



Ahoi und willkommen!

GANZ BESONDERS GENIEßEN ...

Das können Sie bei uns an Bord. Ob leckerer Genuss in der Mittagspause oder ausgiebiges Menü am Abend – bei uns finden Sie für jeden Geschmack das passende Angebot.

Kommen Sie an Bord und genießen Sie es, entspannt und ausgiebig zu genießen. Wir freuen uns auf Sie.

AUS 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.*

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!



== 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

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

Die Weingläser stehen für den
Gastronomie-Betrieb an Bord

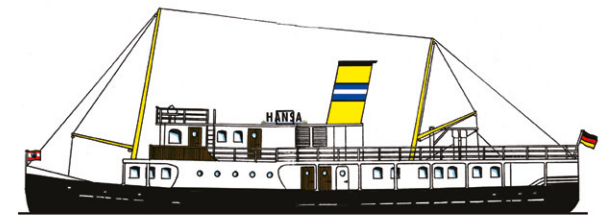
Vor ihrem jetzigen Namen lief
die MS Hansa als Eisbrecher
unter dem Namen »HAL« aus

Die Wellen symbolisieren den
Rumpf der MS Hansa im Wasser



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



Vorspeisen & Suppen

Starter & soups

GERÖSTETE DRILLINGE AUF GARTENSALAT (B,D,I,3,4,6)

Wählen Sie aus verschiedenen Toppings:

Roasted triplets on garden salad choose from several toppings:

In Kräuteröl eingelegter Schafskäse (D)

Feta cheese preserved in herb oil

13,90 €

Knackige Garnelen aus der Kräuter-Knoblauch-Pfanne (C,D)

Crispy prawns from the herb-garlic pan

16,90 €

BRUSCHETTA (5 Stück)

Geröstetes Ciabatta mit Tomate und Parmesan

Bruschetta (5 pieces) - roasted ciabatta with tomato and parmesan

10,90 €

KARTOFFEL-KRÄUTERRÖSTI

mit Räucherlachs & Sahnemerrettich (3,4,6,B,D)

Potato and herb rösti with smoked salmon and sour cream horseradish

14,90 €

„SEEHUND“ (2,3,Ia)

Frische Nordseekrabben auf kräftigem Schwarzbrot, dazu Spiegelei

“Seal”: fresh brown shrimps from the North Sea on hearty brown bread served with a fried egg

17,50 €

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF

16,90 €

mit gestoßenem Pfeffer und Sauce Remoulade

Roast Beef with crushed pepper and remoulade sauce

TAGESSUPPE 7,50 €

Soup of the day

AALRAUCHCRÉMESUPPE (3,10,C)

9,50 €

Eel cream soup

HERZHAFTE FISCHSUPPE NACH ITALIENISCHER ART 10,50 €

Miesmuscheln, Garnelen, Kabeljau, Flusskrebsfleisch im Sud, verfeinert mit Olivenöl und Weißwein

Hearty Italian-style fish soup – Mussels, shrimp, cod and crayfish in the broth, refined with olive oil and white wine





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

KLEINER GEMISCHTER SALAT

6,90 €

Small mixed Salad

GROßER GEMISCHTER SALAT

12,90 €

Paprika, Gurke, Cocktailtomaten, Zucchini, Rucola, Feldsalat, Lollo Rosso, Lollo Bionda, Frisée und Eisbergsalat, dazu geröstete Pinienkerne und hausgemachtes Brot ^(A,D,la)

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:

In Kräuteröl eingelegter Schafskäse ^(D)

15,90 €

Feta cheese preserved in herb oil

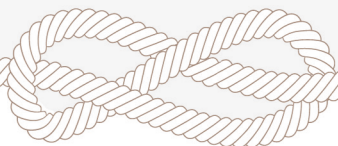
Saftig gebratene Hähnchenbrust in einer Limetten-Orangen-Marinade

17,50 €

Fried chicken breast in lime-orange marinade

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)** 10,50 €
Classic with salad and sour cream

-Topping-

HÄHNCHENBRUST 14,50 €
Chicken breast

GARNELEN ^(C,D) 18,50 €
Prawns

Vegetarisch & Pasta

Vegetarian & Pasta



KARTOFFEL-SPINAT-AUFLAUF ^(D) 17,90 €
Potato and spinach casserole

Wahlweise mit Lachs 19,90 €
Optionally with salmon

BUNTE TORTELLINI-PFANNE ^(D,la) 19,50 €
**Gefüllt mit Frischkäse und Spinat, an geschwenkten Cocktailtomaten,
Rucola und Parmesan**

*Colorful Tortellini Pan, filled with cream cheese and spinach, served with tossed cocktail
tomatoes, arugula, and Parmesan cheese*

PASTA „SWEET CHILI“ ^(A,D,E,la) Cocktailtomaten und Parmesan 21,50 €
Pasta „Sweet Chili“ with cocktail tomatoes and parmesan cheese

Wahlweise mit Hähnchenbrust 24,90 €
Optionally with Chicken breast

... oder mit Garnelen 25,90 €
... or with shrimps

PASTA MIT GARNELEN ^(A,C,D,E,la) 23,50 €
**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.

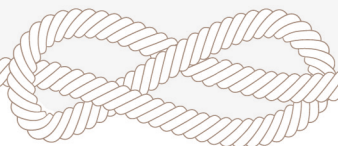
Ein breites Sortiment wird von ca. 50 Mitarbeitern hergestellt und vertrieben, wie Brüh- und Bratwürste, diverse Kochwurstsorten, Kochpökelprodukte, streichfähige und schnittfeste Mettwürste, sowie Rohpökelfleisch. Des Weiteren gibt es hausgemachte Menüs und Suppen, warm im Mittagstisch oder kalt im 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 Landschlachtereier 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, Hafenarbeiter oder auf den Werften.

Fleischgerichte Meat dishes



WIENER SCHNITZEL „ORIGINAL“ ^(A,H,Ia,J) mit Gurkensalat <i>Wiener Schnitzel with cucumber salad</i>	27,90 €
RUMPSTEAK mit frischen Pilzen und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter ^(D,E) <i>Rump steak with fresh mushrooms and onions, herb butter on top</i>	29,90 €
SURF´N TURF ^(C,D) Hüftsteak mit Garnelen und Kräuterbutter <i>Surf´n Turf - Rump steak with prawns and herb butter</i>	31,50 €
PIRATENPFANNE „HANSA“ ^(D) Rumpsteak, Schweinemedallions und Hähnchenbrustfilet mit frischen Champignons und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter <i>Pirate pan „Hansa“ rump steak, pork medallions and chicken breast fillet with fresh mushrooms and onions, with herb butter</i>	31,90 €
HÄHNCHENBRUSTFILET überbacken mit Tomaten, Pesto und Mozzarella ^(D) <i>Chicken breast fillet, baked with tomatoes, pesto and mozzarella</i>	23,90 €

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.



MEERESKOST

HANDPRODUKTION | FISCHE 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)

18,90 €

mit sauren Beilagen (Gurke, Rote Bete, Rollmops) und Spiegelei
Lobscouse with sour garnish (cucumber, beet, rollmops) and fried egg

LOTSENTELLER (3,10,B,C,E)

22,50 €

Brathering, Matjes, frische Nordseekrabben und Bratkartoffeln
Fried herring, maties, fresh brown shrimps from the North Sea and roast potatoes

BREMER KNIPP (2,9,A,Id,M)

17,90 €

mit Bratkartoffeln, Spiegelei und Gurke
Bremer Knipp with roast potatoes, fried egg and cucumber

FISCHERFRÜHSTÜCK (2,3,10,A,C)

28,90 €

Bratkartoffeln, Rührei und frische Nordseekrabben
Fisherman's breakfast - roast potatoes, scrambled eggs and fresh brown shrimps from the North Sea

Gutes aus dem Meer

Good things from the sea

NORDSEE LIMANDESFILLET

28,90 €

in Eihülle gebraten, dazu frische Nordseekrabben ^(3,10,A,B,C,la)

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

SCHOLLENFILET „FINKENWERDER“

25,50 €

in Eihülle mit Speck, Zwiebeln und frischen Nordseekrabben ^(2,3,10,A,B,C,la)

*Plaice fillet „Finkenwerder“ in egg with bacon, onion and
fresh brown shrimps from the North Sea*

GANZE SCHOLLE „FINKENWERDER“

29,90 €

mit Speck, Zwiebeln und frischen Nordseekrabben, dazu Gukensalat ^(2,3,A,B,C,la)

*Plaice „Finkenwerder“ with bacon, onion and fresh brown shrimps from
the North Sea, with cucumber salad*

TIEFSEE-ROTBARSCHFILET

25,90 €

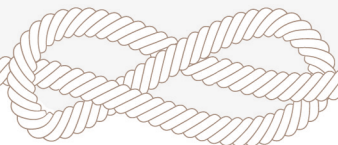
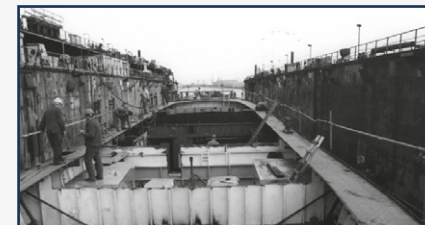
natur oder in Eihülle ^(A,B,C,D,la)

Deep sea redfish fillet natural or fried in egg

KABELJAUFILET ^(A,B,C,D,la)

26,50 €

Cod fillet





LACHSFILET

Salmon fillet

27,90 €

SCHELLFISCH, gedünstet oder gebraten auf Lauchgemüse ^(A,B,la)

Haddock, stewed or fried on leek vegetables

25,50 €

FISCHPLATTE „HANSA“ ^(3,10,A,B,C,la)

Rotbarsch, Limandes, Lachs, Garnele und frische Nordseekrabben

Fish platter „Hansa“, redfish, limandes, salmon, prawn and fresh brown shrimps from the North Sea

29,90 €

„DEICHTELLER“ ^(A,B,C,la)

Rotbarsch, Kabeljau mit Pilz-Zwiebel-Gemüse

Redfish and cod fillet with mushrooms and onions

24,50 €

GARNELENPFANNE ^(C,la)

mit Lauch, Kirschtomaten, Knoblauchdip und frischem Baguette

Shrimp pan with leeks and cherry tomatoes, garlic dip, and fresh baguette

23,50 €

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.

Dessert

Dessert



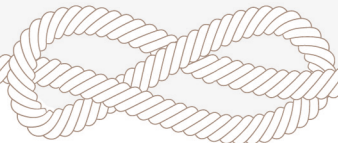
DESSERT DES TAGES – Unsere Azubis toben sich aus! 8,50 €
Dessert of the day - Our trainees go wild!

HAUSGEMACHTER SCHOKOLADENKUCHEN ^(A,D,E,F,H,Ia,L) 8,50 €
...mit Kokos-Kaffee-Glasur
Homemade chocolate cake with a coconut-coffee-frosting

WARMER APFELSTRUDEL ^(D,Ia) 8,50 €
mit schwarzem Vanilleeis und Sahne
Warm apple strudel with black vanilla ice cream and whipped cream

3 KUGELN SCHWARZES VANILLEEIS ^(D) 10,50 €
mit frischen Früchten und Schokochips
3 scoops of black vanilla ice cream with fresh fruit and chocolate chips

VARIATION VON WEISSER UND BRAUNER 10,50 €
MOUSSE AU CHOCOLAT ^(D)
an Fruchtspiegel und Sahne
Variation of white and brown chocolate mousse with fruit sauce and whipped cream





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.

Getränke

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾	3,50 €
Espresso ⁽¹¹⁾	3,70 €
Espresso Doppio ⁽¹¹⁾	5,20 €
Cappuccino ^(11,D)	5,00 €
Latte Macchiato ^(11,D)	5,00 €
Milchkaffee ^(11,D)	5,00 €



BOHNEN
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.

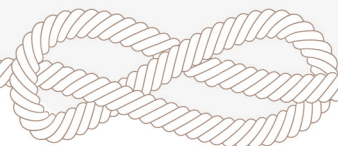
Für unsere Mischungen verwenden wir feinste Arabica höchster Qualitätsstufe. Ausschließlich handverlesene Premiumqualität gelangt in unsere nachhaltige Verpackung. Die Mischungen, welche Sie hier genießen dürfen, zeichnen sich durch einen ausgewogenen Säurehaushalt aus.

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!



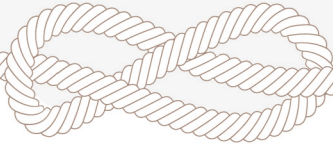


Heiße Getränke

Tasse Kaffee ⁽¹¹⁾	2,70 €
Kännchen Kaffee ⁽¹¹⁾	5,20 €
Kännchen Kaffee HAG	5,20 €
Cappuccino ^(11,D)	4,50 €
Latte Macchiato ^(11,D)	4,80 €
Milchkaffee ^(11,D)	4,80 €
Espresso ⁽¹¹⁾	2,80 €
Espresso doppio ⁽¹¹⁾	5,10 €
Kakao	3,80 €
Glas Tee	2,90 €
Kännchen Tee	5,20 €
Glühwein	4,00 €
Eisbrecher	5,00 €
Rum-Grog	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^(1,4,11,14)	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,00 €
Coca Cola Light ^(1,9,11,14)	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,00 €
Fanta ^(1,4,14,15)	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,00 €
Sprite ⁽¹⁴⁾	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,00 €
Spezi ^(1,14,15)	0,2 l	2,80 €	0,4 l	5,00 €
Tönissteiner Apfelschorle	0,25 l	2,80 €	0,5 l	5,20 €
Tönissteiner Mineralwasser, medium	0,25 l	2,80 €	0,75 l	6,10 €
Tönissteiner Mineralwasser, naturell	0,25 l	2,80 €	0,75 l	6,10 €
Orangensaft / Niehoff	0,2 l	3,30 €		
Apfelsaft / Niehoff	0,2 l	3,30 €		
Ananassaft / Niehoff	0,2 l	3,30 €		
Alle Säfte auch als 0,4 l	0,4 l	6,20 €		
Bitter Lemon / Schweppes ⁽¹²⁾	0,2 l	3,50 €		
Tonic / Schweppes ⁽¹²⁾	0,2 l	3,50 €		
Ginger Ale / Schweppes ⁽¹²⁾	0,2 l	3,50 €		
Alle Schweppes auch als 0,4 l	0,4 l	6,40 €		



Fl. 0,33 | 3,60 €

FREIE BRAU
UNION
BREMEN

ALTE LIEBE, FRISCHER DURST!

BioStadt Bier
 GOLDIGES, MALZNOTIGES
 LEBEN UND SEIN RICHIGES
 NATÜRLICHES
 100% VEGAN

www.brauerei-bremen.de [@unionbrauereibremen](https://www.instagram.com/unionbrauereibremen)

Bierspezialitäten

Kräusen Pils ^(G,I)

0,3 l 4,00 € 0,5 l 6,30 €

UNION Kräusen, ein hellgelbes und leckeres Bier, wird mit Staubhefe gekräust. Es zeichnet sich durch einen schlanken Körper und ein ausbalanciertes Hopfenaroma der Sorten Tettnanger, Tradition und Herkules aus.

Pale Ale ^(G,I)

Fl. 0,33 l 4,50 €

UNION Pale Ale präsentiert sich als naturtrübes, obergäriges Bier in bernsteinfarbenem Ton. Sein fruchtiger Charakter wird durch Kalthopfung verstärkt. Verwendet werden die Aromahopfen Amarillo, Simcoe und Cascade, die dem Bier einen Hauch exotischer Früchte, Citrus und Grapefruit verleihen.

Swabbie IPA ^(G,I)

Fl. 0,33 l 4,50 €

UNION Swabbie IPA begeistert mit fruchtigen Noten von Zitrone, Mango und süßen Früchten, begleitet von einer feinen Karamellnote. Dieses Bier, oh-so-hopfig, verspricht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis mit Zitrus- und Mangonoten, aromatisch-karamelligen Malznoten und einer kräftigen Bitterkeit durch Citra, Amarillo & Ariana Hopfen. Ein Seemanns-Liebling auf den ersten Schluck.

Rotbier ^(G,I)

Fl. 0,33 l 3,50 €

UNION Rotbier zeigt sich in einem rubinroten Farbton und ist naturtrüb sowie untergärig. Es zeichnet sich durch seine feinen, süßlichen Malznoten aus. Der volle Körper stammt von Spezialmalzen, ergänzt durch die sanfte Bitterkeit der Hopfensorten Tradition und Herkules.

Bio Stadt Bier ^(G,I)

Fl. 0,33 l 4,50 €

UNION BioStadtBier besticht durch sein goldenes Farbenspiel und angenehme Malznoten, harmonisch kombiniert mit zarten Hopfenaromen. Diese stammen aus sorgfältig ausgewählten Biohopfen, was dem Bier einen besonders leckeren Charakter verleiht.

Flaschenbiere

Maisel's Weisse *Original* Hefe-Weissbier ^(1,G,I) 0,5 l 6,00 €

Maisel's Weisse *Dunkel* Hefe-Weissbier ^(1,G,I) 0,5 l 6,00 €

Maisel's Weisse *Alkoholfrei* Hefe-Weissbier ^(1,G,I) 0,5 l 6,00 €

Steuermanns Naturradler alkoholfrei ^(1,G,I) Fl. 0,33 l 3,60 €

Echter Zitronensaft verleiht Steuermanns alkoholfreiem Naturradler eine leichte Trübung und die spritzige Zitrusnote sorgt im handwerklich gebrauten Bier für reinen Naturgenuss.

Steuermanns Malzbier ^(1,G,I) Fl. 0,33 l 3,60 €

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-

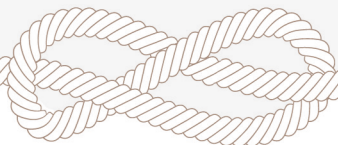
IHRE VERANSTALTUNG AUF DER HANSA

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.



Weinspezialitäten - offene Weine

Oberbergener Baßgeige ^(G) 0,2 l 9,00 €

Weinart: Weißwein, trocken **Flasche 0,75 l 30,50 €**

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 7,00 €

Weinart: Rotwein, halbtrocken **Flasche 0,75 l 25,00 €**

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



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 58,00 €

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 74,00 €

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 58,00 €

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 47,00 €

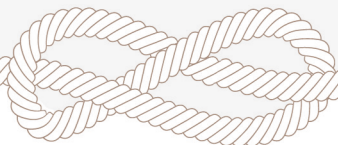
Weinart: Rotwein, trocken
Rebsorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Herkunft: Italien/Venetien
Duft: klarer Duft nach hochreifen Kirschen und getrockneten Waldbeeren
Geschmack: im Mund samtig und saftig, viel reife Frucht, Noten getrockneter Beeren und überreifer Sauerkirschen, sehr geschliffen, lang und komplex im Abgang

Amarone della Valpolicella ^(G) Flasche 0,75 l 76,00 €

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 89,00 €

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

Ca`del Doge Fioroso Cuvée –

Vino Frizzante Bianco ^(G)

Sektart: Prosecco, trocken

Rebsorten: Glera

Herkunft: Vinicola Tombacco / Italien

Eigenschaften: Sehr spritzig und erfrischend, mit attraktiven Zitrusaromen mit Anklängen von weißen Blüten

Fl. 0,75 l 22,00 €



WINZERKIND®
WEINE - DELIKATESSEN - CAFÉ



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 7,70 €
Fl. 0,75 l 26,00 €

Weinart: Weißwein, trocken

Rebsorten: Weißer Riesling

Herkunft: Deutschland / Rheinhessen

Eigenschaften: Zart nach Pfirsich und Zitrusfrüchten duftendes Aroma.

Grauburgunder, Weingut Bernd Dicker ^(G) 0,2 l 7,50 €
Fl. 0,75 l 26,00 €

Weinart: Weißwein, trocken

Rebsorten: Grauburgunder

Herkunft: Deutschland / Wollmesheim, Landau / Pfalz

Eigenschaften: Vollmundiger, kräftiger Weißwein, verträgliche Säure,
gut passend zu kräftigen Speisen.

Topico Moscatel DO 0,2 l 7,50 €
Bodegas La Remediadora ^(G) Fl. 0,75 l 26,00 €

Weinart: Weißwein, lieblich

Rebsorten: Moscatel

Herkunft: La Mancha / Spanien

Eigenschaften: Hohe aromatische Intensität von Noten aus Muskat,
Pfirsich, Aprikosen und weiße Blüten.

Chardonnay, Weingut Bernd Dicker ^(G) 0,2 l 7,50 €
Fl. 0,75 l 26,00 €

Weinart: Weißwein, trocken

Rebsorten: Chardonnay

Herkunft: Deutschland / Wollmesheim, Landau / Pfalz

Eigenschaften: Feinwürziger Wein mit Aroma nach reifen Äpfeln,
feine Röstaromen, leicht würzig.

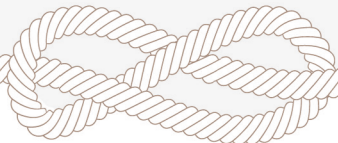
Rivaner, Weingut Kiefer ^(G) 0,2 l 7,00 €
Fl. 0,75 l 25,00 €

Weinart: Weißwein, feinherb

Rebsorten: Rivaner

Herkunft: Deutschland / Kaiserstuhl

Eigenschaften: Feinfruchtig und frisch.



Roséweine

„Wollmesheimer Mütterle“, Weingut B. Dicker ^(G) 0,2 l 7,50 €

Weinart: Roséwein, trocken **Fl. 0,75 l 26,00 €**
Rebsorte: Spätburgunder Rosé
Herkunft: Deutschland / Wollmesheim, Landau / Pfalz
Eigenschaften: Sommerlich, frischer Roséwein,
an Erdbeeren erinnerndes Aroma.

Schmetterlinge im Bauch, Weingut Kiefer ^(G) 0,2 l 7,50 €

Weinart: Roséwein, feinherb **Fl. 0,75 l 26,00 €**
Rebsorten: Spätburgunder, Caberet Cortis,
Cabernet Carol, Cabernet Mitos, Dornfelder
Herkunft: Deutschland / Kaiserstuhl
Eigenschaften: Beerige Nase mit Granatapfel.
Spritzig fruchtbetont mit angenehmer Süße.

Rotling, Weingut Manfred Gansen ^(G) 0,2 l 7,00 €

Weinart: Roséwein, lieblich **Fl. 0,75 l 25,00 €**
Rebsorten: Rotling
Herkunft: Deutschland / Mosel
Eigenschaften: Fruchtig und frisch nach Sommerbeeren
mit leichter Vanillenote.

Rotweine

Merlot, Bio, Weingut Hemer ^(G) 0,2 l 8,00 €

Weinart: Rotwein, trocken **Fl. 0,75 l 28,00 €**
Rebsorten: Merlot
Herkunft: Deutschland / Rheinhessen
Eigenschaften: Würziges Aroma nach grüner Paprika mit der Wärme
des Duftes nach dunkler Schokolade. Im Barrique gereift.

Dornfelder, Weingut Bernd Dicker ^(G) 0,2 l 7,50 €

Weinart: Rotwein, feinherb **Fl. 1,0 l 26,00 €**
Rebsorten: Dornfelder
Herkunft: Deutschland / Wollmesheim, Landau / Pfalz
Eigenschaften: Dunkelroter, manchmal Blautöne zeigender Wein
mit markanter Sauerkirschfrucht.

Finca Las Moras DADÁ Incrediblends I ^(G) 0,2 l 10,50 €

Weinart: Rotwein, trocken **Flasche 0,75 l 35,00 €**
Rebsorten: Malbec und Carbernet Sauvignon
Herkunft: Argentinien / Mendoza
Eigenschaften: Tiefe rubinrote Farbe, Aromen von dunklen Beeren,
roter Paprika und schwarzem Pfeffer.





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

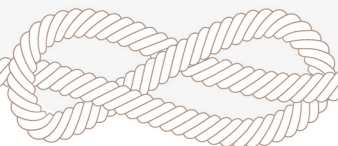
11,50 €

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 herz hafte 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

DEIN DUNKLES TICKET INS PANOPTIKUM DER SINNE



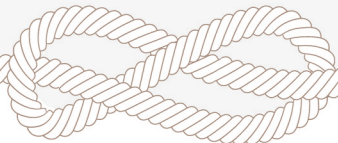
Rumspezialitäten

CIRCUS BLACK – ***The World's only Panopticon Rum***

2 cl 6,50 €

Eine junge Frau ohne Namen und eine Schar absonderlicher Zirkus-Freaks; gefangen in einem französischen Panoptikum im Jahr 1919. Hat das mysteriöse Rum-Tonikum die Kraft, sie alle zu befreien? Löse Dein Billet und erlebe mit jedem Tropfen »Circus Black«, wie sich die schicksalhafte Rebellion gegen den finsternen Zirkus entfaltet und die Grenzen zwischen Wirklichkeit und Illusion verschwimmen.

- Duft:** Die atemberaubende Liaison aus fassgereiftem Rum, zartsüßen Feigen, exotischen Tonkabohnen und sinnlichen Kakaobohnen wird zur aromatischen Attraktion im Panoptikum der Sinne.
- Geschmack:** Dieser hocharomatische Rum aus der Dominikanischen Republik wurde acht lange Jahre im Dunkel alter Eichenfässer verwöhnt, um zu einem unvergleichlichen Geschmackserlebnis zu reifen.
- Nachklang:** Die Essenzen von sonnengereiften Feigen, betörenden Tonkabohnen und sündigen Kakaobohnen sowie ein Hauch Veilchenwurzel-Extrakt verleihen diesem Botanical Rum eine unerklärliche, faszinierende Aura.





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



Rumspezialitäten

FOFFTEIN SEEL –

2 cl 6,50 €

The World's only Corpus Delicti Liqueur

Als der »dunkle Engel von Bremen« nahm Gesche Gottfried 15 Menschen das Leben, bis ein junger Stadtvogt der Giftmörderin auf die Spur kam – durch einen Likör als Beweisstück.

- Duft: Verführerisch erheben sich Rumrosinen, zitrische Frische und feine Mandel in betörender Harmonie. Darunter schimmern subtil Vanille und ein Hauch Kardamom wie Schatten im Nebel.
- Geschmack: Weich und vollmundig breitet sich die verführerisch-buttrige Süße des Weizenfeindestillats aus und verweilt trügerisch am Gaumen. Zuletzt deutet eine Messerspitze Salz die Wahrheit an, die hinter süßem Trost verborgen liegt.
- Nachklang: Lang anhaltend und sinnlich verweilend. Die Erinnerung an Bremer Klagen zerfließt sanft, bis sich im warmen Schatten des letzten Tons das Süße und das Dunkle untrennbar vermählen.

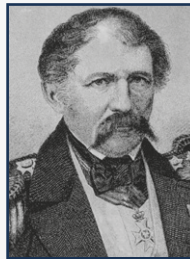
SCHARFRICHTER

12,50 €

Fofftein Seel, Dry Tonic Water, frischer Zitronensaft

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.

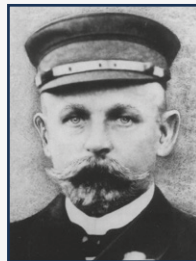


**Admiral
Karl R. Brommy**

Gründete in Bremerhaven 1848
die erste deutsche Bundesflotte



Bundesflotte vor Bremerhaven 1849
Historischer Stich

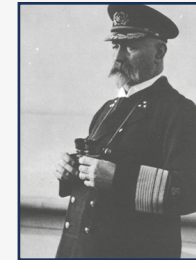


**Kapitän
Boye Petersen**

Geestemünde

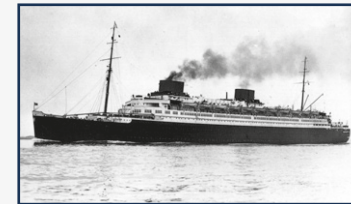


„Preussen“ Fünfmastvollschiff
Größtes Segelschiff der Welt
Gebaut bei Tecklenborgwerft/Geestemünde

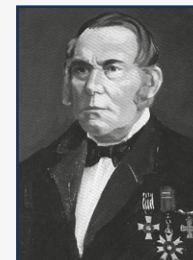


**Kommodore
Nicolaus Johnsen**

Gewann 1930 für die schnellste
Atlantiküberquerung das „Blaue Band“

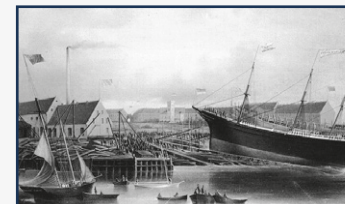


„Europa“ NDL
Gewinnerin des „Blauen Bandes“ 1930



R.C. Rickmers

Reeder und Werftbesitzer



Stapellauf
Rickmerswerft 1862

Aperitifs / Digestifs

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

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

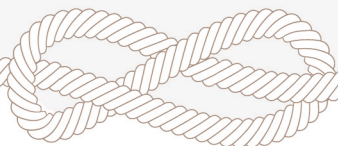
Hennessy v.s. 40 %	2 cl	4,90 €
Calvados Papidoux fine 40%	2 cl	4,80 €

Spezialitäten DER BIRKENHOF BRENNEREI

Alte Williams-Birne 40%	2 cl	4,90 €
Alte Himbeere 40%	2 cl	4,90 €
Alte Kirsche 40%	2 cl	4,90 €

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

E-Mail: salondampfer-hansa@bbumbh.de

Web: www.salondampfer-hansa.de

Liegeplatz: Hermann-Henrich-Meier-Str. 680, 27568 Bremerhaven

Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag - Sonntag Warme Küche von
12:00 - 21:00 Uhr

Heiligabend geschlossen
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 and sulfites
- H Erdnüsse / peanuts
- I Glutenhaltiges Getreide / gluten-containing cereals
 - a. Weizen / wheat
 - b. Roggen / rye
 - c. Gerste / barley
 - d. Hafer / oats
 - e. Dinkel / spelt
 - f. Kamut / kamut
 - K-Lupine / lupine
- L Schalenfrüchte / nuts
 - a. Mandeln / almonds
 - b. Haselnüsse / hazelnut
 - c. Walnüsse / walnuts
 - d. Cashew / cashew
 - e. Pecannüsse / pecan nuts

- f. Paranüsse / brazil nuts
- g. Pistazien / pistachio
- h. Macadamia / macadamia
- i. Queenslandnüsse / queensland 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 Säuerungsmittel / with acidifier
- 11 mit Phosphat / with phosphat
- 12 koffeinhaltig / containing caffeine
- 13 chininhaltig / containing quinine
- 14 genetisch verändert / genetically modified

