sahne, Crushed Ice <sup>(2,8)</sup>	€ 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

Rumgrög	€ 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 (Früchteteer)	€ 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 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
Käp't'n'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 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 Nietenklopper 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 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 € 8,50  
frischer Majoran | krosser Speck<sup>7,9</sup>

Hausgemachte Kartoffelsuppe € 7,50  
Croûtons<sup>7,9</sup>

Büsumer Krabbensuppe<sup>27,9</sup> € 10,90

Fischsuppe LV13<sup>4,9,10</sup> € 10,90  
Consommé | Gemüse | Fischeinlage

## VORSPEISEN

Drei Ziegenkäsetaler | gratiniert € 13,90  
Akazienhonig | Blattsalat | Mango-Chutney<sup>3</sup>

Vitello Tonnato € 13,20  
Thunfischause | Karpferräpfel | Rote Zwiebeln<sup>14,7,9</sup>

Tatar | argentinisches Weiderind 120 g € 19,50  
Zwiebeln | Gewürzgurken | Kräuter-Creme fraîche 180 g € 23,50  
Babyleaf | Rosmarin-Focaccia<sup>3,10</sup>

Hamburger Vorpeisen-Variation € 15,50  
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

## MARITIME SPEZIALITÄTEN

„Kapitäns-Labskaus“  
Gepökelte Rinderbrust | Kartoffeln | Zwiebeln | Rote Bete | Gewürzgurke<sup>8,10,13</sup>

Beilagen | Landratten € 19,50  
Zwei Spiegeleier\*

Beilagen | Seeleute € 20,50  
Zwei Spiegeleier | Bismarckhering

Beilagen | Admirale € 24,50  
Zwei Spiegeleier | Garnelenspieß<sup>2</sup>

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

## VEGETARISCH / VEGAN

Vollkornspaghetti (Vegan) € 17,50  
Kokos-Limetten-Sauce | Kaiserschoten | Cashewkerne | Limette<sup>18</sup>

Trüffel Ravioli (Vegetarisch) € 21,00  
Zirtone | Rucola<sup>7</sup>

## FLEISCHGERICHTE

Surf and Turf € 39,50  
Argentinisches Rinderfilet | 200g | argentinische Wildfanggarnelen  
Kräuterbutter | Baked Potato | Sour Cream | Knoblauchbaguette<sup>6,29</sup>

Argentinisches Rinderfilet | 250g € 36,50  
Wilder Brokkoli | Balsamicojus | Getrüffelter Kartoffelgratin<sup>7,9</sup>

Penne rigate | Rinderfiletspitzen € 24,50  
Cherrytomaten | Rucola | Trüffelsahnesauce<sup>7</sup>

Wiener Schnitzel | Kalb € 25,90  
Butter gebraten | Bratkartoffeln | hausgemachter Gurkensalat<sup>1,3</sup>

Cordon Bleu | Kalb € 28,90  
Comité | Preiselbeeren | Kartoffelchips | hausgemachter Gurkensalat<sup>1,3</sup>

Feuerschiffs-Burger LV13 € 19,50  
Angus Rind | Sauerteigbrötchen | Speckstreifen | Jalapeños | Käse | Zwiebeln  
Tomate | Gurke | Salat | Kartoffelchips<sup>1,3,10</sup>

## FLUSS UND MEER

Kabeljaufilet € 27,50  
Weißwein-Zitronen-Sauce | Paprika-ZucchiniGemüse | 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.

Seeteufelmedaillons € 34,50  
Tomaten-Vanille-Ragout | Schwarze Tagliatelle<sup>1,3,4</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.

Gebratene Nordseescholle € 24,50  
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.

**TIPP!**  
Käptn’s Fischplatte € 38,50  
Filets | dreierlei Edelfische | Argentinische Wildfanggarnelen  
Hummerschaum | Wermutsahne | Gemüsereis<sup>4,7,8,10</sup>

## DESSERTS

Hamburger Rote Grütze € 8,90  
Vanillesauce<sup>7</sup>

Hamburger Rote Grütze € 9,90  
Vanilleeis | Schlagsahne<sup>7</sup>

Crème Brûlée | Bourbonvanille € 11,50  
Fruchtsauce<sup>7</sup>

Tonkabohnenmousse € 10,50  
Erdbeeren<sup>3,5,7</sup>

Waldbeeren-Crumble € 9,50  
Vanilleeis in Cashewmantel<sup>1,3,5,7</sup>

## 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>1,3</sup>

\*\*\*

Hamburger Rote Grütze  
Vanillesauce<sup>7</sup>

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**

# 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) <sup>(11)</sup>		0,3 l	€ 4,30
Alsterwasser (Radler) <sup>(11)</sup>		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 <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> , Bluna Zitrone <sup>(1,2,3)</sup>	0,4 l	€ 5,90

## 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

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

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

### Weißwein

Deutschland / Pfalz		
Silvaner, Rivaner, Kerner	0,75 l	€ 23,00
und Gewürztraminer	0,2 l	€ 6,50

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

Deutschland/ Pfalz		
Grauburgunder	0,75 l	€ 23,00
Markus Pfaffmann	0,2 l	€ 6,50

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

Spanien/ Navarra		
Pleno Blanco	0,75 l	€ 21,00
Bodegas Agronavarra	0,2 l	€ 5,90

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

Deutschland/ Rheingau		
Riesling VDP. Gutswein, trocken	1,0 l	€ 32,50
Jakob Jung	0,2 l	€ 7,50

Knackig, frischer Riesling mit ausgeprägter Johannisbeernote

### Rotwein

Italien/ Apulien-Salento		
Cantine di san Marzano	0,75 l	€ 23,00
Tratturi Primitivo Puglia, IGP	0,2 l	€ 6,50

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’Oc	1,0 l	€ 29,50
Cheval Quancard	0,2 l	€ 6,50

mächtiges Bouquet von fruchtige und blumige Aromen

Spanien / Navarra		
Pleno Tempranillo	0,75 l	€ 21,00
Bodegas Agronavarra	0,2 l	€ 5,90

Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen und Gewürze

### Roséwein

Deutschland/ Pfalz		
Spätburgunder, Merlot, Cabernet Dorsa rosé	0,75 l	€ 23,00
Horny Rosé Stier, feinherb	0,2 l	€ 6,50

Weingut Hörner  
Erdbeeren, Stachelbeeren und Himbeernote

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	0,75 l	€ 29,50

Saftiger Riesling mit harmonischer Säure. Mit intensiven Düften nach reifem Apfel, Quitten, Weinbergpfirsich und Aprikose.

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 0,75 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.

### 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 Ola“ Cuvée, trocken	0,75 l	€ 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,	0,75 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.

Spanien/ Rioja		
Bodegas Muga		
Muga Reserva DOC	0,75 l	€ 49,50
Tempranillo, Garnacha 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 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!**  
Käpnt’s Kümmel 40% 2 cl € 3,90

Jubiläums Aquavit	40%	2 cl	€ 3,90
Maltser 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

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer, Änderungen Vorbehalten