

GETRÄNKE AN BORD

LIKÖRE

| | | | |
|-------------------------------------|-----|------|--------|
| Bailey's Irish Cream ⁽¹⁾ | 17% | 2 cl | € 4,20 |
| Southern Comfort | 35% | 2 cl | € 4,90 |
| Amaretto | 28% | 2 cl | € 3,90 |

COGNAC

| | | | |
|----------------------------|-----|------|--------|
| Remy Martin ⁽¹⁾ | 40% | 2 cl | € 5,80 |
| Hennessy Finde de Cognac | 40% | 2 cl | € 6,50 |

OBSTBRÄNDE

| | | | |
|------------------|-----|------|--------|
| Ziegler Williams | 43% | 2 cl | € 8,50 |
|------------------|-----|------|--------|

Ausdrucksvolle Fruchtnote, aromatisch-süß auf der Zunge, sauber und intensiv reintonig, elegante, vollreife Birne

| | | | |
|-------------------|-----|------|--------|
| Ziegler Haselnuss | 43% | 2 cl | € 8,50 |
|-------------------|-----|------|--------|

Süße Röstung, sortentypisch, dunkle Nüsse, Anklänge von Vanille, leichte Nougatnoten, sanft-warmer Abgang

| | | | |
|------------------------|-----|------|--------|
| Ziegler Alte Zwetschge | 43% | 2 cl | € 8,50 |
|------------------------|-----|------|--------|

m Holzfass gereift. Sehr ausgewogene Frucht- / Holzaromatik; langer, leicht ölgiger Abgang

| | | | |
|--------------------|-----|------|--------|
| Ziegler Miralbelle | 43% | 2 cl | € 8,50 |
|--------------------|-----|------|--------|

Im Holzfass gereift. Sehr ausgewogene Frucht- / Holzaromatik; langer, leicht ölgiger Abgang

| | | | |
|-----------------|-----|------|---------|
| Ziegler Marille | 43% | 2 cl | € 12,50 |
|-----------------|-----|------|---------|

Ausdrucksvolle Fruchtnote, langanhaltend, intensives und zugleich zartes, feinfuchtiges Aroma
sives und zugleich zartes, feinfuchtiges Aroma

GRAPPA

| | | | |
|--------------------|--|------|--------|
| Grappa Monovitigno | | 2 cl | € 6,90 |
|--------------------|--|------|--------|

il Merlot di Nonino

| | | | |
|--------------------|--|------|--------|
| Grappa Monovitigno | | 2 cl | € 6,90 |
|--------------------|--|------|--------|

in barriques lo Chardonnay di Nonino

WHISK(E)YS

| | | | |
|-----------------|-----|------|--------|
| JJohnnie 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

GIN

| | | | |
|-----------------|-----|------|--------|
| Bombay Sapphire | 40% | 2 cl | € 4,30 |
|-----------------|-----|------|--------|

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 | € 4,90 |
|---------------|-----|------|--------|

trotz hohem Alkoholgehalt, angenehm mild im Geschmack mit Noten von Frischen Zitrusfrüchten und Kräutern

| | | | |
|-----------|-----|------|--------|
| Hendricks | 44% | 2 cl | € 5,70 |
|-----------|-----|------|--------|

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

| | | | |
|------------|-----|------|--------|
| Watt'n Gin | 42% | 2 cl | € 5,90 |
|------------|-----|------|--------|

Nordseetypische Botanicals wie Hagebutte und Quellerntreffen auf Lavendel, Wacholder und Orange. Das schmeckt nicht nur gut, sondern tut auch Gutes. Denn mit jeder verzehrten Flasche geht 1 € an den Schutzverein Wattenmeer e.V.

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.

| | | | |
|-------------------|-------|------|--------|
| Three Sixty Vodka | 37,5% | 2 cl | € 4,90 |
|-------------------|-------|------|--------|

THREE SIXTY VODKA ORIGINAL wird mit einer aufwändigen Vierfach-Destillation und einer einzigartigen Diamond-Filtration veredelt. Dies ist die Basis für das ungewöhnlich milde und weiche Geschmacksprofil

RUM

| | | | |
|------------|-----|------|--------|
| Hansen Rum | 40% | 2 cl | € 3,30 |
|------------|-----|------|--------|

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 Schokoladenaroma

| | | | |
|---------------------|-----|------|--------|
| Havana Club 7 Jahre | 40% | 2 cl | € 5,20 |
|---------------------|-----|------|--------|

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

| | | | |
|------------------|-----|------|--------|
| Schietbüttel Rum | 40% | 2 cl | € 3,90 |
|------------------|-----|------|--------|

Der original Schietbüttel ist bester Rum umgarnt von den Aromen der Kokosnuss, Vanille und Schokolade. Samtweich pur, lecker gemixt und immer perfekt für alle Freibeuter der Nacht

LONGDRINKS (4CL)

| | |
|--|---------|
| Smirnoff Vodka-Thomas Henry Bitter Lemon | € 9,00 |
| Tanqueray Ten-Thomas Henry Tonic Water | € 10,50 |
| Captain Morgen-Afri Cola | € 9,00 |
| Ballentines-Afri Cola | € 8,50 |
| Jack Daniels-Afri Cola | € 10,50 |

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer, Änderungen Vorbehalten

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 |
| Heiße Schokolade mit Schietbüttelrum | € 6,90 |
| Lumumba (Schokolade mit Rum) | € 6,90 |
| Glühwein (in der kalten Jahreszeit) | € 4,90 |
| Glühwein mit Rum oder Amaretto | € 5,80 |

EILLES TEA TEA DIAMOND

| | |
|------------------------------------|--------|
| Darjeeling Royal First Flush Blatt | € 4,50 |
| Earl Grey Premium Blatt | € 4,50 |
| Sommerbeeren (Früchtetee) | € 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 Confiterie 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 weitergeführt.

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 |
| Schnapsqglas | € 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 Indienstellung 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 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 längsseite 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
20159 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 24 Uhr
Sonntag ab 09:00 Uhr bis 23 Uhr

Frühstück Montag bis 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 ¹³ | € 9,90 |
| Hausgemachte Kartoffelsuppe | € 8,90 |
| Hummersuppe Nordseekrabben ^{4,9,10} | € 11,90 |
| Fischsuppe LV13 Consommé Gemüse Fischeinlage ^{4,9,10} | € 11,90 |

VORSPEISEN

| | |
|--|---------|
| Drei Ziegenkäsetaler gratiniert Akazienhonig Blattsalat Mango-Chutney ³ | € 14,20 |
| Cremiger Burrata Pesto Sommertrüffel Tomatensalat Oliven Brotchips ^{1,5} | € 14,50 |
| Tatar argentinisches Weiderind Kräuteröl fermentierter Pfeffer gebeiztem Eigelb Kapernäpfel Brotchips ^{1,3,10} | € 22,50 |

| | |
|--|---------|
| Hamburger Vorpeisen-Variation Matjestatar Pumpnickel Charlotten-Confit Büsumer Krabbcocktail Grüner Spargel Rosa Roastbeef Sauce Remoulade Cornichons Sylter Brotauswahl Bio-Meersalzbutter ^{14,3,2,10} | € 17,80 |
|--|---------|

SALATE

| | |
|--|---------|
| Caesar's-Chicken Salat Hähnchenbrust Parmesan Caesar's-Dressing ^{1,10} | € 21,50 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Käptn's Salat Black Tiger Garnelen Limetten-Estragon-Dressing ^{2,3} | € 22,50 |
|---|---------|

MARITIME SPEZIALITÄTEN

| | |
|---|--|
| „Kapitäns-Labskaus“ Gepökelte Rinderbrust Kartoffeln Zwiebeln Rote Bete Gewürzgurke ^{9,10,15} | |
|---|--|

| | |
|---|---------|
| Beilagen Landratten Zwei Spiegeleier | € 21,70 |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| Beilagen Seeleute Zwei Spiegeleier Bismarckhering | € 22,80 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| Beilagen Admirale Zwei Spiegeleier Garnelenspieß ² | € 26,90 |
|--|---------|

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 ^{14,7,8,10} | € 27,90 |
|---|---------|

| | |
|---|---------|
| Holländischer Matjes „Hausfrauenart“ Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauce Bratkartoffeln ^{3,4,10} | € 22,80 |
|---|---------|

VEGETARISCH / VEGAN

| | |
|--|---------|
| Vegane Spaghetti Tomatensugo frischer Knoblauch Chili Basilikum ¹⁸ | € 20,50 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Fettuccine Sommertrüffel (Vegetarisch) Trüffelcreme Grana Padano ^{15,7} | € 26,50 |
|---|---------|

FLEISCHGERICHTE

| | |
|--|---------|
| Surf and Turf Argentinisches Rinderfilet 200g drei Black Tiger Garnelen Kräuterbutter Baked Potato Sour Cream Knoblauchbaguette ^{4,7,9} | € 43,90 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| Argentinisches Rinderfilet 250g Portwein-Schalotten-Jus glasierte Fingermöhren Kartoffel-Mille-Feuille ^{7,8} | € 39,50 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| Lammrücken Neuseeland Nusskruste Granatapfel-Jus grüner Spargel Selleriepüree ^{15,9} | € 32,50 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Wiener Schnitzel Kalb Bratkartoffeln hausgemachter Gurkensalat ¹³ | € 29,50 |
|---|---------|

| | |
|--|---------|
| Duroc-Schwein Karree Maderia-Jus Waldpilzragout Getrüffelter Kartoffelstampf ⁹ | € 29,50 |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Feuerschiffs-Burger LV13 Angus Rind Brioche Tomatenrelisch Senfkorn-Mayonnaise Cheddar Jalapenos Tomate Gurke Salat Pommes frites ^{1,10} | € 21,50 |
|---|---------|

FLUSS UND MEER

| | |
|--|---------|
| Kabeljaufilet Pochiert Beurre Blanc Zitronen-Blattspinat gerösteter Panko Dill-Kartoffeln ^{12,7} | € 29,50 |
|--|---------|

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.

| | |
|---|---------|
| Zanderfilet gebraten Hummerschaum geräuchertes Paprika-Risotto Pimentos ^{1,3,4} | € 29,50 |
|---|---------|

Zander ist eine Fischart in Europa, bekannt für seinen langgestreckten Körper, grünlich-graue Färbung mit dunklen Streifen. Er ist ein Raubfisch, lebt in klaren Gewässern und ernährt sich von anderen Fischen. Zander sind bei Anglern beliebt und werden bis zu einem Meter lang

| | |
|--|---------|
| Gebratene Nordseescholle gepuffter Speck Petersilienkartoffeln Gurkensalat ⁴ | € 26,50 |
|--|---------|

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 Filets dreierlei Edelfische Black Tiger Garnelen Hummerschaum Beurre Blanc Paprika-Risotto ^{12,4,7} | € 41,50 |
|--|---------|

DESSERTS

| | |
|--|--------|
| Hamburger Rote Grütze Vanillesauce ² | € 8,90 |
|--|--------|

| | |
|---|--------|
| Hamburger Rote Grütze Schwarzes Vanilleeis ¹ Schlagsahne ² | € 9,90 |
|---|--------|

| | |
|--|---------|
| Tonkabohnenmousse Erdbeeren ^{15,7} | € 10,50 |
|--|---------|

| | |
|--|---------|
| Crème Brûlée Bourbonvanille Fruchtsauce ¹⁷ | € 11,50 |
|--|---------|

KINDERKARTE

| | |
|--|--------|
| Feuerschiff Briketts Fischstäbchen Kartoffelpüree Remoulade ^{14,7} | € 8,50 |
|--|--------|

| | |
|--|--------|
| Wattwürmer Penne Rigate Tomatensauce ^{1,7,8} | € 7,50 |
|--|--------|

| | |
|--|---------|
| Elb-Pirat Backhuhn Spinat Pommes frites ^{13,7} | € 10,50 |
|--|---------|

| | |
|--|--------|
| Gesundheitspolizei Kleiner Kindersalat American Dressing ⁷ | € 4,50 |
|--|--------|

| | |
|---|--------|
| Süßer Beerenschmaus Kleine Rote Grütze Vanilleeis ¹ | € 4,50 |
|---|--------|

| | |
|--|--------|
| Regenbogeneis bunte Smarties Herzwaffel ¹⁷ | € 4,50 |
|--|--------|

ALLERGENE

| | | | |
|---|-------------|--------------------|-------------|
| 1. Glutenhaltiges Getreide | 4. Fisch | 7. Milch (Laktose) | 10. Senf |
| 2. Krebstiere | 5. Erdnüsse | 8. Schalenfrüchte | 11. Sesam |
| 3. Eier und ihre Erzeugnisse aller Sorten | 6. Soja | 9. Sellerie | 12. Lupinen |

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer. Änderungen Vorbehalten

GETRÄNKE AN BORD

BIER VOM FASS

| | | | |
|---------------------------------------|------|------|--------|
| Beck's Pilsener | 4,8% | 0,3l | € 4,80 |
| Beck's Pilsener | 4,8% | 0,5l | € 6,50 |
| Feuerschiff Spezial-Rotblond | 4,9% | 0,3l | € 5,10 |
| Feuerschiff Spezial-Rotblond | 4,9% | 0,5l | € 6,70 |
| Alsterwasser (Radler) ⁽¹¹⁾ | | 0,3l | € 4,60 |
| Alsterwasser (Radler) ⁽¹¹⁾ | | 0,5l | € 6,30 |

FLASCHENBIERE

| | | | |
|--------------------------|------|-------|--------|
| Franziskaner alkoholfrei | | 0,5l | € 6,20 |
| Franziskaner Hefeweizen | 5,0% | 0,5l | € 6,20 |
| Beck's alkoholfrei | | 0,33l | € 4,60 |

SOFTGETRÄNKE

| | | |
|--|------|--------|
| Afri Cola ^(1,3) , Afri Cola zuckerfrei ^(1,3) | 0,2l | € 3,90 |
| Bluna Spezi ⁽²⁾ , Bluna Orange ^(1,2,3) , Bluna Zitrone ^(1,2,3) | 0,4l | € 6,20 |

MINERALWASSER

| | | |
|-----------------------------|-------|--------|
| Vilsa-Mineralwasser | 0,25l | € 3,90 |
| Vilsa-Mineralwasser | 0,75l | € 8,30 |
| Vilsa-Stilles Mineralwasser | 0,25l | € 3,90 |
| Vilsa-Stilles Mineralwasser | 0,75l | € 8,30 |

SÄFTE

| | | | | |
|--------------------------------|------|------|--------|--------|
| Apfel, Orange, Banane, Kirsche | 0,2l | 0,4l | € 4,20 | € 6,50 |
|--------------------------------|------|------|--------|--------|

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| Ananas, Maracuja, Cranberry Rhabarber und schwarze Johannisbeere | | | | |
|---|--|--|--|--|

| | | |
|-------------|--------|--------|
| Kiba | € 4,20 | € 6,50 |
| Saftschorle | € 4,20 | € 6,50 |

HAUSLIMONADE

| | | |
|----------------------------------|-------|--------|
| Zitronengras, Ingwer, KaffirLime | 0,25l | € 5,50 |
| Cranberry, Minze, Limette | 0,25l | € 5,50 |

THOMAS HENRY

| | | |
|---------------------------------------|------|--------|
| Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale | 0,2l | € 4,20 |
| Spicy Ginger, Wild Berry | 0,4l | € 6,20 |

APERITIFS

| | | | |
|-----------------------------|-----|------|--------|
| Sherry dry, Sherry medium | 7% | 5cl | € 5,20 |
| Martini dry, Martini bianco | 18% | 5cl | € 4,20 |
| Campari Orange | 25% | 0,2l | € 7,50 |
| Hugo | | 0,2l | € 8,50 |
| Aperol Spritz | | 0,2l | € 8,50 |
| Lillie Wild Berry | | 0,2l | € 9,50 |

| | | |
|---|------|--------|
| APERITIF-TIPP! Rahabarber Spritz, Rosé Secco, Minze | 0,2l | € 8,50 |
|---|------|--------|

SEKT / CHAMPAGNER

| | | |
|----------------------------------|-------|---------|
| Geldermann trocken, Piccolo | 0,2l | € 8,90 |
| Geldermann, trocken | 0,75l | € 31,50 |
| Secco „START“ | 0,10l | € 4,90 |
| Secco „START“ | 0,75l | € 27,50 |
| Moët & Chandon Impérial | 0,75l | € 89,00 |
| Moët & Chandon Impérial, Piccolo | 0,2l | € 25,50 |
| Moët & Chandon ICE Impérial | 0,75l | € 99,00 |

OFFENE WEINE

| | | |
|--|-------|---------|
| <u>Weißwein</u> | | |
| Deutschland / Pfalz Silvener, Rivaner, Kerner | 0,75l | € 23,90 |
| und Gewürztraminer | 0,2l | € 6,90 |
| Creation „Leib & Seele“ Weißweincuvée Bergdolt-Reif & Nett traubig-fruchtig, feinherb | | |

| | | |
|---|-------|---------|
| Deutschland/ Pfalz Grauburgunder | 0,75l | € 23,90 |
| Markus Pfaffmann | 0,2l | € 6,90 |
| Aromen nach Apfel, Melone, Mandeln, Zitrus und Ananas Jugendlich, frisch mit einer großartigen Balance | | |

| | | |
|---|-------|---------|
| Spanien/ Navarra Pleno Blanco | 0,75l | € 21,90 |
| Bodegas Agronavarra | 0,2l | € 6,40 |
| Intensive Fruchtnote, die an exotische Früchte, aber auch einen Hauch von Zitrusfrüchten erinnert. Frischer Charakter | | |

| | | |
|--|------|---------|
| Deutschland/ Rheingau Riesling VDP. Gutswein, trocken | 1,0l | € 35,90 |
| Jakob Jung | 0,2l | € 7,90 |
| Knackig, frischer Riesling mit ausgeprägter Johannisbeernote | | |

Rotwein

| | | |
|---|-------|---------|
| Italien/ Apulien-Salento Cantine di san Marzano | 0,75l | € 23,90 |
| Tratturi Primitivo Puglia, IGP | 0,2l | € 6,90 |
| 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 | 0,75l | € 28,50 |
| Cheval Quancard | 0,2l | € 7,90 |
| mächtiges Bouquet von fruchtige und blumige Aromen | | |

| | | |
|---|-------|---------|
| Spanien / Navarra Pleno Tempranillo | 0,75l | € 21,90 |
| Bodegas Agronavarra | 0,2l | € 6,30 |
| Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen und Gewürze | | |

Roséwein

| | | |
|--|-------|---------|
| Deutschland/ Pfalz Spätburgerunde, Merlot, Cabernet Dorsa rosé | 0,75l | € 23,90 |
| Horny Rosé Stier, feinherb | 0,2l | € 6,90 |
| Weingut Hörner Erdbeeren, Stachelbeeren und Himbeernote | | |

| | | |
|-----------------|------|--------|
| Weißweinschorle | 0,2l | € 5,30 |
| Rotweinschorle | 0,2l | € 5,30 |

FLASCHENWEINE

| | | |
|--|-------|---------|
| <u>Weißweine</u> (Deutschland, Europa und Übersee) | | |
| Deutschland / Pfalz Riesling „Tradition“ trocken | | |
| Philipp Kuhn | 0,75l | € 31,50 |
| Saftiger Riesling mit harmonischer Säure. Mit intensiven Düften nach reifem Apfel, Quitten, Weinbergpflirsich und Aprikose. | | |

| | | |
|--|-------|---------|
| Deutschland / Baden Grauer Burgunder „Traube-Liebe-Hoffnung“ Selektion „SE“, trocken | | |
| Weingut Weber | 0,75l | € 29,50 |
| Ein fruchtbetonter Grauburgunder kraftvoll und harmonisch | | |

WEINTIPP!

| | | |
|--|-------|---------|
| Deutschland/ Pfalz „Surfing“ Chardonnay, trocken | | |
| Bergdolt-Reif & Nett | 0,75l | € 25,50 |
| Der Sommer hat einen neuen Helden, Surfing Chardonnay. Kristallklar und frisch. Gelbfruchtig mit angenehmen Schmelz und dezenter Säure. | | |

| | | |
|---|-------|---------|
| Südafrika/Swartland Chenin Blanc Babylon's Peak- | 0,75l | € 31,50 |
| 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 | € 31,50 |
| 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 | 0,75l | € 31,50 |
| 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, Et.Bianca IGT | 0,75l | € 25,50 |
| Saftig mit einer dunklen Frucht und einer dezenten Würze. Aromen von Kirschen und einem Hauch von Eukalyptus. | | |

| | | |
|---|-------|---------|
| Spanien/ Costas del Segre Costers del Sió la Boscana Tinto D.O. | 0,75l | € 30,50 |
| 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 | € 42,50 |
| 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 | € 4,20 |
| Sambuca white | 40% | 2 cl | € 4,20 |
| Osborne Veterano | 30% | 2 cl | € 4,20 |

BITTERS

| | | | |
|---------------|-----|------|--------|
| Fernet Branca | 42% | 2 cl | € 4,20 |
| Jägermeister | 35% | 2 cl | € 3,80 |
| Averna | 32% | 2 cl | € 4,20 |
| Ramazotti | 30% | 2 cl | € 4,20 |

SPIRITUOSEN EISGEKÜHLT

| | | | |
|---------------------------------------|-----|------|--------|
| SCHNAPSTIPP! Käptn's Kümmel | 40% | 2 cl | € 4,20 |
|---------------------------------------|-----|------|--------|

| | | | |
|---|-----|------|---------|
| Zum Mitnehmen: Käptn's Kümmel | 40% | 0,5l | € 22,50 |
|---|-----|------|---------|

| | | | |
|-------------------|-------|------|--------|
| Jubiläums Aquavit | 40% | 2 cl | € 4,20 |
| Malteser Aquavit | 40% | 2 cl | € 4,20 |
| Linie Aquavit | 41,5% | 2 cl | € 4,20 |
| Hafenkorn | 32% | 2 cl | € 4,20 |
| Küstennebel | 21,8% | 2 cl | € 3,40 |

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer. Änderungen Vorbehalten