

GETRÄNKE AN BORD

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 öliger Abgang

Ziegler Mirabelle 43% 2 cl € 8,50
Zartes, reintoniges Fruchtroma, klar und sortentypisch, kompakt und elegant

Ziegler Marille 43% 2 cl € 12,50
Ausdrucksvolle Fruchtnote, langanhaltend, intensives und zugleich zartes, feinfruchtiges Aroma

GRAPPA

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

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

WHISK(E)YS

Johnnie Walker 40% 2 cl € 4,50
Black Label-Blended Scotch Whisky

Glenfiddich 43% 2 cl € 4,90
Single Malt-Scotch Whisky, Aged 12 Years

Bushmills 40% 2 cl € 5,50
Single Malt-Irish Whisky, Aged 10 Years

Ardbeg Ten 46% 2 cl € 5,20
Islay Single Malt, Scotch Whisky

Ballantines⁽¹⁾ 40% 2 cl € 3,90
Blended Scotch Whisky

Jack Daniels 40% 2 cl € 4,80
Tennessee- Sour Mash-Whisky, Old No.7

Tullamore Dew 40% 2 cl € 4,90
Irish Whisky

Bulleit 45% 2 cl € 5,50
American Bourbon

GIN

Bombay Sapphire 40% 2 cl € 4,50
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 € 5,40
trotz hohem Alkoholgehalt, angenehm mild im Geschmack mit Noten von Frischen Zitrusfrüchten und Kräutern

Hendricks 44% 2 cl € 6,50
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 € 6,90
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 € 6,20
Nordseetypische Botanicals wie Hagebutte und Quellertreffen 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 40% 2 cl € 4,20
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 40% 2 cl € 4,80
der Vodka wird aus Winterweizen und Wasser aus einer eigenen Quelle hergestellt.

Three Sixty 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

Helmut Rum Barrel Aged 40% 2 cl € 4,80
Ein einzigartiger Rum mit karamell-krautigem Abgang für mutige Entdecker. Sanft und leicht würzig mit feifruchtigen Nuancen von Aprikosen, Rosinen und Vanille, abgerundet durch karamellige und dezente pfeffrige Noten im Abgang

Captain Morgan White Rum 40% 2 cl € 4,20
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 Morgan Spiced Gold 40% 2 cl € 5,20
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 € 4,50
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 € 5,90
mit intensivem Aroma von Honig, Vanille, Schokolade, Kakao, süßem Tabak, Trockenfrüchten und Gewürzen

Schietbüttel Rum 40% 2 cl € 4,30
Der original Schietbüttel ist bester Rum umgarnt von den Aromen der Kokosnuss, Vanille und Schokolade. Samtweich pur, lecker gemixt und immer perfekt für alle Freibauter der Nacht

Ron Zacapa Gran Reserva 40% 2 cl € 5,50
ein edler guatemalteckischer Rum mit weichem, süß-würzigem Geschmack und Aromen von Karamell, Vanille und Trockenfrüchten. Perfekt zum pur genießen

LONGDRINKS (4CL)

Smirnoff Vodka-Thomas Henry Bitter Lemon € 10,00
Tanqueray Gin-Thomas Henry Tonic Water € 10,00
Captain Morgan-Afri Cola € 10,00
Ballantines-Afri Cola € 10,00
Jack Daniels-Afri Cola € 11,00

FEUERSCHIFF MULES

Moscow-Mule € 12,00
Smirnoff Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft

Hamburg-Mule € 12,00
Käptn's Kümmel, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft

Cranberry-Mule € 12,00
Captain Morgan Spiced Gold, Cranberrysaft, Thomas Henry Ginger Ale, Limettensaft

HEISSGETRÄNKE

Café Crema € 3,90
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
Heiße Schokolade mit Schietbüttelrum € 6,90
Lumumba (Schokolade mit Rum) € 6,90

EILLES TEA TEA DIAMOND

Darjeeling Royal First Flush Blatt € 4,50
Earl Grey Premium Blatt € 4,50
Kräutertee € 4,50
Sommerbeeren (Früchteteetee) € 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.

SOUVINIERS

T-Shirt € 12,50
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. € 22,00

Das Feuerschiff LV 13



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 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, Vorseiten
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 ¹⁹	€ 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 ¹²	€ 14,20
Rote Beete Carpaccio Baby Leaf Walnüsse Büffel-Mozzarella Himbeer-Dressing ^{5,7&8,10}	€ 14,50
Tatar argentinisches Weiderind Kräuteröl fermentierter Pfeffer gebeiztem Eigelb Kapernäpfel Broetchips ^{13,10}	€ 22,50
Hamburger Vorpeisen-Variation Matjestatar Pumpernickel Schalotten-Confit Büsumer Krabbencocktail grüner Spargel Rosa Roastbeef Sauce Remoulade Cornichons Sylter Brotauswahl Bio-Meersalzbutter ^{1&4,3,10}	€ 17,80

SALATE

Ceasar´s-Chicken Salat Hähnchenbrust Parmesan Caesar´s-Dressing ^{12,10}	€ 21,50
Käptn´s Salat Black Tiger Garnelen Limetten-Estragon-Dressing ^{2,10}	€ 22,50

MARITIME SPEZIALITÄTEN

„Kapitäns-Labskaus“ gepökelte Rinderbrust Kartoffeln Zwiebeln Rote Bete Gewürzgurke ^{8,10,13}	
Beilagen Landratten Zwei Spiegeleier ⁴	€ 21,70
Beilagen Seeleute Zwei Spiegeleier Bismarckhering	€ 22,80
Beilagen Admirale Zwei Spiegeleier Garnelenspieß ² 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	€ 26,90
Hamburger Pannfisch dreierlei Fischfilets gebraten Dijonsensauce Bratkartoffeln mit Speck kleiner gemischter Salat ^{1&4,7&8,10}	€ 27,90
Holländischer Matjes „Hausfrauenart“ Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauce Bratkartoffeln ^{3,4,7,10}	€ 22,80
Vegetarische Spaghetti Tomatensugo frischer Knoblauch Chili Basilikum ¹⁸	€ 20,50
Fettuccine Sommertrüffel (Vegetarisch) Trüffelcreme Grana Padano ^{1&7}	€ 26,50
Portobello-Pilze Gratiniert Trüffelspinat Sonnenblumenkerne Balsamico-Dressing ^{5,7&8,10}	€ 21,50

HAFENMENÜ

Hausgemachte Kartoffelsuppe Croûtons ^{7&9} ***
Hamburger Pannfisch dreierlei Fischfilets gebraten Dijonsensauce Bratkartoffeln kleiner gemischter Salat ^{1&4,7&8,10} oder Wiener Schnitzel Kalb Bratkartoffeln hausgemachter Gurkensalat ^{1,3} ***
Hamburger Rote Grütze Vanillesauce ⁷
pro Person € 42,50

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

FLEISCHGERICHTE

Surf and Turf Argentinisches Rinderfilet 200g drei Black Tiger Garnelen Kräuterbutter Baked Potato Sour Cream Knoblauchbaguette ^{6,7&9}	€ 43,90
Argentinisches Rinderfilet 250g Portwein-Schalotten-Jus glasierte Fingermöhren Kartoffel-Mille-Feuille ^{7&8}	€ 39,50
Cordon Bleu Kalb Comté Schinken Preiselbeeren Pommes frites ^{1,3}	€ 32,50
Wiener Schnitzel Kalb Bratkartoffeln hausgemachter Gurkensalat ^{1,3}	€ 30,50
Duroc-Schwein Karree Madeira-Jus Waldpilzragout Getrüffelter Kartoffelstampf ^{7&9}	€ 29,50
Feuerschiffs-Burger LV13 Angus Rind Bräuche Tomatenrelish Senfkorn-Mayonnaise Cheddar Jalapenos Tomate Gurke Salat Pommes frites ^{3,7,10}	€ 21,50

FLUSS UND MEER

Kabeljaufilet Pochiert Beurre Blanc Zitronen-Blattspinat gerösteter Panko Dill-Kartoffeln ^{1,2,7} 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.	€ 29,50
Zanderfilet gebraten Hummerschäum geräuchertes Paprika-Risotto Pimentos ^{1,3,4} 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	€ 32,50
Dorade Filet Gegrillt Oliven-Polenta Limonen-Spinat Kräuterschäum ^{4,7&8} Die Dorade, auch als Goldbrasse bekannt (wissenschaftlich: Sparus aurata), ist ein beliebter Speisefisch aus der Familie der Sparidae. Sie ist vor allem im Mittelmeer und im östlichen Atlantik beheimatet und lebt bevorzugt in Küstennähe sowie in Seegraswiesen und felsigen Gebieten	€ 32,50
Gebratene Nordseescholle gepuffter Speck Petersilienkartoffeln Gurkensalat ⁴ 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.	€ 27,50
TIPP! Käptn´s Fischplatte Filets dreierlei Edelfische Black Tiger Garnelen Hummerschäum Paprika-Risotto ^{12,4,7}	€ 41,50

DESSERTS

Hamburger Rote Grütze Vanillesauce ⁷	€ 8,90
Hamburger Rote Grütze Bourbon Vanilleeis ¹ Schlagsahne ⁷	€ 9,90
Tonkabohnenmousse Erdbeeren ^{3,5,7}	€ 10,50
Crème Brûlée Bourbonvanille Fruchtsauce ^{1,7}	€ 10,50
Apfel-Strudel Bourbon Vanilleeis ¹ Schlagsahne ^{12,7&8}	€ 11,50

KINDERKARTE

Feuerschiff Briketts Fischstäbchen Kartoffelpüree Remoulade ^{1&4,7}	€ 8,50
Wattwürmer Penne Rigate Tomatensauce ^{1,7&8}	€ 7,50
Elb-Pirat Hähnchenbrustfilet Pommes frites Kleier Salat ^{1,3,7}	€ 10,50
Gesundheitspolizei Kleiner Kindersalat American Dressing ⁷	€ 4,50
Süßer Beerenschmaus Kleine Rote Grütze Vanilleeis ⁷	€ 4,50
Regenbogeneis Bunte Smarties Herzwaffel ^{1,7}	€ 4,50

GETRÄNKE AN BORD

BIER VOM FASS

Beck's Pilsener	4,8%	0,3 l	€ 4,90
		0,5 l	€ 6,60
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,3 l	€ 5,20
		0,5 l	€ 6,80
Alsterwasser (Radler) ^(m)		0,3 l	€ 4,70
		0,5 l	€ 6,40

FLASCHENBIERE

Franziskaner Hefeweizen	5,0%	0,5 l	€ 6,30
Franziskaner alkoholfrei		0,5 l	€ 6,30
Beck's alkoholfrei		0,33 l	€ 4,70

SOFTGETRÄNKE

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

Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2 l	€ 4,50
Spicy Ginger, Wild Berry	0,4 l	€ 6,80

VILSA-MINERALWASSER

Medium	0,25 l	€ 3,90
	0,75 l	€ 8,30
Still	0,25 l	€ 3,90
	0,75 l	€ 8,30

SÄFTE

Apfel, Orange, Banane, Kirsche	0,2 l	0,4 l
Ananas, Maracuja, Cranberry	€ 4,50	€ 6,90
Rhabarber und Schwarze Johannisbeere		

Kiba	€ 4,50	€ 6,90
Saftschorle	€ 4,50	€ 6,90

HAUSLIMONADE

Apfel-Gurke	0,4 l	€ 6,50
Maracuja-Minze	0,4 l	€ 6,50
Cranberry-Wassermelone	0,4 l	€ 6,50

PRICKELNDE APERITIFS

Martini dry, Martini bianco	18%	5 cl	€ 4,20
Campari Orange	25%	0,2 l	€ 7,50

Aperol Spritz Aperol, Prosecco frizzante, Soda, Orange	0,2 l	€ 8,90
---	-------	--------

Lillet Wild Berry Lillet, Thomas Henry Wild Berry, Früchte	0,2 l	€ 9,50
---	-------	--------

Sarti Rosa Spritz Sarti rosa, Prosecco frizzante, Soda, Limette	0,2 l	€ 8,90
--	-------	--------

Rhabarber Spritz Rosé secco, Minze	0,2 l	€ 8,90
---------------------------------------	-------	--------

SEKT / CHAMPAGNER

Geldermann Sekt, trocken, Piccolo	0,2 l	€ 8,90
Geldermann Sekt, trocken	0,75 l	€ 31,50
Geldermann Sekt, Rosé, trocken	0,75 l	€ 31,50
Henkel Sekt, trocken-alkoholfrei	0,75 l	€ 29,50
Prosecco DOC Treviso Frizzante	0,10 l	€ 4,90
Prosecco DOC Treviso Frizzante	0,75 l	€ 27,50
Moët & Chandon Impérial	0,75 l	€ 95,00
Moët & Chandon Impérial, Piccolo	0,2 l	€ 25,50

OFFENE WEINE

<u>Weißwein</u>		
Deutschland Württemberg		
Blanc de Noir	0,75 l	€ 23,90
Siegloch	0,2 l	€ 6,90
Weiß gegähteter Rotwein Trollinger frische Beeren, lebendig, Saftig, erfrischend Leicht		

Deutschland/ Pfalz		
Grauburgunder	0,75 l	€ 24,90
Markus Pfaffmann	0,2 l	€ 7,200
Aromen nach Apfel, Melone, Mandeln, Zitrus und Ananas Jugendlich, frisch mit einer großartigen Balance		

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. Frischer Charakter		

Deutschland/ Franken		
Riesling VDP, Gutswein, trocken	1,0 l	€ 36,90
Glaser-Himmelstoss	0,2 l	€ 8,90
Knackig, frischer Riesling, Arome von Pfirsich, Aprikose, Zitrus		

<u>Rotwein</u>		
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. Weicher, körperreicher Wein		

Frankreich / Côte du Rhone / Grenache, Syrah		
Vieux Carignan & Cinsault	0,75 l	€ 28,50
Le Chêne Noir AOP	0,2 l	€ 7,90
Früchte von Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren		

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

<u>Roséwein</u>		
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

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

Deutschland / Pfalz		
Riesling „Kiez“ 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 kraftvoll und harmonisch		

WEINTIPP! 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.		

Deutschland/ Carnuntum		
Grüner Veltliner / Caruntum DAC	0,75 l	€ 31,50
Weingut Netzl		

Im Duft nach grünen Äpfeln, zarte Zitrusnote, saftige Frucht saftig, frisch, belebend

inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer. Änderungen Vorbehalten

Roséwein

Frankreich/ Languedoc-Roussillon		
Grenache, Cinsault & Cabernet Sauvignon		
Rosé, trocken		
Hecht & Bannier	0,75 l	€ 31,50
Frische Früchte, lebend, knackig und frisch		

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		

Portugal/ Alentejo		
Mainova, Tinto, , Baga, Toriga National	0,75 l	€ 25,50
Alivante, Bouschet		
Intensives Bukett mit viel Frucht, reife Süßkirschen, Veilchen, dunkle Beeren, weich und rund		

Südafrika/ WO Swartland		
Babylon's Peak		
Pinotage	0,75 l	€ 30,50
Fruchtbombe, geräucherter Schinkennoten, Taback, Röstaromen		

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 Tequilla Gold / Silver	38%	2 cl	€ 4,50
Sambuca white	40%	2 cl	€ 4,50
Osborne Veterano	30%	2 cl	€ 4,50

BITTERS

Jägermeister	35%	2 cl	€ 4,20
Averna	32%	2 cl	€ 4,50
Ramazotti	30%	2 cl	€ 4,50

SPIRITUOSEN EISGEKÜHLT

SCHNAPSTIPP! Käptn's Kümmel	40%	2 cl	€ 4,30
---------------------------------------	-----	------	--------

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

Jubiläums Aquavit	40%	2 cl	€ 4,50
Malteser Aquavit	40%	2 cl	€ 4,50
Linie Aquavit	41,5%	2 cl	€ 4,50
Hafenkorn	32%	2 cl	€ 4,50
Küstennebel	21,8%	2 cl	€ 3,90

LIKÖRE

Bailey's Irish Cream ⁽¹⁾	17%	2 cl	€ 4,50
Southern Comfort	35%	2 cl	€ 4,90
Amaretto	28%	2 cl	€ 4,20
Frangelico-Haselnuss	20%	2 cl	€