

# Das Feuerschiff LV 13

WILLKOMMEN



AN BORD!

## HUBSCHRAUBERDECK

### 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 die deutschen Feuerschiffe „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**

# SPEISEN AN BORD

## SUPPEN

Hausgemachte Kartoffelsuppe frischer Majoran   krosser Speck 7,9	€ 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 13	€ 14,20
Rote Beete Carpaccio Baby Leaf   Walnüsse   Büffel-Mozzarella   Himbeer-Dressing 5,7,8,9,10	€ 14,50
Tatar   argentinisches Weiderind Kräuteröl   fermentierter Pfeffer   gebeiztem Eigelb   Kapernäpfel   Brotchips 1,3,10	€ 22,50
Hamburger Vorpeisen-Variation Matjestatar   Pumpnickel   Schalotten-Confit   Büsumer Krabbencocktail   grüner Spargel Rosa Roastbeef   Sauce Remoulade   Cornchons   Sylter Brotauswahl   Bio-Meersalzbutter 1,4,3,7,10	€ 17,80

## SALATE

Caesar's-Chicken Salat Hähnchenbrust   Parmesan   Caesar's-Dressing 1,7,10	€ 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 9,10,13	
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 und Rote Beete. Für die Eier hatte man Hühner.	€ 26,90
Hamburger Pannfisch Dreierlei Fischfilets   gebraten   Dijonsensauce   Bratkartoffeln mit Speck kleiner gemischter Salat 1,4,7,9,10	€ 27,90
Holländischer Matjes „Hausfrauenart“ Apfel-Zwiebel-Gurken-Sauce   Bratkartoffeln 3,4,7,10	€ 22,80

## VEGETARISCH / VEGAN

Vegane Spaghetti Tomatensugo   frischer Knoblauch   Chili   Basilikum 18	€ 20,50
Fettuccine   Sommertrüffel (Vegetarisch) Trüffelcreme   Grana Padano 1,3,7	€ 26,50
Portobello-Pilze   Gratiniert Trüffelspinat   Sonnenblumenkerne   Balsamico-Dressing 5,7,8,9,10	€ 21,50

## FLEISCHGERICHTE

Surf and Turf Argentinisches Rinderfilet 200 g   drei Black Tiger Garnelen Kräuterbutter   Baked Potato   Sour Cream   Knoblauchbaguette 4,7,9	€ 43,90
Argentinisches Rinderfilet 250 g Portwein-Schalotten-Jus   glasierte Fingermöhren   Kartoffel-Mille-Feuille 7,9	€ 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   Getrüffeltes Kartoffelstampf 7,9	€ 29,50
Feuerschiffs-Burger LV13 Angus Rind   Brioche   Tomatenrelish   Senfkorn-Mayonnaise   Cheddar Jalapenos   Tomate   Gurke   Salat   Pommes frites 3,7,10	€ 21,50

## FLUSS UND MEER

Kabeljaufilet in Butter gebraten   Weißweinschaum   Zuckerschoten   Baby-Karotten   Kartoffelpüree 12,7 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   Hummerschaum   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   Basilikum-Pesto   gegrillter grüner Spargel   Rosmarinkartoffeln 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
<b>TIPP!</b> Käptn's Fischplatte Filets   dreierlei Edelfische   Black Tiger Garnelen   Hummerschaum   Paprika-Risotto 1,2,4,7	€ 41,50

## DESSERTS

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

## HAFENMENÜ

Hausgemachte Kartoffelsuppe Croûtons 7,9 *** Hamburger Pannfisch Dreierlei Fischfilets   gebraten   Dijonsensauce   Bratkartoffeln mit Speck kleiner gemischter Salat 1,4,7,9,10 oder Wiener Schnitzel Kalb   Bratkartoffeln mit Speck   hausgemachter Gurkensalat 1,3 *** Hamburger Rote Grütze Vanillesauce 7 pro Person € 42,50
--

## KINDERKARTE

Feuerschiff Briketts Fischstäbchen   Kartoffelpüree   Remoulade	€ 8,50
Wattwürmer Penne Rigate   Tomatensauce	€ 7,50
Elbpirat Hähnchenbrustfilet   Pommes frites   kleiner Salat	€ 10,50
Gesundheitspolizei Kleiner Kindersalat   American Dressing	€ 4,50
Süßer Beerenschmaus Kleine Rote Grütze   Vanilleeis	€ 4,50
Regenbogeneis Bunte Smarties   Herzwaffel	€ 4,50

## ALLERGENE / ZUSATZSTOFFE

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

# GETRÄNKE AN BORD

## BIER VOM FASS

Beck's Pilsener	4,8%	0,3 l 0,5 l	€ 4,90 € 6,60
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,3 l 0,5 l	€ 5,20 € 6,80
Franziskaner Hefeweizen	5,0%	0,3 l 0,5 l	€ 4,90 € 6,60
Alsterwasser (Radler) 11		0,3 l 0,5 l	€ 4,70 € 6,40

## FLASCHENBIERE

Franziskaner alkoholfrei	0,3 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)	0,4 l	€ 6,20
Bluna Zitrone (1,2,3)		
Thomas Henry		
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale,	0,2 l	€ 4,50
Spica Ginger, Wild Berry	0,4 l	€ 6,80

## VILSA-MINERALWASSER

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

## SÄFTE

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

## HAUSLIMONADEN

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		0,2 l	€ 8,90
Aperol, Prosecco frizzante, Soda, Orange			
Lillet Wild Berry		0,2 l	€ 9,50
Lillet, Thomas Henry Wild Berry, Früchte			
Sarti Rosa Spritz		0,2 l	€ 8,90
Sarti rosa, Prosecco frizzante, Soda, Limette			
Rhabarber Spritz		0,2 l	€ 8,90
Rosé secco, Minze			

## 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
<b>Nicolas Feuillatte</b>		
Champagner, Réserve Exclusiva Brut	0,75 l	€ 72,00
Moët & Chandon Impérial, Piccolo	0,2 l	€ 19,50

## OFFENE WEINE

### Weißwein

Deutschland / Württemberg		
Blanc de Noir	0,75 l	€ 28,00
Siegloch	0,2 l	€ 7,60

Weiß gekelterter Rotwein | Trollinger  
frische Beeren, lebendig, saftig, erfrischender Charakter

Deutschland / Pfalz		
Grauburgunder	0,75 l	€ 27,50
Markus Pfaffmann	0,2 l	€ 7,50

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

Spanien / Navarra		
Pleno Blanco	0,75 l	€ 23,90
Bodegas Agronavarra	0,2 l	€ 6,90

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

Deutschland / Franken		
Riesling VDP. Gutswein, trocken	1,0 l	€ 35,90
Glaser-Himmelstoss	0,2 l	€ 9,20

Knackiger, frischer Riesling, Aromen von Pfirsich, Aprikose, Zitrus

### Rotwein

Italien / Apulien-Salento		
Cantine di San Marzano	0,75 l	€ 29,90
Tratturi Primitivo Puglia, IGP	0,2 l	€ 8,20

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	€ 23,90
Bodegas Agronavarra	0,2 l	€ 6,60

Erdbeeren, Himbeeren, Sauerkirschen und Gewürze

### Roséwein

Deutschland / Pfalz		
Spätburgunder, Merlot	0,75 l	€ 25,50
Cabernet Dorsa rosé	0,2 l	€ 7,20

Horny Rosé Stier, feinherb  
Weingut Hörner

Erdbeeren, Stachelbeeren und Himbeernote

Weißweinschorle	0,2 l	€ 5,90
Rotweinschorle	0,2 l	€ 5,90

## FLASCHENWEINE

### Weißweine

(Deutschland, Europa und Übersee)

Deutschland / Pfalz		
Riesling „Kiez“ trocken	0,75 l	€ 33,50
Philipp Kuhn		

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

Südafrika / WO Swartland		
Babylon's Peak Pinotage	0,75 l	€ 32,50
Pinotage		

Fruchtbombe, geräucherte Schinkennoten, Tabak, Röstaromen

### WEINTIPP!

Deutschland / Pfalz		
„Würzung“ Chardonnay, trocken	0,75 l	€ 27,50
Bergdolt-Reif & Nett		

Der Sommer hat einen neuen Helden: Würzung Chardonnay.  
Kristallklar und frisch. Gelbfruchtig mit angenehmem Schmelz und dezenter Säure.

Deutschland / Baden		
Grauer Burgunder „Traube-Liebe-Hoffnung“		
Selektion „SE“, trocken	0,75 l	€ 31,50
Weingut Weber		

Ein fruchtbetonter Grauburgunder, kraftvoll und harmonisch

Deutschland / Carnuntum		
Grüner Veltliner / Carnuntum DAC	0,75 l	€ 33,50
Weingut Netzl		

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

### Roséweine

Frankreich / Languedoc-Roussillon		
Grenache, Cinsault & Cabernet Sauvignon		
Rosé, trocken	0,75 l	€ 32,50
Hecht & Bannier		

Frische Früchte, lebend, knackig und frisch

### Rotweine

(Deutschland, Europa und Übersee)

Deutschland / Pfalz		
Black Edition „Olé Ola“ Cuvée, trocken	0,75 l	€ 32,50
Merlot & Cabernet Sauvignon		
Bergdolt-Reif & Nett		

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

Portugal / Alentejo		
Mainova, Tinto	0,75 l	€ 27,50
Baga, Touriga Nacional, Alicante Bouschet		

Intensives Bukett mit viel Frucht, reife Süßkirschen, Veilchen,  
dunkle Beeren, weich und rund

Spanien / Rioja		
Bodegas 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	0,75 l	€ 44,50
Shiraz Clare Valley		

Frucht, Vanille, Holznote, alles da. Eleganter Stil, milde Säure,  
Spitzen Rioja aus bestem Haus. 24 Monate Barriqueausbau.

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

<b>SHNAPSTIPP!</b>			
Käptn's Kümmel	40%	2 cl	€ 4,30

<b>Zum Mitnehmen</b>			
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
Amaretto	28%	2 cl	€ 4,20
Frangelico-Haselnuss	20%	2 cl	€ 4,20

## COGNAC

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

# 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
Im 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 lo Chardonnay di Nonino		

## WHISK(E)Y

Johnnie Walker	40%	2 cl	€ 4,50
Black Label - Blended Scotch Whisky			
Glenfiddich	40%	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	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, Zimtkassie, Kubeben-Pfeffer und Paradieskörner, die den für Gin typischen Wacholdergeschmack abschwächen und ergänzen, so dass er milder schmeckt als typische London Dry Gins			
Tanqueray Ten	47%	2 cl	€ 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
Katalanischer Small Batch Gin der oberen Qualitätsklasse. Seine Aromen erhält er neben dem Wacholder aus spanischen Oliven, griechischem Rosmarin, türkischem Thymian und Basilikum aus Italien			
Watt'n Gin	42%	2 cl	€ 6,20
Nordseetypische Botanicals wie Hagebutte und Queller treffen auf Lavendel, Wacholder und Orange. Mit jeder verzehrten Flasche geht 1 € an den Schutzverein Wattenmeer e.V.			

## VODKA

Smirnoff	40%	2 cl	€ 4,20
Unverwechselbarer Charakter mit Vollmundigkeit sowie natürlichen und leichten Aromen			
Absolut	40%	2 cl	€ 4,80
Hergestellt aus Winterweizen und Wasser aus eigener Quelle			
Three Sixty	37,5%	2 cl	€ 4,90
Vierfach destilliert und durch Diamond-Filtration veredelt besonders mild und weich im Geschmack			

## 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 feinfruchtigen Nuancen von Aprikosen, Rosinen und Vanille, abgerundet durch karamellige und dezent 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 Freibeuter der Nacht			
Ron Zacapa Gran Reserva	40%	2 cl	€ 5,50
Ein edler guatemaltekischer 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	

## COCKTAILS

Caipirinha	€ 9,90
Cachaça, Limette, brauner Zucker 2.3	
Mojito	€ 10,20
Captain Morgan white Rum, Soda, Limette, brauner Zucker frische Minze	

## 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 (Früchtetee)	€ 4,50
Grüntee Asia Superior Blatt	€ 4,50
Rooibos Vanille	€ 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, 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. 1985 wurde Eilles mit ihren 50 eigenen Fachgeschäften von J. J. Darboven aus Hamburg übernommen. Eilles wird jedoch als eigenständige Marke weitergeführt.

## SOUVINIRS

T-Shirt	€ 15,00
Basecap	€ 10,00
Kaffeebecher	€ 12,00
Weinglas 0,2l	€ 9,00
Weingläser 6x0,2l	€ 54,00
Feuerschiff-Modell	€ 13,50
Kugelschreiber	€ 1,50
Feuerzeug	€ 1,50
Magnet	€ 4,50
Schlüsselband	€ 3,50
Schnapsglas	€ 4,50
Feuerschiff-Spezial-Bierglas 0,3l	€ 4,50
Feuerschiff-Spezial-Bierglas 0,5l	€ 6,50
Schietbüttel Rum 40% 0,7l	€ 32,00
Käptn's Kümmel 40% 0,5l	€ 22,50

INKL. BEDIENUNG UND MEHRWERTSTEUER, ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

### DAS FEUERSCHIFF

Bar, Pub, Restaurant, Café, Cabins  
City Sporthafen, Vorsetzen  
20459 Hamburg

Tel: (040) 362553  
Fax: (040) 362555  
E-Mail: lv13@das-feuerschiff.de

### ÖFFNUNGSZEITEN

Montag bis Freitag  
Samstag und Sonntag  
Sonntag

ab 12:00 Uhr bis 24:00 Uhr  
ab 09:00 Uhr bis 24:00 Uhr  
ab 09:00 Uhr bis 23:00 Uhr

Frühstück Montag bis Sonntag  
Küche täglich

09:00 Uhr bis 12:00 Uhr  
12:00 Uhr bis 22:00 Uhr