

Das Feuerschiff LV 13

WILLKOMMEN



AN BORD!

RESTAURANT

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 Fingeröhren 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
DDorade 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
TIPP! Käptn's Fischplatte Filets dreierlei Edelfische Black Tiger Garnelen Hummerschaum Paprika-Risotto 12,4,7	€ 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	€ 4,90
		0,5 l	€ 6,60
Feuerschiff Spezial-Rotblond	4,9%	0,3 l	€ 5,20
		0,5 l	€ 6,80
Alsterwasser (Radler)		0,3 l	€ 4,70
		0,5 l	€ 6,40

FLASCHENBIERE

Franziskaner Hefeweizen	5,0%	0,5 l	€ 6,30
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	€ 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	€ 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

Nicolas Feuillatte

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

SHNAPSTIPP!			
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
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 Ausdrucksvolle Fruchtnote, aromatisch-süß auf der Zunge sauber und intensiv reintonig, elegante, vollreife Birne	43%	2 cl	€ 8,50
Ziegler Haselnuss Süße Röstung, sortentypisch, dunkle Nüsse, Anklänge von Vanille leichte Nougatnoten, sanft-warmer Abgang	43%	2 cl	€ 8,50
Ziegler Alte Zwetschge Im Holzfass gereift. Sehr ausgewogene Frucht- / Holzaromatik langer, leicht öliger Abgang	43%	2 cl	€ 8,50
Ziegler Mirabelle Zartes, reintoniges Fruchtroma, klar und sortentypisch kompakt und elegant	43%	2 cl	€ 8,50
Ziegler Marille Ausdrucksvolle Fruchtnote, langanhaltend, intensives und zugleich zartes, feinfruchtiges Aroma	43%	2 cl	€ 12,50

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)Y

Johnnie Walker Black Label - Blended Scotch Whisky	40%	2 cl	€ 4,50
Glenfiddich Single Malt - Scotch Whisky, Aged 12 Years	40%	2 cl	€ 4,80
Bushmills Single Malt - Irish Whisky, Aged 10 Years	40%	2 cl	€ 5,50
Ardbeg Ten Islay Single Malt, Scotch Whisky	46%	2 cl	€ 5,20
Ballantines Blended Scotch Whisky	40%	2 cl	€ 3,90
Jack Daniels Tennessee Sour Mash Whisky, Old No. 7	40%	2 cl	€ 4,80
Tullamore Dew Irish Whisky	40%	2 cl	€ 4,90
Bulleit American Bourbon	45%	2 cl	€ 5,50

GIN

Bombay Sapphire 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	40%	2 cl	€ 4,50
Tanqueray Ten Trotz hohem Alkoholgehalt, angenehm mild im Geschmack mit Noten von frischen Zitrusfrüchten und Kräutern	47%	2 cl	€ 5,40
Hendricks 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	44%	2 cl	€ 6,50
Gin Mare 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	42%	2 cl	€ 6,90
Watt'n Gin Nordseetypische Botanicals wie Hagebutte und Queller treffen auf Lavendel, Wacholder und Orange. Mit jeder verzehrten Flasche geht 1 € an den Schutzverein Wattenmeer e.V.	42%	2 cl	€ 6,20

VODKA

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

RUM

Helmut Rum Barrel Aged 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	40%	2 cl	€ 4,80
Captain Morgan White Rum 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	40%	2 cl	€ 4,20
Captain Morgan Spiced Gold 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	40%	2 cl	€ 5,20

Havana Club 3 Jahre Mit einem Touch von Vanille, karamellisierten Birnen, Bananen und einem Hauch von geräucherter Eiche, mit einem rauchigen Vanille- und Schokoladenaroma	40%	2 cl	€ 4,50
Havana Club 7 Jahre Mit intensivem Aroma von Honig, Vanille, Schokolade Kakao, süßem Tabak, Trockenfrüchten und Gewürzen	40%	2 cl	€ 5,90
Schietbüttel Rum 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	40%	2 cl	€ 4,30
Ron Zacapa Gran Reserva Ein edler guatemaltekischer Rum mit weichem, süß-würzigem Geschmack und Aromen von Karamell, Vanille und Trockenfrüchten. Perfekt zum pur genießen	40%	2 cl	€ 5,50

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 Smirnoff Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft	€ 12,00
Hamburg-Mule Käptn's Kümmel, Thomas Henry Spicy Ginger, Limettensaft	€ 12,00
Cranberry-Mule Captain Morgan Spiced Gold, Cranberrysaft, Thomas Henry Ginger Ale, Limettensaft	€ 12,00

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 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, 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. ÄNERUNGEN 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