

# GETRÄNKE AN BORD

## LIKÖRE

Bailey's Irish Cream <sup>(1)</sup>	17%	2 cl	€ 4,20
Southern Comfort	35%	2 cl	€ 4,90
Amaretto	28%	2 cl	€ 3,90

## COGNAC

Remy Martin <sup>(1)</sup>	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 Mirabelle	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, feintrüchtiges Aroma

## GRAPPA

Grappa Monovitigno il Merlot di Nonino	2 cl	€ 6,90
---	------	--------

Grappa Monovitigno in barriques lo Chardonnay di Nonino	2 cl	€ 6,90
--	------	--------

## 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 No.7	40%	2 cl	€ 4,50
---	-----	------	--------

Tullamore Dew Irish Whisky	40%	2 cl	€ 4,10
-------------------------------	-----	------	--------

## 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-Filteration veredelt. Dies ist die Basis für das ungewöhnlich milde und weiche Geschmacksprofil

## GIN

Bombay Saphire	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 Queller treffen 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.

## 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 Freibreiter 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
Ballantines-Afri Cola	€ 8,50
Jack Daniels-Afri Cola	€ 10,50

## COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Leuchfeuer	€ 7,50
------------	--------

Orange, Ananas, Maracuja, Grenadine<sup>(2)</sup>

Ipanema	€ 7,20
---------	--------

Limonen, Thomas Henry Ginger Ale, brauner Zucker<sup>(2,3)</sup>

Bananarama	€ 6,80
------------	--------

Bananensaft, Grenadine, Sahne, Crushed Ice<sup>(2,3)</sup>

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer, Änderungen Vorbehalten

## COCKTAILS MIT ALKOHOL

Bugwelle	€ 8,20
----------	--------

Blue Curacao, O-Saft, Maracujasaft<sup>(1)</sup>

Caipirinha	€ 9,90
------------	--------

Cachaca, Limone, brauner Zucker<sup>(2,3)</sup>

Piña Colada	€ 9,90
-------------	--------

Captain Morgen white Rum, Ananas, Coconut Cream, Sahne<sup>(2,3)</sup>

Mojito	€ 10,20
--------	---------

Captain Morgen white Rum, Soda, Limette, brauner Zucker, frische Minze

Swimming Pool	€ 11,50
---------------	---------

Captain Morgen white Rum, Vodka, Blue Curacao Ananas, Cocoscreme, Sahne<sup>(2,3)</sup>

Steuerbord	€ 9,90
------------	--------

Blue Curacao, Captain Morgen White Rum, Orange, Maracuja, Sekt<sup>(1,2)</sup>

Backbord	€ 9,90
----------	--------

Captain Morgen Spiced Gold, Havana Club, Ananas, Orangen, Grenadine<sup>(1,2)</sup>

Long Island Iced Tea	€ 12,50
----------------------	---------

Captain Morgen Spiced Gold, Limette, Vodka, Cola, Zitrone<sup>(1,2,3)</sup>

Cuba Libre	€ 9,90
------------	--------

Havana Club 3 Jahre, Limette, Afri Cola<sup>(1,2,3)</sup>

Cranberry Mule	€ 9,90
----------------	--------

Captain Morgen Spiced Gold, Cranberrysaft, Limettensaft, Organics Ginger Ale<sup>(2,3)</sup>

Moscow Mule	€ 10,90
-------------	---------

Im Kupferbecher  
Russian Standard Vodka, Organics Ginger Beer, Limettensaft<sup>(1,2)</sup>

## 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

## HEISGETRÄNKE 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
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 Confiserie 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.

# Das Feuerschiff LV13

WILLKOMMEN



AN BORD!

## TURMBAR

### 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 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 längs der Seite 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. . . . . 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 <sup>2,9</sup>	€ 9,90
Hausgemachte Kartoffelsuppe	€ 8,90
Hummersuppe Nordseekrabben <sup>4,9,10</sup>	€ 11,90
Fischsuppe LV13 Consommé   Gemüse   Fischeinlage <sup>4,9,10</sup>	€ 11,90

## VORSPEISEN

Drei Ziegenkäsetaler   gratiniert Akazienhonig   Blattsalat   Mango-Chutney <sup>3</sup>	€ 14,20
Cremiger Burrata Pesto   Sommertrüffel   Tomatensalat   Oliven   Brochips <sup>12,5</sup>	€ 14,50
Tatar   argentinisches Weiderind Kräuteröl   fermentierter Pfeffer   gebeiztem Eigelb   Kapernäpfel   Brochips <sup>13,10</sup>	€ 22,50
Hamburger Vorpeisen-Variation Matjestatar   Pumpernickel   Charlotten-Confit   Büsumer Krabbcocktail   Grüner Spargel Rosa Roastbeef   Sauce Remoulade   Cornichons   Sylter Brotauswahl   Bio-Meersalzbutter <sup>14,3,10</sup>	€ 17,80

## SALATE

Caesar´s-Chicken Salat Hähnchenbrust   Parmesan   Caesar´s-Dressing <sup>12,10</sup>	€ 21,50
Käptn´s Salat Black Tiger Garnelen   Limetten-Estragon-Dressing <sup>2,10</sup>	€ 22,50

## MARITIME SPEZIALITÄTEN

„Kapitäns-Labskaus“ Gepökelte Rinderbrust   Kartoffeln   Zwiebeln   Rote Bete   Gewürzgurke <sup>8,10,13</sup>	
Beilagen   Landratten Zwei Spiegeleier <sup>4</sup>	€ 21,70
Beilagen   Seeleute Zwei Spiegeleier   Bismarckhering	€ 22,80
Beilagen   Admirale Zwei Spiegeleier   Garnelenspieß <sup>2</sup>	€ 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 <sup>14,29,10</sup>	€ 27,90
Holländischer Matjes „Hausfrauenart“ Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauce   Bratkartoffeln <sup>34,2,10</sup>	€ 22,80
<b>VEGETARISCH / VEGAN</b>	
Vegane Spaghetti Tomatensugo   frischer Knoblauch   Chili   Basilikum <sup>8</sup>	€ 20,50
Fettuccine   Sommertrüffel (Vegetarisch) Trüffelcreme   Grana Padano <sup>13,7</sup>	€ 26,50

## FLEISCHGERICHTE

Surf and Turf Argentinisches Rinderfilet 200g   drei Black Tiger Garnelen Kräuterbutter   Baked Potato   Sour Cream   Knoblauchbaguette <sup>7,9</sup>	€ 43,90
Argentinisches Rinderfilet   250g Portwein-Schalotten-Jus   glasierte Fingermöhren   Kartoffel-Mille-Feuille <sup>19</sup>	€ 39,50
Lammrücken   Neuseeland Nusskruste   Granatapfel-Jus   grüner Spargel   Selleriepüree <sup>15,8</sup>	€ 32,50
Wiener Schnitzel   Kalb Bratkartoffeln   hausgemachter Gurkensalat <sup>13</sup>	€ 29,50
Duroc-Schwein   Karree Maderia-Jus   Waldpilzragout   Getrüffelter Kartoffelstampf <sup>9</sup>	€ 29,50
Feuerschiffs-Burger LV13 Angus Rind   Brioch   Tomatenrelish   Senfkorn-Mayonnaise   Cheddar   Jalapenos Tomate   Gurke   Salat   Pommes frites <sup>3,10</sup>	€ 21,50

## FLUSS UND MEER

Kabeljaufilet Pochiert   Beurre Blanc   Zitronen-Blattspinat   gerösteter Panko   Dill-Kartoffeln <sup>12,7</sup>	€ 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 <sup>15,4</sup>	€ 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 <sup>4</sup>	€ 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 <sup>124,7</sup>	€ 41,50
---	---------

## DESSERTS

Hamburger Rote Grütze Vanillesauce <sup>7</sup>	€ 8,90
Hamburger Rote Grütze Schwarzes Vanilleeis <sup>1</sup>   Schlagsahne <sup>7</sup>	€ 9,90
Tonkabohnenmousse Erdbeeren <sup>15,7</sup>	€ 10,50
Crème Brûlée   Bourbonvanille Fruchtsauce <sup>17</sup>	€ 11,50

## HAFENMENÜ

Hausgemachte Kartoffelsuppe Croûtons <sup>19</sup> ***
Hamburger Pannfisch dreierlei Fischfilets   gebraten   Dijonsensauce   Bratkartoffeln kleiner gemischter Salat <sup>14,7,9,10</sup> oder Wiener Schnitzel Kalb   Bratkartoffeln   hausgemachter Gurkensalat <sup>13</sup> ***
Hamburger Rote Grütze Vanillesauce <sup>7</sup>
pro Person € 42,50

## KINDERKARTE

Feuerschiff Briketts Fischstäbchen   Kartoffelpüree   Remoulade <sup>14,7</sup>	€ 8,50
Wattwürmer Penne Rigate   Tomatensauce <sup>13,9</sup>	€ 7,50
Elb-Pirat Backhuhn   Spinat   Pommes frites <sup>13,7</sup>	€ 10,50
Gesundheitspolizei Kleiner Kindersalat   American Dressing <sup>7</sup>	€ 4,50
Süßer Beerenschmaus Kleine Rote Grütze   Vanilleeis <sup>1</sup>	€ 4,50
Regenbogeneis bunte Smarties   Herzwaffel <sup>17</sup>	€ 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%	0,3 l	€ 4,80
Beck's Pilsener	4,8%	0,5 l	€ 6,50
Hasseröder Pils	4,8%	0,3 l	€ 4,60
Hasseröder Pils	4,8%	0,5 l	€ 6,30
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,3 l	€ 5,10
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,5 l	€ 6,70
Franziskaner Hefeweizen	5,0%	0,3 l	€ 4,80
Franziskaner Hefeweizen	5,0%	0,5 l	€ 6,50
Alsterwasser (Radler) <sup>(m)</sup>		0,3 l	€ 4,60
Alsterwasser (Radler) <sup>(m)</sup>		0,5 l	€ 6,30

## FLASCHENBIERE

Franziskaner alkoholfrei	0,5 l	€ 6,20
Beck's alkoholfrei	0,33 l	€ 4,60

## SOFTGETRÄNKE

Afri Cola <sup>(1,3)</sup> , Afri Cola zuckerfrei <sup>(1,3)</sup>	0,2 l	€ 3,90
Bluna Spezi <sup>(2)</sup> , Bluna Orange <sup>(1,2,3)</sup> , Bluna Zitrone <sup>(1,2,3)</sup>	0,4 l	€ 6,20

## MINERALWASSER

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

## SÄFTE

Apfel, Orange, Banane, Kirsche	0,2 l	0,4 l	€ 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	0,25 l	€ 5,50
Cranberry, Minze, Limette	0,25 l	€ 5,50

## THOMAS HENRY

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

## APERITIFS

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

<b>APERITIF-TIPP!</b> Raharbarber Spritz, Rosè Secco, Minze	0,2 l	€ 8,50
--	-------	--------

## SEKT / CHAMPAGNER

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

## OFFENE WEINE

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

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

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

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

### Rotwein

Italien/ Apulien-Salento Cantine di san Marzano	0,75 l	€ 23,90
Tratturi Primitivo Puglia, IGP	0,2 l	€ 6,90
Tief-rubinroter Wein mit intensiven Aromen von Pflaume und Schwarzkirsche. Würzig mit Noten von Rosmarin. <i>Weicher, körperreicher Wein</i>		

Frankreich / Bordeaux Merlot, Vin de Pays d'Oc Cheval Quancard	0,75 l	€ 28,50
mächtiges Bouquet von fruchtige und blumige Aromen	0,2 l	€ 7,90

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

### Roséwein

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

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

## FLASCHENWEINE

<b>Weißweine</b> (Deutschland, Europa und Übersee)		
---	--	--

Deutschland / Pfalz Riesling „Tradition“ trocken		
Philipp Kuhn	0,75 l	€ 31,50
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	€ 29,50
Ein fruchtbetonter Grauburgunder <i>kraftvoll und harmonisch</i>		

<b>WEINTIPP!</b> Deutschland/ Pfalz „Surfing“ Chardonnay, trocken		
Bergdolt-Reif & Nett	0,75 l	€ 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-	0,75 l	€ 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.		

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer, Änderungen Vorbehalten

### Roséwein

Deutschland/ Baden Spätburgunder Rosé Selektion “SE” trocken		
Weingut Weber	0,75 l	€ 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	0,75 l	€ 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´Avola, Et.Bianca IGT	0,75 l	€ 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 Sio la Boscana Tinto D.O.	0,75 l	€ 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	0,75 l	€ 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	0,75 l	€ 42,50
Ein reinsortiger Shiraz von den Limestone-Böden der kühleren Regionen des Clare Valleys. Geringer Holzinsatz 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 Tequila 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

<b>SCHNAPSTIPP!</b> Käptn´s Kümmel	40%	2 cl	€ 4,20
---------------------------------------	-----	------	--------

<b>Zum Mitnehmen:</b> Käptn´s Kümmel	40%	0,5 l	€ 22,50
---	-----	-------	---------

Jubiläums Aquavit	40%	2 cl	€ 4,20
Maltser Aquavit	40%	2 cl	€ 4,20
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	€ 4,20
Hafenkorn	32%	2 cl	€ 4,20
Küstenebel	21,8%	2 cl	€ 3,40