

Ahoi und willkommen!

Unser Smutje und seine Crew begrüßen Sie ganz herzlich in unserem besonderen Ambiente auf der MS Hansa. Wir möchten, dass Sie Ihren Besuch bei uns noch lange in Erinnerung behalten und gerne wiederkommen. Deshalb sagen wir: ankommen, zurücklehnen, genießen.

Wir lieben den Norden und die Region – und wir lieben gutes Essen. Deshalb achten wir schon beim Einkauf unserer Zutaten auf Nachhaltigkeit und Frische. Ein verantwortungsvoller Umgang mit unseren Lebensmitteln liegt uns sehr am Herzen. Wir arbeiten eng mit regionalen Anbietern zusammen und bereiten jedes Gericht frisch und liebevoll für Sie zu. Von kulinarischen Spezialitäten bis zu regionalen Klassikern – vom Frühstück bis zum Abendessen. Selbstverständlich auch als vegane oder vegetarische Variation.

Sollten Sie Fragen, Wünsche oder Anregungen haben, sprechen Sie uns bitte an – wir werden uns darum kümmern. Versprochen!

Unser Smutje und seine Crew sagen Ahoi und wünschen Guten Appetit!

VON FRÜH BIS SPÄT GENIEßEN ...

Das können Sie bei uns an Bord. Ob kurzer Lunch in der Mittagspause, ausgiebiges Menü am Abend oder köstliche Frühstücks-Variationen am Wochenende – bei uns finden Sie für jeden Anlass das passende Angebot.

*Und das Beste: Am **2. Sonntag im Monat** bieten wir Ihnen ein köstliches Frühstücksbuffet. Kommen Sie an Bord und genießen Sie es, entspannt und ausgiebig zu schlemmen.*

Wir freuen uns auf Sie.

NEU IN DER HANSA-FAMILIE

Die „MUG FÜR'N SCHLUCK“ – Bestellen Sie unsere hauseigene Kaffee-Röstung in der 0,3 l HANSA-MUG. Diese erhalten Sie auch käuflich bei uns. Für ein bisschen HANSA-FEELING zuhause.



LUNCH AUF DER MS HANSA

*Genießen Sie Ihre Mittagspause
Dienstag bis Freitag
von 12 - 15 Uhr bei uns an Bord.*



≡ DIE GESCHICHTE DER MS HANSA ≡

Das Bremerhavener Restaurantschiff im Schaufenster Fischereihafen

Das Steuerrad symbolisiert die
Fahrbereitschaft der MS Hansa

Nach 3 Jahren Umbauzeit in
Bremerhaven wurde das
Restaurantschiff 2004 eröffnet

Der Kompass steht richtungs-
weisend für die MS Hansa und
findet sich im Interieur wieder

EST.

2004

Die Weingläser stehen für den
Gastronomie-Betrieb an Bord

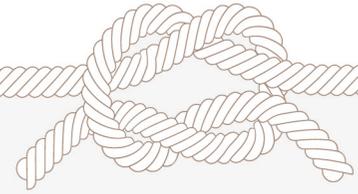
Die Kartoffelpflanze steht
für den ersten Einsatz der MS
Hansa als Kartoffelschiff

Vor ihrem jetzigen Namen lief
die MS Hansa als Eisbrecher
unter dem Namen »HAI« aus



Die Wellen symbolisieren den
Rumpf der MS Hansa im Wasser

HANSA



Vorspeisen & Suppen

Starter & soups

SCHIFFSMESSBRIEF SALONDAMPFER „HANSA“

Länge: 38,5 m
Breite: 8,65 m auf Spant
Tiefgang: 2,60 m
Höhe: 8,20 m bis Peildeck
Geschwindigkeit: 12 kn
Besatzung: 4 (in Fahrt)
Bordpersonal: 4 Stewards,
2-Mann Kombüse
Passagiere: 80
Baujahr: Umbauphase
2000 - 2003



GARNELEN AUF WILDKRÄUTERSALAT ^(B,C,D,E,F,G,I,M,N) **10,90 €**
mit Tomaten-Basilikum-Vinaigrette, dazu hausgemachtes Brot
*Prawns on wild herb salad with tomato basil vinaigrette,
served with homemade bread*

GERÖSTETE DRILLINGE AUF GARTENSALAT ^(B,D,I,3,4,6) **9,90 €**
mit Räucherlachs, Honig-Senf-Sauce und Sahnemeerrettich
*roasted triplets potatoes on garden salad with smoked salmon,
honey mustard sauce and creamed horseradish*

TAGESSUPPE **6,90 €**
soup of the day

AALRAUCHCRÉMESUPPE mit Thymiancroûtons ^(B,C,D,G,) **7,90 €**
Crème of smoked eel soup with thyme croutons



Ob Kiwis aus Neuseeland, Mangos aus Brasilien oder Litschies aus Südafrika – wir beschaffen für Sie weltweite Frische in Sachen Obst und Gemüse. Mit temperierten Fahrzeugen wird uns Ihre Ware täglich frisch von deutschen Großmarktplätzen und aus den Niederlanden angeliefert.

Heimische Obst- und Gemüsesorten beziehen wir von Erzeugern aus unserer Umgebung. Unsere langjährigen Partner sind in der Wesermarsch, im Alten Land und in den übrigen Küstenregionen zuhause.

Bevor die Ware in unsere Kühllhäuser gelangt, wird Sie von unserem fachlich geschulten Personal eingehend auf Frische und Qualität geprüft. In unseren individuell temperierten Kühlräumen garantieren wir eine optimale Lagerung der Produkte – auch wenn diese schon bereits nach kurzer Zeit auf dem Weg zu Ihnen sind.

Frische Vielfalt seit über 100 Jahren!

Salate Salads

FITNESS-SALAT

11,90 €

Paprika, Gurke, Cockailtomaten, Zucchini, Rucola, Feldsalat, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Frisée, und Eisbergsalat, dazu geröstete Pinienkerne und hausgemachtes Brot.

ohne Topping

Fitness salad with peppers, cucumber, cocktail tomatoes, zucchini, rocket salad arugula, lamb's lettuce, lollo rosso, lollo bionda, frisée, and iceberg lettuce.

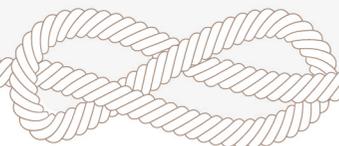
Served with roasted pine nuts and homemade bread

WÄHLEN SIE AUS VERSCHIEDENEN TOPPINGS:

Choose from several toppings:

- 1. In Kräuteröl eingelegter Schafskäse ^(D)** 14,90 €
feta cheese preserved in herb oil
- 2. Saftig gebratene Hähnchenbrust in einer Limetten-Orangen-Marinade** 15,90 €
fried chicken breast in lime-orange marinade
- 3. Knackige Garnelen ^(C) aus der Kräuter-Knoblauch-Pfanne** 17,90 €
crispy prawns from the herb-garlic pan
- 4. Mild geräucherter Räucherlachs ^(B) mit Meerrettich ^(3,4,6,D)** 17,50 €
lightly smoked salmon with horseradish

Dressings: Erdnussöl, Walnussöl, Trüffel-Balsamico, hausgemachtes Himbeer-Minz-Balsamico
Dressings: peanut oil, walnut oil, truffle balsamic, homemade raspberry mint balsamic.



Unsere Backkartoffeln

Our baked potatoes

**KLASSISCH LECKER MIT SALAT
UND SOUR CRÉME** ^(D,E) **8,90 €**
classic with salad and sour cream

-Topping-

MEDITERRANES GEMÜSE **11,40 €**
mediterranean vegetables

HÄHNCHENBRUST **12,90 €**
Chicken breast

RÄUCHERLACHS ^(B) **15,90 €**
Smoked salmon

GARNELEN ^(C) **16,50 €**
Prawns

FRISCHE NORDSEEKRABBen ^(2,3) **Tagespreis**
Fresh brown shrimps from the North Sea **Price per day**

Vegetarisch & Pasta

Vegetarian & Pasta



MEDITERRANE GEMÜSEPFANNE ^(A,C,E,I) **15,90 €**
in herzhafter Tomatensauce, dazu Beilage nach Wahl
*Mediterranean vegetable pan in hearty tomato sauce,
served with a side dish of your choice*

COUSCOUS-GEMÜSEPFANNE MIT TAHIN-SAUCE ^(E,F) **-vegan-** **15,90 €**
Couscous and vegetable pan with tahini sauce (vegan)

CHILI SIN CARNE MIT QUINOA ^(E,F) **-vegan-** **15,90 €**
**mit Kidneybohnen, Mais, Knoblauch, Zwiebeln,
Paprika, Tomaten, Chili und Avocado**
*Chili sin carne with quinoa (vegan) with kidney beans,
corn, garlic, onions, peppers, tomatoes, chili and avocado*

„ONE-POT-PASTA“ ^(A,C,D,E,I) **19,50 €**
**mit getrockneten Tomaten, Cocktailtomaten, Rucola,
Mozzarella, Knoblauch und Parmesan**
*„One-Pot-Pasta“ with dried tomatoes, fresh cocktail tomatoes,
arugula, mozzarella, garlic and parmesan*

PASTA MIT GARNELEN ^(A,C,D,E,I) **22,90 €**
**dazu Rucola, Knoblauch, Zwiebeln, Oliven,
sonnengereifte Tomaten und Parmesan**
*Pasta with Prawns, served with rocket salad, garlic, onions, olives,
sun-ripened tomatoes and parmesan*



MÜHLENBECK

FLEISCHWAREN SEIT 1908

Bereits seit über 100 Jahren stellen wir erfolgreich Fleisch- und Wurstwaren in unserer Manufaktur her. Wir haben uns auch für die Zukunft zum Ziel gesetzt, unsere Kunden ständig mit unseren Produkten zu begeistern, die sich durch Qualität, Frische, hochwertigen Rohstoffen und natürlich hervorragendem Geschmack auszeichnen. Moderne Technik und handwerkliche Tradition stehen bei uns im Einklang.

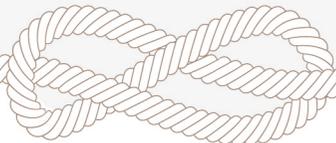
Ein breites Sortiment wird von ca. 50 Mitarbeitern hergestellt und vertrieben, wie Brüh- und Bratwürste, diverse Kochwurstsorten, Kochpökelprodukte, streichfähige und schnittfeste Mettwürste, sowie Rohpökelwaren. Des Weiteren gibt es hausgemachte Menüs und Suppen, warm im Mittagstisch oder kalt im Glas oder Schlauch zu kaufen.

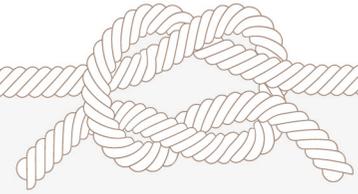
Unser frisches Schweinefleisch beziehen wir vom Düringer Fleischkontor aus Loxstedt-Düding. Unser Rindfleisch beziehen wir vom Schlachthof Cordts aus Bremerhaven oder wir bekommen es von der Landschlachtereit Bitzer aus Loxstedt.

Wir arbeiten partnerschaftlich mit unseren langjährigen Lieferanten zusammen.

So schmeckt Heimat.

MÜHLENBECK.DE





NAMENSgebung FÜR DEN SALONDAMPFER

Der Traditionsname „Hansa“ ist eine Verbeugung vor der Geschichte des Norddeutschen Lloyds. Diese Reederei prägte über 110 Jahre die Entwicklung Bremerhavens.

Mit der Indienststellung der „Hansa“ wurde 1861 eine Schiffsklasse entwickelt, die prägend war für den Nordatlantikverkehr.

Die „Hansa“ war das erste von neun Schiffen der später nach ihr benannten „Hansaklasse“, die den Bremerhaven-New York Dienst in den 1860er Jahren auf eine solide Basis stellte. Mit der „Hansa“ begann der Auswandererverkehr nach Amerika und sorgte für den rasanten wirtschaftlichen Aufstieg der jungen Hansestadt Bremerhaven.

Die damalige „Hansa“ hatte eine Länge von 82m. Gerade einmal doppelt so lang wie der jetzige Salondampfer „Hansa“.

Mit dem Namen Hansa soll aber auch an eine zweite Reederei erinnert werden. Es handelt sich dabei um die „DDG HANSA“. Diese deutsche Reederei prägte 99 Jahre neben dem NDL mit ihren Schwergutschiffen das Hafensbild Bremerhavens.

Im Linienverkehr Bremen - Bremerhaven - Persischer Golf - Indien war diese Reederei maßgeblich am wirtschaftlichen Aufschwung Bremerhavens nach dem Kriege beteiligt. Viele Bremerhavener arbeiteten für diese beiden großen Reedereien, ob als Besatzungsmitglied, Hafearbeiter oder auf den Werften.

Fleischgerichte

Meat dishes

WIENER SCHNITZEL „ORIGINAL“ ^(A,D,J) mit Gurkensalat 20,90 €

Wiener Schnitzel with cucumber salad

MEDAILLONS VOM SCHWEIN mit frischen Pilzen und Zwiebeln ^(E,D) 22,90 €

Pork medallions with fresh mushrooms and onions

MARINIERTES HÜFTSTEAK mit frischen Champignons und Zwiebeln ^(D,E) 23,90 €

Marinated point steak with fresh mushrooms and onions

SURF´N TURF ^(C,D,E) Hüftsteak mit Garnelen und Kräuterbutter 25,90 €

Surf´n Turf - Point steak with prawns and herb butter

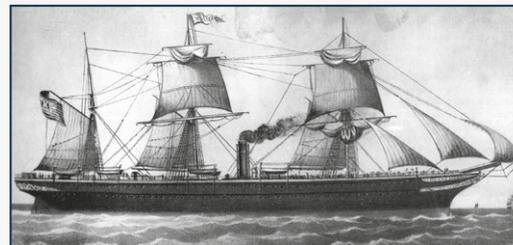
FLEISCHPLATTE „HANSA“ ^(D,E,I) 25,90 €

Rind, Schwein und Hähnchen mit frischen Pilzen und Zwiebeln

Meat platter „Hansa“ Beef, pork and chicken with fresh mushrooms and onions

Zu allen Gerichten servieren wir tagesaktuelle Beilagen und Saucen. Unser Servicepersonal berät Sie gern!

All dishes are served with daily updated side dishes and sauces. Our service staff will be happy to make suggestions.



-  Norddeutscher Lloyd 1857 - 1970
Reedereiflagge
-  DDG Hansa 1881 - 1980
Reedereiflagge
-  BBU seit 1989
Reedereiflagge

MEERESKOST

HANDPRODUKTION | FISCH UND DELIKATESSEN | BREMERHAVEN



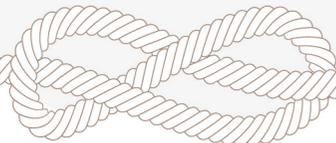
Wir haben das Privileg, genau das zu machen, was wir am meisten lieben:

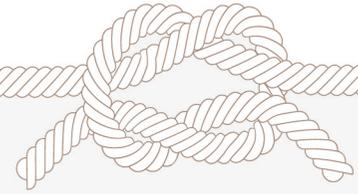
„Wir beliefern unsere Kunden mit Fischprodukten und Meeresdelikatessen aus nachhaltiger Fischerei und ökologischer Fertigung, in höchster Frische und ausgezeichneter Qualität.“

Thomas Beyer, Geschäftsführer Meereskost GmbH

Unsere Produkte sind ein Spiegelbild unserer Strategie. Nur mit den besten, qualitativ hochwertigen und ökologisch nachhaltigen Lieferanten zusammenzuarbeiten, die der Markt zu bieten hat, ist unser Ziel. Das breite Spektrum an in allen Weltmeeren fischenden Lieferanten ermöglicht es uns stets die von uns angestrebte Qualität und Quantität zu beziehen und zu verarbeiten.

Alle Schritte unserer Produktion in Bremerhaven - über die Fischverarbeitung bis hin zur Lagerhaltung - erfolgen zum überwiegenden Teil ohne CO₂-Ausstoß. Unsere Mitgliedschaft in der Initiative „Partnerschaft Umwelt Unternehmen“ (puu), Auszeichnungen als Klimaschutzbetrieb und unser Status als Gewinner des Preises „Umwelt Unternehmen Nordwest“ in der Kategorie „Energie“, runden das Bild der MEERESKOST GmbH als Botschafter für Frische, Nachhaltigkeit und Ökologie ab.





UMBAU

Der Salondampfer „HANSA“ ist komplett umgebaut worden. Der Rumpf gehörte zum ehemaligen NVM (Nationale Volksmarine) Schlepper „HAI“. Die „HAI“ ist nach Kriegsende aufgebaut worden auf einem Schiffsrumpf, der wohl in den 30er Jahren gebaut und nicht vollendet worden ist.

Die besondere Herausforderung bei der Umbauphase der „HANSA“ 2000-2003 war die Anpassung aller Maschinen- und Versorgungseinheiten an die vorgegebene Platzmenge durch den alten Rumpf. Es fand eine völlige Entfernung der alten Aufbauten des NVA Schleppers statt und eine komplette Entkernung des Rumpfes mit der gesamten Antriebsanlage.

Alle neuen Anlagen mussten passgenau für den vorhandenen Rumpf entwickelt werden. Planung, Einbau und Umsetzung war eine Arbeit für Spezialisten und hält den Vergleich mit Spezialarbeiten großer Werften im Bereich des Anspruchs stand. Auch wenn es sich hier nur um ein kleines Schiff handelt, mussten alle planerischen Vorgaben und Vorschriften exakt umgesetzt werden.



Küstenschnack

Traditional

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| LABSKAUS ^(2,9,10,A,B,D,E,F,M)
mit sauren Beilagen (Gurke, Rote Bete, Rollmops) und Spiegelei
<i>Lobsouse with sour garnish (cucumber, beet, rollmops) and fried egg</i> | 15,90 € |
| LOTSENTELLER ^(3,A,B,E,F,I)
Brathering, Matjes, frische Nordseekrabben und Bratkartoffeln
<i>Fried herring, maties, fresh brown shrimps from the North Sea and roast potatoes</i> | 19,90 € |
| PANNFISCH ^(2,9,A,B,D,E,H,I,L,M)
Knusprige Fischfiletstücke, dazu Bratkartoffeln und Senfsauce
<i>Pannfisch – crispy fried fish fillets with roast potatoes, mustard sauce</i> | 19,90 € |
| BREMER KNIPP ^(2,9,A,I,M)
mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Gurke
<i>Bremer Knipp with roast potatoes, fried egg and cucumber</i> | 15,90 € |
| FISCHERFRÜHSTÜCK ^(2,3,A,C,I,M)
Bratkartoffeln, Rührei und frische Nordseekrabben
<i>Fisherman's breakfast - roast potatoes, scrambled eggs and fresh brown shrimps from the North Sea</i> | 22,90 € |

Gutes aus dem Meer

Good things from the sea

NORDSEE LIMANDESFILLET 24,90 €

in Eihülle gebraten, dazu Nordseekrabben (A,B,C,D,E,I)

*North Sea Limandes fillet fried in egg,
served with brown shrimps from the North Sea*

SCHOLLENFILET „FINKENWERDER“ 21,50 €

in Eihülle mit Speckstippe (2,A,B,C,D,E,I)

Plaice fillet „Finkenwerder“ fried in egg with bacon dip

TIEFSEE-ROTBARSCHFILET 21,50 €

natur oder in Eihülle (A,B,C,D,E,I)

Deep sea redfish fillet natural or fried in egg

KABELJAUFILET (A,B,C,D,E,I) 21,90 €

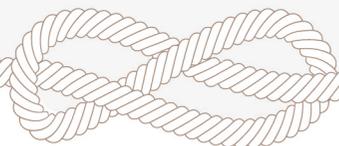
Cod fillet

LACHSFILET (B,E,I) 23,50 €

Salmon fillet

SEELACHSFILET (A,B,C,D,E,I) 18,90 €

Coalfish fillet





SCHELLFISCH, gedünstet ^(B,E,I)

Haddock, stewed

18,90 €

KABELJAUFILET, gebraten ^(A,B,C,D,E,I)

an Rote Bete Couscous, dazu Meerrettichcrème und Rucola

Cod fillet, fried with beetroot couscous, horseradish cream and arugula

21,90 €



FISCHPLATTE „HANSA“ ^(A,B,C,E,I)

Rotbarsch, Scholle, Lachs, Garnele und frische Nordseekrabben

Fish platter „Hansa“, Redfish, plaice, salmon, prawns and fresh brown shrimps from the North Sea

25,90 €



Zu allen Gerichten servieren wir tagesaktuelle Beilagen und Saucen. Unser Servicepersonal berät Sie gern!

All dishes are served with daily updated side dishes and sauces. Our service staff will be happy to make suggestions.



Jedes Land hat seine speziellen Backwaren. Während etwa Deutschland für Schwarzwälder Kirschtorte oder Marmorkuchen bekannt ist, sind Brownies und Cookies typisch amerikanisch.

Die leckeren Teile haben inzwischen auch bei uns viele Anhänger gefunden. Die Köstlichkeiten, die lange nicht so süß sind, wie man es von amerikanischem Gebäck erwarten würde, werden zum Beispiel nach Originalrezepten aus New York in unserer Backstube in Wremen gefertigt.

Brownies - Mit viel Schokolade

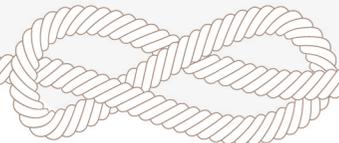
Sie sind rechteckig, flach und saftig. Viel geschmolzene Zartbitterschokolade und Nüsse machen sie unwiderstehlich: Täglich werden die Brownies in Wremen von dem Deutsch-Amerikaner John Reinhardt und seiner Frau Michaela frisch gebacken, mit regionalen Produkten und ganz ohne Konservierungs- und Zusatzstoffe.

Die Rezepte stammen aus der Familie und sind bereits jahrzehntelang erprobt. Mit maschinell gefertigten Backwaren haben die Brownies und Cookies von Familie Reinhardt nichts gemein: Die beiden legen großen Wert auf „traditional homebaked“ mit besten Zutaten, die zum Teil aus Bioanbau stammen.

Classic Chocolate Brownie ^(A,D,I) **5,90 €**

Walnut Deluxe Brownie ^(A,D,I) **6,90 €**

Raspberry Brownie ^(A,D,I) **6,90 €**





Dessert

Dessert

- DESSERT DES TAGES – Unsere Azubis toben sich aus!** **6,90 €**
Dessert of the day - Our trainees go wild!
- HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN** ^(A,D,E,F,H,I,L) **6,90 €**
...mit Kokos-Kaffee-Glasur
Homemade chocolate cake with a coconut-coffee-frosting

DIE SALONS

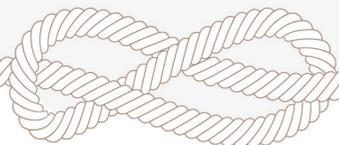
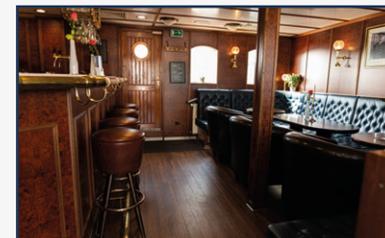
Die verschiedenen Salons wirken in Ihrem Design, das an die Zeit der Schnelldampferepoche der 20/30er erinnert, gradlinig und vermitteln eine angenehme Atmosphäre. Auf Schnörkel und Spielereien wurde verzichtet.

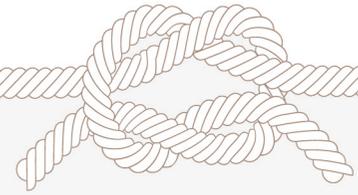
Der **Admiral Brommy Salon** überzeugt durch seinen Charme. Hier wird durch eine durchgehende Sitzbank, englisch gesteppt, für 14 Personen und einem großen Kapitänstisch eine besondere Atmosphäre geschaffen. Der Teppich und das Obermaterial der Sitzflächen sind dunkelblau gehalten. Der große Kapitänstisch erinnert mit seiner umlaufenden Sitzbank an die Kapitänskajüten an Bord der Schnelldampfer und der großen Vier- und Fünfmastbarken. Hier wird und soll repräsentiert, debattiert und genussvoll gespeist werden. Der Salon ist durch eine mit Glas versehene Tür vom restlichen Gastrobereich abgetrennt. Besprechungen und private Meetings können hier ungestört vom restlichen Gastrobereich stattfinden.

Der **Kommodore Johnsen Salon** auf dem Oberdeck besticht durch seine Bar und einer umlaufenden Sitzbank. Hier können sich bis zu 20 Personen aufhalten und sind doch räumlich vom restlichen Betrieb getrennt.

Im **Kapitän Petersen Salon** und im **Rickmers Salon** befinden sich Sitzbänke und Stühle. Die Sitzbänke sind auch hier englisch gesteppt. Die Bezugsfarbe ist ein dunkles Grün (british racing green). In beiden Salons können zusammen ca. 60 Personen speisen.

Bei schönem Wetter können bis zu 40 Personen auf dem **Sonnendeck** die Speisen und die Aussicht genießen.





**Admiral
Karl R. Brommy**

Gründete in Bremerhaven 1848
die erste deutsche Bundesflotte



**Kommodore
Nicolaus Johnsen**

Gewann 1930 für die schnellste
Atlantiküberquerung das „Blaue Band“



Bundesflotte vor Bremerhaven 1849
Historischer Stich

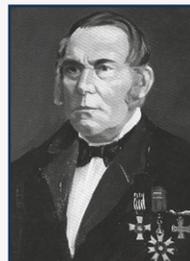


„Europa“ NDL
Gewinnerin des „Blauen Bandes“ 1930



**Kapitän
Boye Petersen**

Geestemünde

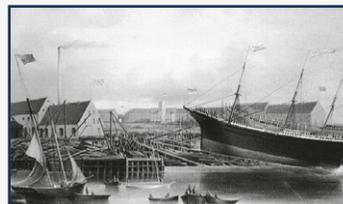


R.C. Rickmers

Reeder und Werftbesitzer



„Preussen“ Fünfmastvollschiff
Größtes Segelschiff der Welt
Gebaut bei Tecklenborgwerft/Geestemünde



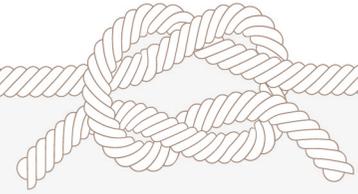
Stapellauf
Rickmerswerft 1862

NAMENSGEBER FÜR DIE SALONS

Die Personen, deren Namen die Salons tragen, haben als Navigatoren und Organisatoren sich große Verdienste um die deutsche Flotte gemacht. Ihre Namen stehen im Zusammenhang mit einer der größten Reedereien der Welt, dem Norddeutschen Lloyd, dem größten Segelschiff der Welt, geführt von einem Kapitän aus Geestemünde, und dem Gründer der deutschen Bundesflotte in Bremerhaven, der von der Nationalversammlung in Frankfurt 1848 beauftragt wurde, die Interessen Deutschlands auf dem Wasser umzusetzen.

Frühstück auf der MS Hansa

Breakfast on board



SCHNELL & SÜß ^(11, A,D,I) 9,50 €

1 Bäckerbrötchen und 1 Croissant, Marmelade, Honig, Butter, 1 Ei nach Wahl. Dazu Joghurt mit frischen Früchten und Müsli. Kaffee oder Heißgetränk nach Wahl.

1 baker's roll and 1 croissant, jam, honey, butter, 1 egg of your choice, plus yoghurt with fresh fruit and muesli. Coffee or hot drink of your choice.

DAS HERZHAFTE ^(2,11,A,D,I) 12,50 €

1 Bäckerbrötchen, 1 Körnerbrötchen, Schinken, Käse, Butter, Frischkäse, Rohkost, 1 Ei nach Wahl. Kaffee oder Heißgetränk nach Wahl.

1 baker's roll and 1 grain roll, ham, cheese, butter, cream cheese and raw vegetables, 1 egg of your choice. Coffee or hot drink of your choice.

ALLES KÄSE, ODER WAS? ^(11, A,D,I) 12,50 €

1 Bäckerbrötchen, 1 Körnerbrötchen, Käsevariation und Rohkost, 1 Ei nach Wahl. Kaffee oder Heißgetränk nach Wahl.

1 baker's roll and 1 grain roll, cheese variety and raw vegetables, 1 egg of your choice. Coffee or hot drink of your choice.

... UND WAS IST MIT BROT? ^(2,3,11,A,B,C,D,I) 9,50 €

Brot mit Frischkäse und mit Rührei belegt, mit Salat garniert
Bread with cream cheese and scrambled eggs, garnished with salad

+ Räucherlachs *with smoked salmon* + 5,90 €

+ frische Nordseekrabben (100 g) *with fresh North Sea shrimp* + 6,90 €

FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI ^(2,3,11,A,D,G,I,H) 29,80 €

Frühstücksgebäck nach Wahl, Butter, Frischkäse, Schinken, Käse, Lachs, Rohkost, Marmelade und Honig, 1 Ei nach Wahl. Dazu Naturjoghurt oder Vanillequark mit frischen Früchten und Müsli. Kaffee oder Heißgetränk nach Wahl.

2 Gläser Orangensaft

2 Gläser Prosecco classic oder rosé

2 baker's rolls, 2 grain rolls and 2 croissants, butter, cream cheese, ham, cheese, salmon, raw vegetables, jam and honey, 1 egg of your choice. In addition natural yoghurt or vanilla quark with fresh fruit and muesli. Coffee or hot drink of your choice. 2 glasses of orange juice, 2 glasses of Prosecco classic or rosé.

Am 2. Sonntag im
Monat großes
FRÜHSTÜCKSBUFFET
21,50 €

Von herzhaft bis süß
schlemmen und entspannt
genießen.



Frühstücks-Extras

Breakfast extras

On-Top können Sie Ihr Frühstück mit unseren Frühstücksextras nach Ihren persönlichen Vorlieben gestalten:

On top of that, you can design your breakfast according to your personal preferences with our breakfast extras:

FRÜHSTÜCKSGEBÄCK

Bäckerbrötchen ^(D,I) Baker's roll	1,20 €
Körnerbrötchen ^(I,L) Grain rolls	1,50 €
Scheibe Graubrot ^(A,D,I) Slice of brown bread	1,50 €
Scheibe Schwarzbrot ^(D,I) Slice of brown bread	1,50 €
Croissant ^(A,D,I) Croissant	1,90 €

KÄSE UND BUTTER ^(D)

Portion Bio-Butter <i>Portion of organic butter</i>	0,90 €
Portion Frischkäse <i>Portion of cream cheese</i>	2,50 €
Käsevariation <i>Cheese variation</i>	6,90 €

WURST & FISCH

Schinken-Wurst-Variation ^(1,2)	6,90 €
Räucherlachs ^(B)	5,90 €
Frische Nordseekrabben (100 g) ^(C,3)	6,90 €

SÜßES

Portion Schokoaufstrich ^(L) <i>Portion of chocolate spread</i>	1,90 €
Portion Marmelade <i>Portion of jam</i>	1,90 €
Portion Honig <i>Portion of honey</i>	1,90 €

ALLERL-EI ^(A)

Frühstücksei <i>Breakfast egg</i>	1,50 €
Spiegelei pro Stück <i>Fried egg per piece</i>	1,50 €
Spiegelei mit Schinken oder Speck (3 Eier) ⁽²⁾	5,90 €
<i>Fried egg with ham or bacon (3 eggs)</i>	
Rührei (3 Eier) <i>Scrambled eggs (3 eggs)</i>	4,90 €

VITALE

Rohkostteller <i>Raw food plate</i>	4,50 €
Frischer Fruchtsalat <i>Fresh fruitsalad</i>	5,90 €
Joghurt mit Müsli ^(D,L) <i>Yoghurt with muesli</i>	6,90 €
Joghurt mit frischen Früchten ^(D) <i>Yoghurt with fresh fruits</i>	6,90 €
Joghurt mit frischen Früchten und Müsli ^(D,L)	8,20 €
<i>Yoghurt with fresh fruit and muesli</i>	

KALT-& HEIßGETRÄNKE

1 Glas Orangensaft	3,00 €
1 Glas Prosecco classic oder rosé ^(G)	4,50 €
Kännchen Kaffee ⁽¹¹⁾	4,90 €
Kännchen Kaffee Hag	4,90 €
Kännchen Tee, verschiedene Sorten	4,90 €
Cappuccino ^(11,D)	3,90 €
Milchkaffee ^(11,D)	4,00 €
Latte Macchiato ^(11,D)	4,00 €
Espresso ⁽¹¹⁾	2,50 €

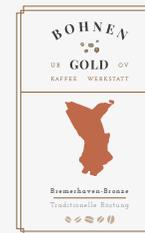
Getränke

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾	3,20 €
Espresso ⁽¹¹⁾	3,40 €
Espresso Doppio ⁽¹¹⁾	5,10 €
Cappuccino ^(11,D)	4,50 €
Latte Macchiato ^(11,D)	4,50 €
Milchkaffee ^(11,D)	4,50 €



BOHNE
UB **GOLD** OV
KAFFEE WERKSTATT



Wir rösten schonend und langsam im traditionellen Trommelröstverfahren, um das Beste aus jeder Bohne zu holen! In diesen Bohnen steckt keine Kinderarbeit! Es werden ausschließlich Kaffeespezialitäten geröstet und nach dem Rösten von Hand verlesen. Die Veredelung geschieht ohne computergestützte Software – echtes Handwerk und echte Handarbeit! Aus Liebe zu unseren Produkten füllen wir jede Tüte von Hand ab und verschweißen sie einzeln.

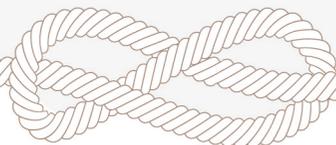
Für unsere Mischungen verwenden wir feinste Arabica höchster Qualitätsstufe. Ausschließlich handverlesene Premiumqualität gelangt in unsere nachhaltige Verpackung. Die Mischungen, welche Sie hier genießen dürfen, zeichnen sich durch einen ausgewogenen Säurehaushalt aus.

Der „Bremerhaven Bronze“, sanft wie die ruhige See, bleibt mit seinem lieblichen, sanften Körper noch in Erinnerung, wie die schöne Küste Bremerhavens.

Der „Bremerhaven Silber“ überzeugt mit einem kräftigen Körper und pustet richtig durch, exakt wie der starke Küstenwind! Schon mal beim Sturm am Deich gewesen? Seine kräftigen Nuancen von dunkler Schokolade und Rauch, geben ihm einen voluminösen Körper.

Mit der eigens kreierten „HANSA-RÖSTUNG“ genießen Sie das wahre Abenteuer – erleben Sie diese nordisch-milde Mischung mit allen Sinnen.

Prost Kaffee!





Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾	2,50 €
Kännchen Kaffee ⁽¹¹⁾	4,90 €
Kännchen Kaffee HAG	4,90 €
Cappuccino ^(11,D)	3,90 €
Latte Macchiato ^(11,D)	4,00 €
Milchkaffee ^(11,D)	4,00 €
Espresso ⁽¹¹⁾	2,50 €
Kakao	3,50 €
Glas Tee	2,70 €
Kännchen Tee	4,90 €
Glühwein	4,00 €
Eisbrecher	5,00 €
Rum-Grog	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^(1,4,11,14)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Coca Cola Light ^(1,9,11,14)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Coca Cola Zero ^(1,9,11,14)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Fanta ^(1,4,14,15)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Sprite ⁽¹⁴⁾	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Mezzo Mix ^(1,14,15)	0,2 l	2,60 €	0,4 l	4,50 €
Tönissteiner Apfelschorle			0,25 l	2,50 €
Tönissteiner Mineralwasser, medium			0,25 l	2,50 €
			0,75 l	5,90 €
Fachinger			0,25 l	2,60 €
			0,75 l	6,10 €
Orangensaft / Niehoff			0,2 l	3,00 €
Apfelsaft / Niehoff			0,2 l	3,00 €
Ananassaft / Niehoff			0,2 l	3,00 €
Alle Säfte auch als 0,4 l			0,4 l	4,90 €
Bitter Lemon / Schweppes ⁽¹²⁾			0,2 l	3,20 €
Tonic / Schweppes ⁽¹²⁾			0,2 l	3,20 €
Ginger Ale / Schweppes ⁽¹²⁾			0,2 l	3,20 €

Flaschenbiere

Maisel's Weisse <i>Original</i> Hefe-Weissbier ^(1,G,I)	0,5 l	5,90 €
Maisel's Weisse <i>Dunkel</i> Hefe-Weissbier ^(1,G,I)	0,5 l	5,90 €
Maisel's Weisse <i>Alkoholfrei</i> Hefe-Weissbier ^(1,G,I)	0,5 l	5,90 €
Steuermanns Naturradler alkoholfrei ^(1,G,I) Echter Zitronensaft verleiht Steuermanns alkoholfreiem Naturradler eine leichte Trübung und die spritzige Zitrusnote sorgt im handwerklich gebrauten Bier für reinen Naturgenuss.	Fl. 0,33 l	3,50 €
Steuermanns Malzbier ^(1,G,I)	Fl. 0,33 l	3,50 €

FAHRGEBIET DES SALONDAMPFERS

Die Aktionsfelder des Salondampfers „HANSA“ unterteilen sich in zwei Bereiche, der stationäre und der mobile Bereich. Für den stationären Bereich gilt schwerpunktmäßig der Liegeplatz Bremerhaven.

Der mobile Bereich beinhaltet Charter- und Gästefahrten sowie Teilnahme an Paraden und maritimen Events in Bremerhaven. Die Fahrten können nur als Tagesfahrten durchgeführt werden.

Schwerpunktmäßig führt der Salondampfer „HANSA“ Fahrten auf der Weser durch. Anlaufhäfen sind u.a. Bremen, Vegesack, Oldenburg und Nordenham. Fahrten auf der Geeste können aufgrund der Schornstein- und Mastenhöhe nicht durchgeführt werden.



HEIRATEN DIREKT AN BORD!

Die MS Hansa ist Außertauort des Standesamtes

VON DER TAUFE BIS ZUM FIRMENJUBILÄUM-

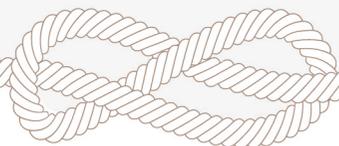
IHRE VERANSTALTUNG AUF DER HANSA

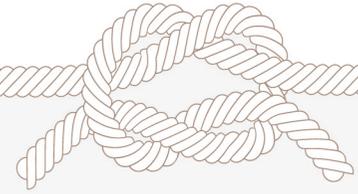
Die „HANSA“ eignet sich hervorragend für private als auch für geschäftliche Veranstaltungen sowie für Tages- und Charterfahrten auf der Weser.

Durch die große Kombüse verfügen wir an Bord über eine unabhängige Vollgastronomie.

Taufe, Hochzeiten, Familienfeiern, Events oder Präsentationen können auf dem Salondampfer ausgerichtet werden.

Wir holen Sie mit dem Salondampfer ab und bieten Ihnen und Ihren Gästen einen exklusiven und unvergesslichen Rahmen. Oder Ihre Veranstaltung findet im Heimathafen Bremerhaven an unserem Liegeplatz im Fischereihafen statt.





Frischt auf.

**BIER
BEWUSST
GENIESSEN.**
SE DEUTSCHER BRAUER.

Dithmarscher
... frisch von der Küste!

dithmarscher.de

Bierspezialitäten

Dithmarscher Pilsener ^(G,I) **0,3 l 3,50 € 0,5 l 5,50 €**
Genießen Sie das beliebte Pils mit seinen mild-würzigen Aromen. Seit mehr als 100 Jahren wird diese klassische Bierspezialität mit sanftem Geestwasser aus den Albersdorfer Wasserschutzgebieten und erlesenem Aromahopfen gebraut. Dazu veredelt feinperlige Kohlensäure den Geschmack.

Dithmarscher Alster ^(G,I) **0,3 l 3,50 € 0,5 l 5,50 €**

Dithmarscher Naturtrüb ^(G,I) **0,3 l 3,60 € 0,5 l 5,90 €**
Das Dithmarscher Naturtrüb ist eine angenehm würzige und authentische Bierspezialität mit einer hefigen Note, die einfach zu jeder Gelegenheit passt. Durch das unfiltrierte Abfüllen erhält dieses Bier nicht nur seine Trübe, sondern auch seinen vollmundig-würzigen Geschmack.

Dithmarscher Dunkel ^(G,I) **0,3 l 3,60 € 0,5 l 5,90 €**
Malzig-süßer Geschmack und eine warm-rötliche Farbe – das ist das Dithmarscher Dunkel. Die untergärig gebraute Bierspezialität verdankt dem dunklen Röstmalz seinen einzigartigen Geschmack und ist vor allem für Liebhaber von Kaffee- und Röstnoten sehr zu empfehlen.

Dithmarscher Alkoholfrei ^(G,I) **Fl. 0,33 l 3,50 €**

Dithmarscher Lemon ^(G,I) **Fl. 0,33 l 3,50 €**

Weinspezialitäten - offene Weine

Oberbergener Baßgeige ^(G) 0,2 l 6,50 €

Weinart: Weißwein, trocken **Flasche 0,75 l 22,50 €**

Rebsorten: Grauer Burgunder

Herkunft: Deutschland/Kaiserstuhl/Baden

Duft: dezent und jugendliches Bukett mit klarem Zitrus- und Blütenduft

Geschmack: geschmeidiger Körper mit einer zarten Säure und Birnen-, Grapefruit- und zurückhaltender Mangoaromatik

Storz ^(G) 0,2 l 5,50 €

Weinart: Rotwein, halbtrocken **Flasche 0,75 l 19,90 €**

Rebsorten: Trollinger, Lemberger

Herkunft: Deutschland/Württemberg

Duft: fruchtiger Duft nach Pflaumen, Kirschen sowie Wald- und Erdbeeren

Geschmack: leicht und fruchtig am Gaumen, deutliche Fruchtaromen von Kirschen, Waldbeeren und Erdbeere, dezente, sehr gut integrierte Süße

Stonecross ^(G) 0,2 l 5,90 €

Weinart: Rotwein, trocken **Flasche 0,75 l 21,90 €**

Rebsorten: Pinotage

Herkunft: Südafrika/Western Cape

Duft: relativ würziger Duft nach schwarzen Beeren und Marmelade mit pflanzlichen Noten

Geschmack: saftig und rund im Mund mit präsender Frucht und einiger Kraft, recht feines Tannin, fruchtiger und recht langer Abgang



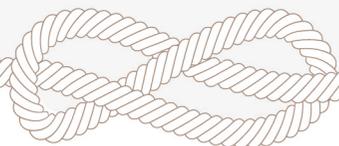
Gute Weine sind vomFASS ein besonderes Anliegen. Im vomFASS-Geschäft in der Bremerhavener Bgm.-Smidt-Straße 13 haben Sie die Auswahl: feine Rotweine, frische Weißweine, fruchtiger Rosé und vieles mehr.

vomFASS hat über 60 verschiedene Weine im Laden und kann über 200 weitere bestellen. Vom unkomplizierten Zechwein bis zu hoch bewerteten Bordeauxweinen, Brunello oder Barolo, sind die unterschiedlichsten Weine im Angebot.

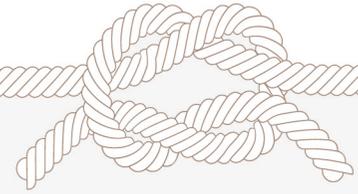
Lassen Sie sich beraten.

Bei vomFASS finden Sie trockene, halbtrockene und liebliche Weine. Dazu Schaumweine bis hoch zum Champagner. Die Weine kommen aus Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Südafrika und Portugal.

Sie erhalten viele Informationen zu Weinregionen und Winzern. Darüber hinaus erfahren Sie alles über die Zusammensetzung der Rebsorten, Lager- und Speiseempfehlungen, Farbe Duft und Geschmack.



Weinspezialitäten - Flaschenweine



Sancerre ^(G) Flasche 0,75 l 54,00 €

Weinart: Weißwein, trocken
Rebsorten: Sauvignon blanc
Herkunft: Frankreich/Loire

Duft: jugendlicher Duft nach Ginster, Jasmin und Akazie
Geschmack: schlanker Körper, weiche Säure gepaart mit mineralischen Anklängen, die den Feuersteinboden hervorbringen, ergeben einen harmonischen Wein mit Veilchen und Orangenzesten im Abgang

Chablis Albert Bichot ^(G) Flasche 0,75 l 72,00 €

Weinart: Weißwein, trocken
Rebsorten: Chardonnay
Herkunft: Frankreich/Burgund

Duft: jugendlicher Duft von Gewürzen, Zitrusfrüchten und reifen Birnen
Geschmack: ein schlanker und mineralischer Wein, der durch seine straffe Säurestruktur besticht. Aromen von Äpfeln, Aprikosen und ein Hauch Karamell

Château de Lastours ^(G) Flasche 0,75 l 56,00 €

Weinart: Rotwein, trocken
Rebsorten: Carignan / Grenache / Syrah
Herkunft: Western Cape / Südafrika

Duft: dunkle, holzige Noten von leichtem Mokka über zarten Vanilletönen dominieren diesen Wein
Geschmack: Der erste Schluck ist fast erschreckend durch seine Fülle, Komplexität und Vielfalt, mit der er alle Sinne im Mund anregt.

Valpolicella Marogne ^(G) Flasche 0,75 l 44,50 €

Weinart: Rotwein, trocken
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Herkunft: Italien/Venetien

Duft: klarer Duft nach hochreifen Kirschen und getrockneten Waldbeeren
Geschmack: im Mund samtig und saftig, viel reife Frucht, Noten getrockneter Beeren und überreifer Sauerkirschen, sehr geschliffen, lang und komplex im Abgang

Amarone della Valpolicella ^(G) Flasche 0,75 l 73,00 €

Weinart: Rotwein, trocken
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Herkunft: Italien/Venetien

Duft: intensiver Duft nach teils getrockneten, teils überreifen Beeren, Amarenakirschen und Pflaumen
Geschmack: kraftvoll und saftig im Mund, mit konzentrierter Frucht, Kirschnoten und viel mürbem Tannin, zarter Säurebiss, viel Körper, langer Abgang

Barolo Aldo Clerico ^(G) Flasche 0,75 l 86,00 €

Weinart: Rotwein, trocken
Rebsorten: Nebbiolo
Herkunft: Italien/Piemont

Duft: intensiv kräuterwürzig nach schwarzen und roten Beeren mit kühl-mineralischen Anklängen
Geschmack: würzig, saftig und beerenfruchtig, elegant und sehr geschliffen, kühl mineralische und kräuterige Würze am Gaumen, zupackendes Tannin, gute Länge

Sekt

Prosecco Frivolo classic^(G) Fl. 0,75 l 17,50 €

Sektart: Prosecco, trocken

Rebsorten: Prosecco

Herkunft: Italien / Veneto

Duft: erfrischend und fruchtig

Geschmack: fruchtig, spritzig und fein,
mit einem Hauch von Birnen und Äpfeln ein
prickelndes Vergnügen. Ideal als Aperitif,
oder an lauen Sommertagen auf der Terrasse.
Optimaler Begleiter zu leichten Antipasti.

Prosecco „9“ Rosé^(G) Fl. 0,75 l 17,50 €

Sektart: Prosecco, halbtrocken bis trocken

Rebsorten: Merlot

Herkunft: Italien / Veneto

Duft: fruchtig mit beerigen Aromen

Geschmack: feine Perlage mit Aromen von Himbeeren und Erdbeeren.
Ein perfekter Aperitif.



WINZERKIND[®]
WEINE - DELIKATESSEN - CAFE

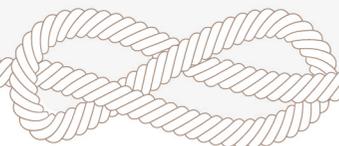
Wir sind ein modernes Weingeschäft mit Café - wir verbinden Tradition mit der neuen Lifestyle-Generation.

NACHHALTIG. GENUSSBEWUSST. UNKOMPLIZIERT.

Unsere Weine beziehen wir ausschließlich von familiengeführten Weingütern. Jede unserer Flaschen ist das Kind eines Winzers - ein echtes WINZERKIND. Das Feinkostsortiment besteht ausschließlich aus Produkten von kleinen bis mittelgroßen Manufakturen. Wir kennen jeden unserer Winzer und Hersteller persönlich.

Unsere Produkte beziehen wir direkt vom Hersteller. Dies ermöglicht uns Transparenz und die Transportwege so kurz wie möglich zu halten – uns ist ein fairer Handel mit unseren Winzern und Manufakturen wichtig. Außerdem achten wir darauf, dass unsere Verpackungen umweltbewusst, ökologisch und größtenteils wiederverwertbar sind.

Lose Waren, wie Essige, Öle, Liköre oder Spirituosen, können direkt vor Ort in wiederverwendbare Glasflaschen gefüllt werden.



Weißweine



Weißer Riesling, Bio, Weingut Hemer ^(G) 0,2 l 6,50 €

Weinart: Weißwein, trocken **Fl. 0,75 l 23,00 €**

Rebsorten: weißer Riesling

Herkunft: Deutschland/Rhein Hessen

Duft: zart nach Pfirsich und Zitrusfrüchten, duftendes Aroma

Geschmack: Feines Pfirsicharoma, spritziger Wein und feiner Schmelz, der perfekt zu gedünstetem Lachs mit Zitronengras und Basmati-Reis ebenso wie zu hellem Fleisch und Salatvariationen passt.

Grauburgunder, Bio, Weingut Hemer ^(G) 0,2 l 6,50 €

Weinart: Weißwein, trocken **Fl. 0,75 l 23,00 €**

Rebsorten: Grauburgunder

Herkunft: Deutschland/Rhein Hessen

Duft: zarter Duft nach reifer Honigmelone

Geschmack: Opulenter, sehr aromatischer Fruchtkorb, der ausgezeichnet mit gebratenem Fisch und leichten Gewürzen harmoniert. Ein Dessert mit Orangen- und Zimtnoten runden seinen Geschmack ab.

Pudelwohl, Weingut Tobias Krämer ^(G) 0,2 l 6,90 €

Weinart: Weißwein, trocken **Fl. 0,75 l 24,90 €**

Rebsorten: Weißburgunder & Grauburgunder Cuvée, trocken

Herkunft: Deutschland/Rhein Hessen

Duft: Noten von heimischen Äpfeln und Birnen

Geschmack: Elegant, fein und samtig mit leichten Fruchtnoten, die mit einer Vielzahl von Gerichten, z.B. Fisch, Geflügel, Salate und Pasta harmonieren.

Villa Chambre D'Amour, Lionel Osmin ^(G) 0,2 l 5,80 €

Weinart: Weißwein, lieblich **Fl. 0,75 l 21,50 €**

Rebsorten: 80% Gros Manseng, 20% Sauvignon Blanc

Herkunft: Frankreich/Südwesten

Duft: Explosiv mit typischen Zitrusnoten des Sauvignon Blancs sowie frische, exotische Früchte aus dem Gros Manseng.

Geschmack: Exotische Noten mit einem Hauch Ananas und Bourbon-Vanille.

Rivaner, Weingut Kiefer ^(G) 0,2 l 6,50 €

Weinart: Weißwein, feinherb **Fl. 0,75 l 23,00 €**

Rebsorten: Rivaner

Herkunft: Deutschland/Kaiserstuhl

Duft: Feinfruchtig und frisch

Geschmack: Spritziger, heller Sommerapfel mit feinem Fruchtschmelz. Wirkt schlank und elegant. Finale fein mineralisch mit viel Rasse.

Louisvale Chardonnay unwooded, 0,2 l 7,20 €

Louisvale Wines ^(G) Fl. 0,75 l 26,00 €

Weinart: Weißwein, trocken

Rebsorten: Chardonnay

Herkunft: Südafrika, Stellenbosch

Duft: feine Noten von Limone und Pfirsich

Geschmack: Erfrischend, knackig und vollfruchtig mit strohgelber Farbe. Ideal zu scharfer Thai-Küche, Knoblauchgarnelen an Sommersalaten.

Roséweine

Wollmersheimer Mütterle, Weingut B. Dicker ^(G) 0,2 l 6,50 €

Weinart: Roséwein, trocken **Fl. 0,75 l 23,00 €**

Rebsorte: Spätburgunder Rosé, trocken

Herkunft: Deutschland/Pfalz

Duft: zartes Bouquet nach Beerenfrüchten

Geschmack: Ein lebendiger und fruchtiger Rosé mit einer unkomplizierten, animierenden Frucht wie Himbeere und junge Erdbeere.

Schmetterlinge im Bauch, Weingut Kiefer ^(G) 0,2 l 6,50 €

Weinart: Roséwein, feinherb **Fl. 0,75 l 23,00 €**

Rebsorten: Spätburgunder, Caberet Cortis, Cabernet Carol, Cabernet Mitos, Dornfelder

Herkunft: Deutschland/Kaiserstuhl

Duft: Beerige Nase mit Granatapfel

Geschmack: Einfach kraftvoll! Spritzig fruchtbetont mit angenehmer Süße.

Rotling, Weingut Manfred Gansen ^(G) 0,2 l 5,80 €

Weinart: Roséwein, lieblich **Fl. 0,75 l 21,50 €**

Rebsorten: Rotling

Herkunft: Deutschland/Mosel

Duft: fruchtig und frisch nach Sommerbeeren

Geschmack: Vollmundig nach frischen Erdbeeren mit leichten Vanillenoten.

Rotweine

Merlot, Bio, Weingut Hemer ^(G) 0,2 l 7,20 €

Weinart: Rotwein, trocken **Fl. 0,75 l 26,00 €**

Rebsorten: Merlot

Herkunft: Deutschland/Rheinessen

Duft: Würziges Aroma nach grüner Paprika mit der Wärme des Duftes nach dunkler Schokolade.

Geschmack: Teilweise im Barrique gereift findet sich hier ein harmonischer und ausdrucksstarker Wein, ein deutscher Merlot besonderer Art.

Spätburgunder, Weingut Löffler ^(G) 0,2 l 5,50 €

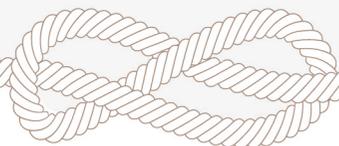
Weinart: Rotwein, halbtrocken **Fl. 1,0 l 27,00 €**

Rebsorten: Spätburgunder

Herkunft: Deutschland/Baden

Duft: Kühle rauchige Noten mit gebrannten Nüssen, Würze und dunkler Kirschensaft im Aroma

Geschmack: Dieser Wein zeigt sich klar und feinsaftig im Glas mit würziger Mokkanote, dunkler Kirsche und Bitterschokolade, lebendig und frisch im Zug, fester Körper mit Kraft, sehr samtig am Gaumen.





Rumspezialitäten



VOODOO PRIEST – The World's only Ritual Rum

2 cl 5,70 €

In diesem jamaikanischen Rum trifft karibische Lebenskraft auf okkulte Rituale. Als flüssige Magie dient er nur einem Zweck: der Entzündung des Seelenfeuers!

Duft: Geheimnisvoll, mysteriös, exotisch. Dominante Zitrusblumen mit feinen Anflügen von Zimt und Vanille. Zusammengefasst durch den betörend-prickelnden Ingwer.

Geschmack: Charakteristische Rumnote, die durch ein vielschichtiges Spiel aus fruchtigen Aromen und schweren Gewürzen ein inbrünstiges, feuriges Geschmacksinferno an den Geschmacksknospen entfacht.

Nachklang: Angenehm lodernd und sehr verheißungsvoll. Gegen Ende setzt sich wärmender Ingwer durch, ohne die Komplexität zu überlagern.

GINGER PRIEST

11,50 €

Voodoo Priest mit Eis, Ginger Ale, Orange und Limette

WICKED DREAM

11,50 €

Voodoo Priest, Coconut-Rum, Lime Juice, Eis und Soda

Rumspezialitäten

RUMBLE HARBOR –

2 cl 6,50 €

The World's only Bare Knuckle Brawlers Rum

Schicksal, Hoffnung und illegale Boxkämpfe vereinen sich in diesem Rum. Und der Zahn in der Flasche macht eines klar: dies ist der Rum für Schwergewichte!

Duft: Kraftvoll, direkt, vielschichtig. Fruchtige Heidelbeere und goldenes Karamell lassen dieses Destillat lebendig werden.

Geschmack: Der markante Jamaikaner eröffnet buttrig mit herzhaften Noten von Macadamia und Butterscotch. Reiche, dunkle Schokoladen- und belebende Heidelbeertöne krönen ihn zum Geschmacks-Champion.

Nachklang: Sehr vielseitig und gut ausbalanciert mit einem ehrlichen Charakter. Die herzhafte Nussigkeit und die Süße bleiben für ein erstaunlich üppiges Finale.

ROPE-A-COKE

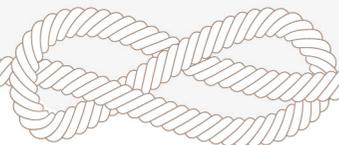
12,50 €

Rumble Harbor mit Cola und Eis

RED KNUCKLE

12,50 €

Rumble Harbor mit Schweppes Russian Wild Berry und Eis





Ginspezialitäten



RAVEN HILLS –

2 cl 6,50 €

The World's only Asylum Gin

Im Raven Hills-Sanatorium für kriminelle Geistesgestörte ereignen sich sonderbare Dinge. Welche Rolle spielt dabei der geheimnisvolle Gin des Apothekers Charles Leighton?

- Duft:** Das ätherische Wechselspiel von kraftvollem Wacholder, erfrischender Minze und zitrischen Noten gleicht einem enigmatischen Duftpotpourri – einem englischen Kräutergarten gleich.
- Geschmack:** Das angenehme Wacholderaroma und die zarten Orangen- und Zitrusklänge werden von frischen Kräutern ergänzt und adeln diese Komposition zu einem Gin vornehmster Prägung.
- Nachklang:** Eine angenehme Süße verbirgt sich subtil im Nachhall. Der Gaumen wird harmonisch von der wohltuend-kühlenden Kraft sanfter Minzessenzen überrascht und euphorisiert Gemüt und Körper nachhaltig.

HEADLOCK

12,50 €

Raven Hills, Eis, Mandarinen-Likör, Zuckerrohrsirup und Soda

ANTIDOTE

12,50 €

Raven Hills, Eis, Cointreau, Martini Rosso, Aromatic Bitter und Ginger Ale

Aperitifs / Digestifs

Martini Bianco, Rosso, Extra Dry	5cl	5,50 €
Campari orange	5 cl	6,50 €
Sandeman Sherry Medium, Dry, Cream (süß)	5 cl	5,60 €

Spirituosen

Strothmann Weizenkorn 32%	2 cl	2,60 €
Malteser 40 %	2 cl	3,80 €
Jubiläums Aquavit 42 %	2 cl	3,80 €
Linie Aquavit 41,5 %	2 cl	3,80 €
Grappa 40 %	2 cl	5,20 €
Sambuca 40 %	2 cl	4,20 €
Sambuca Café 38 %	2 cl	4,20 €
Bailey`s 17 %	2 cl	4,20 €
Jägermeister 35 %	2 cl	4,20 €
Kümmerling 40 %	2 cl	4,20 €
Fernet Branca 42%	2 cl	4,20 €
Ramazotti 30%	2 cl	4,20 €

Whiskys

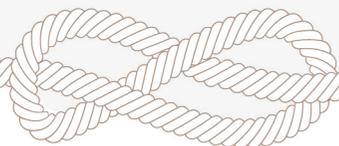
Ballantine`s 40%	2 cl	6,50 €
Jack Daniels 40 %	2 cl	6,50 €
Glennfiddich 40%	2 cl	6,50 €
Jim Beam 40 %	2 cl	6,50 €

Brände & Cognac

Hennessy v.s. 40 %	2 cl	4,90 €
Kirschwasser 42%	2 cl	4,10 €
Himbeergeist 42%	2 cl	4,10 €
Williamsbirne 40%	2 cl	4,80 €
Calvados Papidoux fine 40%	2 cl	4,80 €

Longdrink

Sie wählen Ihre Mischung	4 cl	8,50 €
---------------------------------	------	--------



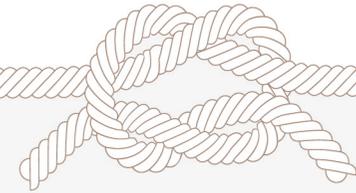
Zu guter Letzt

Sollten Sie mit unserer Leistung einmal nicht zufrieden sein, sprechen Sie unser Serviceteam umgehend an.

Wir sind immer bemüht, Ihre Wünsche zu erfüllen.



Kontakt



Salondampfer „HANSA“

Tel.: 0471 - 49 801

Mobil: 0172 - 42 97 412

Fax: 0471 - 800 59 34

E-Mail: salondampfer-hansa@bbumbh.de

Web: www.salondampfer-hansa.de

Liegeplatz: Schaufenster Fischereihafen, 27572 Bremerhaven

Öffnungszeiten

Montag

Ruhetag

Dienstag - Sonntag

Warme Küche von

12:00 - 15:00 Uhr & 17:00 - 21:00 Uhr

Freitag - Sonntag

8:30-11:00 Uhr Frühstück

Am 2. Sonntag im Monat großes Sonntags-Frühstücksbuffet

Heiligabend

geschlossen

1./2. Weihnachtstag

11:30 - 15:00 Uhr

Silvester

17:30 - 21:30 Uhr

Neujahr

geschlossen

ALLERGENE / Allergens

- (A) Eier / *eggs*
- (B) Fisch / *fish*
- (C) Krebstiere / *crustaceans*
- (D) Milch / *dairy*
- (E) Sellerie / *celery*
- (F) Sesam / *sesame*
- (G) Schwefeldioxid und Sulfite / *sulfur dioxide & sulfites*
- (H) Erdnüsse / *peanuts*
- (I) Glutenhaltiges Getreide / *gluten-containing cereals*
- (K) Lupine / *lupine*
- (L) Schalenfrüchte / *nuts*
- (M) Senf / *mustard*
- (N) Soja / *soy*
- (O) Weichtiere / *molluscs*

ZUSATZSTOFFE / Additives

- (1) mit Farbstoff / *with colorant*
- (2) Nitritpökelsalz / *nitrite curing salt*
- (3) Konservierungsmittel / *preservative*
- (4) Antioxidationsmittel / *antioxidant*
- (5) Geschmacksverstärker / *flavour enhancer*
- (6) geschwefelt / *sulfurized*
- (7) geschwärzt / *blackened*
- (8) gewachst / *waxed*
- (9) mit Süßungsmittel / *with sweetener*
- (10) mit Phosphat / *with phosphat*
- (11) koffeinhaltig / *containing caffeine*
- (12) chininhaltig / *containing quinine*
- (13) genetisch verändert / *genetically modified*

