

SPEISE

Salondampfer HANSA

DAS RESTAURANTSCHIFF

ZEITUNG

Für den kleinen oder großen Hunger, auf ein kühles, frisch Gezapftes, einen Salat zwischendurch oder für das Heißgetränk nach Ihrem Spaziergang.

DIE NAMENSGEBER

Die Personen, deren Namen die Salons tragen, haben sich als Navigatoren und Organisatoren große Verdienste um die deutsche Flotte gemacht. Ihre Namen stehen in Zusammenhang mit einer der größten Reederei der Welt, dem Norddeutschen Lloyd.

Admiral Karl R. Brommy

Gründete in Bremerhaven 1848 die erste deutsche Bundesflotte

Kommodore Nicolaus Johnsen

Gewann 1930 für die schnellste Atlantiküberquerung das „Blaue Band“

Kapitän Boye Petersen

Geestemünde

R.C. Rickmers

Reeder und Werftbesitzer

BLEIBEN SIE FIT!

„Der Fitmacher“**-proAktiv- Fitness-Salat**

Saftige Paprika, knackige Gurke, schmackhafte Cocktailltomaten, herzhafter Rucola, Feldsalat, Lollo Rosso sowie Lollo Bionda, Friséesalat und Zucchini werden auf leckerem Eisbergsalat angerichtet

11,90 €

Wählen Sie aus verschiedenen Toppings...

im hauseigenen Kräuteröl eingelegerter Schafskäse^D

14,50 €

saftig gebratene Hähnchenbrust in einer Limetten-Orangen-Marinade

14,20 €

knackige Garnelen aus der Kräuter-Knoblauch-Pfanne^C

15,50 €

mild geräucherter Räucherlachs mit Meerrettich^{3,4,6,B,D}

16,50 €

...und Dressings: Erdnussöl, Walnussöl, Trüffel-Balsamico, Himbeer-Minz-Balsamico



MARITIME GASTRONOMIE ERLEBEN

Unser Smutje und seine Crew begrüßen Sie ganz herzlich in unserem besonderen Ambiente auf der MS Hansa.

Wir lieben den Norden und die Region - und wir lieben gutes Essen. 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. 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!

VORSPEISEN

Garnelenspieß - Black Tiger - ^{B,C,D,E,F,G,I,M,N}	9,90 €
auf einem Salatbouquet mit Knoblauchcreme ⁹ , Brotbeilage	
Kartoffelrösti ^{B,D,I}	8,90 €
mit Räucherlachs, Sahnemeerrettich, Salat ^{3,4,6}	
Aalrauchcrèmesuppe ^{B,C,D,G,I} mit Thymian	5,90 €
Geflügelcrèmesuppe ^{D,E,I}	5,50 €

LECKEREIEN MIT FISCH

Backfisch ^{A,B,D,E,I,M}	14,90 €
mit deftigen Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat, dazu Remoulade	
Nordsee-Limandesfilet ^{A,B,C,E,I} in Eihülle gebraten	20,50 €
mit Tomatenconcé und Nordseekrabben ^{2,3}	
Schollenfilet „Finkenwerder“ ^{A,B,C,E,I}	19,00 €
mit Speck, Zwiebeln & Krabben ^{2,3}	
Kabeljaufilet, gebraten ^{A,B,D,E,I}	18,90 €
Zitronen - Orangensauce und Wirsingrahm	

FLEISCHGERICHTE

Mariniertes Hüftsteak ^{D,E}	19,90 €
Das Beste aus der Argentinischen Rinderkeule mit frischen Champignons und Grilltomate	
Schweinemedallions ^E	18,50 €
mit frischen Pilzen, Zwiebeln und Bacon ²	
Jägerschnitzel „Gourmet“ ^{A,D,E,I}	16,50 €
mit hausgemachter Pilz-Sahne-Sauce	

DIE GESCHICHTE DER MS HANSA

Nach 3 Jahren Umbauzeit wurde das Restaurantschiff im Schaufenster Fischereihafen 2004 eröffnet. Die Weingläser stehen für den Gastronomiebetrieb an Bord, der ursprüngliche Name der MS Hansa lautete »HAL«.



Die Wellen symbolisieren den Rumpf der MS Hansa im Wasser. Zu Beginn wurde sie als Kartoffelschiff betrieben, dargestellt durch die Pflanze. Der Kompass steht richtungsweisend für die MS Hansa und findet sich im Interieur wieder, die Fahrbereitschaft der MS Hansa wird durch das Steuerrad symbolisiert.

DESSERT

Hausgemachter Schokoladenkuchen ^{A,D,E,G,H,I,K,L,M}	5,90 €
mit Kokosraspeln, Vanillesauce und Schlagsahne ^{1,3,6}	
Frische Erdbeeren	5,90 €
mit Vanilleschlagrahm ^D	
Vanilleeis	5,90 €
mit frischen Erdbeeren und Sahne ^{A,D}	

Getränke siehe Rückseite »

0471 - 49 801 / 0172 - 42 97 412

Schaufenster Fischereihafen
27572 Bremerhaven

Salondampfer HANSA

DAS RESTAURANTSCHIFF

salondampfer-hansa@bbumbh.de
www.salondampfer-hansa.de

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee ¹¹	2,20 €
Kännchen Kaffee ¹¹	3,50 €
Kännchen Kaffee HAG	3,50 €
Cappuccino ^{11,D}	2,90 €
Latte Macchiato ^{11,D}	2,90 €
Milchkaffee ^{11,D}	2,90 €
Espresso ¹¹	2,20 €
Kakao	2,50 €
Glas Tee	2,00 €
Kännchen Tee	2,90 €
Glühwein	2,90 €
Eisbrecher	3,50 €
Rum-Grog	3,50 €

BIER VOM FAß

Dithmarscher	0,3 l	3,10 €
Pilsener ^{G,I}	0,5 l	4,50 €
Alster ^{G,I}	0,3 l	3,10 €
	0,5 l	4,50 €

FLASCHENBIER

Erdinger Weißbier		
dunkel ^{G,I}	0,5 l	4,50 €
alkoholfrei ^{G,I}	0,5 l	4,50 €

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola ^{1,4,11,14}	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,90 €
Coca Cola Light ^{1,9,11,14}	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,90 €
Coca Cola Zero ^{1,9,11,14}	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,90 €
Fanta ^{1,4,14,15}	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,90 €
Sprite ¹⁴	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,90 €
Mezzo Mix ^{1,14,15}	0,2 l	2,20 €	0,4 l	3,90 €

Tönissteiner Apfelschorle	0,25 l	2,20 €
Tönissteiner Mineralwasser, medium	0,25 l	2,00 €
	0,75 l	4,50 €
Fachinger	0,25 l	2,10 €
Orangensaft / Niehoff	0,2 l	2,50 €
Apfelsaft / Niehoff	0,2 l	2,50 €
Ananassaft / Niehoff	0,2 l	2,50 €
Bitter Lemon / Schweppes ¹²	0,2 l	2,50 €
Tonic / Schweppes ¹²	0,2 l	2,50 €
Ginger Ale / Schweppes ¹²	0,2 l	2,50 €

FEIERN & TAGEN AUF DER MS HANSA

Die HANSA eignet sich hervorragend für private und geschäftliche Veranstaltungen sowie Tages- und Charterfahrten. Jegliche Art von Events mit bis zu insgesamt 75 Personen können auf dem Salondampfer ausgerichtet werden.

Durch die große Kombüse verfügen wir an Bord über eine unabhängige Vollgastronomie und können so individuell auf Ihre Wünsche eingehen. Wir bieten Ihnen und Ihren Gästen einen exklusiven Rahmen – ob unterwegs „auf See“ oder an unserem Liegeplatz im Schaufenster Fischereihafen Bremerhaven.

Wir freuen uns auf Sie!

BIERSPEZIALITÄTEN

Steuermanns Premium Pilsener ^{G,I}	0,3 l	3,20 €
<i>Die Zeit ist reif, um Biergenuss völlig neu zu entdecken. STEUERMANNs Premium Pilsener überzeugt dank einer ausgewogenen Komposition hochwertiger Zutaten mit feinherbem Charakter.</i>	0,5 l	4,80 €
	Fl. 0,33 l	2,90 €

Steuermanns Nordstern ^{G,I}	0,3 l	3,30 €
<i>Mahagonifarben leuchtet das Bier im Glas. Im Geschmack betont röstaromatisch mit feiner Malzsüße zeigt sich ein runder, intensiver Körper, begleitet von der frischen Bittere edlen Aromahopfens.</i>	0,5 l	4,90 €

Steuermanns Premium Weizen ^{G,I}	0,5 l	4,10 €
<i>Ausgeprägte Düfte von reifer Banane und Ananas kündigen den mild moussierenden und süßfruchtigen Geschmack an. Der Gaumen nimmt eine angenehme leichte Hopfenbittere wahr und im Abgang hält sich ein leicht fruchtiger Eindruck.</i>		

Steuermanns Pilsener alkoholfrei ^{G,I}	Fl. 0,33 l	2,80 €
<i>Das alkoholfreie Pilsener verwöhnt mit der milden Frische einer fein herben Hopfennote.</i>		

Steuermanns Naturradler alkoholfrei ^{G,I}	Fl. 0,33 l	2,80 €
<i>Echter Zitronensaft verleiht Steuermanns alkoholfreiem Naturradler eine leichte Trübung und die spritzige Zitrusnote sorgt im handwerklich gebrauten Bier für reinen Naturgenuss.</i>		

Steuermanns Malzbier ^{G,I}	Fl. 0,33 l	2,70 €
-------------------------------------	------------	--------

WEINSPEZIALITÄTEN – OFFENE WEINE

Oberbergener Baßgeige ^G	0,2 l	6,50 €
Weinart:	Weißwein, trocken	Flasche 0,75 l 20,50 €
Rebsorten:	Grauer Burgunder	
Herkunft:	Deutschland / Kaiserstuhl / Baden	
Duft:	dezent und jugendliches Bukett mit klarem Zitrus- & Blütenduft	
Geschmack:	geschmeidiger Körper mit einer zarten Säure und Birnen-, Grapefruit- und zurückhaltender Mangoaromatik	

Storz ^G	0,2 l	5,10 €
Weinart:	Rotwein, halbtrocken	Flasche 0,75 l 15,90 €
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 18,90 €
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	

0471 - 49 801 / 0172 - 42 97 412

Schaufenster Fischereihafen
27572 Bremerhaven

Salondampfer HANSA

DAS RESTAURANTSCHIFF

salondampfer-hansa@bbumbh.de
www.salondampfer-hansa.de

WEIßWEINE

Versus White ^G	0,2 l 5,30 €	Fl. 1 l 22,90 €
Weißwein, trocken, Chenin blanc, Sauvignon blanc, Südafrika / Stellenbosch		
Weißer Riesling, Bio ^G	0,2 l 5,50 €	Fl. 0,75 l 20,00 €
Weißwein, trocken, weißer Riesling, Deutschland / Rheinhessen, Weingut Hemer		
Grauburgunder, Bio ^G	0,2 l 5,50 €	Fl. 0,75 l 20,00 €
Weißwein, trocken, Grauburgunder, Deutschland / Rheinhessen, Weingut Hemer		
Pinot Blanc Reserve ^G	0,2 l 4,90 €	Fl. 1 l 22,90 €
Weißwein, trocken, Pinot Blanc, Frankreich / Elsass, Weingut Grand C		
Villa Chambre D'Amour ^G	0,2 l 4,50 €	Fl. 1 l 21,50 €
Weißwein, lieblich, 80% Gros Manseng, 20% Sauvignon Blanc, Frankreich / Südwesten, Lionel Osmin		

ROSÉWEINE

Pinot Grigio Blush, Cielo e Terra ^G	0,2 l 4,90 €	Fl. 1 l 22,90 €
Rosewein, trocken Pinot Grigio Blush, Italien / Veneto		
Saignee Rose ^G	0,2 l 5,20 €	Fl. 0,75 l 17,00 €
Rosewein, halbtrocken, Spätburgunder / Merlot / Cabernet Sauvignon, Deutschland/Kaiserstuhl, Weingut Landerer		
Rotling ^G	0,2 l 5,20 €	Fl. 0,75 l 17,00 €
Rosewein, lieblich, Rotling, Deutschland / Mosel, Weingut Manfred Gansen		

ROTWEINE

Versus Red ^G	0,2 l 4,90 €	Fl. 1 l 22,90 €
Rotwein, trocken, Merlot, Shiraz Südafrika / Stellenbosch		
Die Entdeckung d. Langsamkeit, Bio ^G	0,2 l 5,20 €	Fl. 0,75 l 17,00 €
Rotwein, trocken, 32% Syrah, 25% Mouvedre, 23% Grenache, 20% Carignan, Frankreich / Elsass, Weingut Grand C		
Spätburgunder ^G	0,2 l 5,20 €	Fl. 0,75 l 17,00 €
Rotwein, halbt., Spätburgunder, Deutschland / Kaiserstuhl, Weingut Landerer		

APERITIFS / DIGESTIFS

Martini	5 cl 3,50 €
Bianco, Rosso, Extra Dry	
Campari Orange	5 cl 4,50 €
Sandemann Sherry	5 cl 3,90 €
Medium, Dry, Cream (süß)	
Tawny Port	5 cl 4,90 €

BRÄNDE & COGNAC

Hennessy v.s. 40 %	2 cl 3,90 €
Kirschwasser 42 %	2 cl 3,10 €
Himbeergeist 42 %	2 cl 3,10 €
Williamsbirne 40 %	2 cl 3,10 €
Calvados 40 %	2 cl 3,10 €

LONGDRINKS

Longdrinks	4 cl 7,50 €
Whisky (Ballantines, Jim Beam), Gin, Wodka, Korn, Havanna Club	

SPIRITUOSEN

Strothmanns 32%	2 cl 2,00 €
Malteser 40 %	2 cl 3,10 €
Jubi Aquavit 42 %	2 cl 3,10 €
Linie Aquavit 41,5 %	2 cl 3,10 €
Grappa 40 %	2 cl 3,00 €
Sambuca 40 %	2 cl 3,00 €
Sambuca Cafe 38 %	2 cl 3,00 €
Bailey's 17 %	2 cl 3,00 €
Jägermeister 35 %	2 cl 3,00 €
Kümmerling 40 %	2 cl 3,00 €
Fernet Branca 42 %	2 cl 3,00 €
Ramazotti	2 cl 3,00 €

WHISKYS

Ballantine's 40 %	2 cl 3,30 €
Jack Daniels 40 %	2 cl 3,90 €
Glennfiddich 40 %	2 cl 3,90 €
Jim Beam 40 %	2 cl 3,30 €

SEKT

Prosecco Frivolo classic	Flasche 0,75 l 17,50 €
Prosecco, trocken, Prosecco, Italien / Veneto	
Prosecco „9“ Rose	Flasche 0,75 l 17,50 €
Prosecco, halbtrocken bis trocken, Merlot, Italien / Veneto	

WEINSPEZIALITÄTEN – FLASCHENWEINE

Sancerre ^G	Flasche 0,75 l 52,00 €
Weißwein, trocken, Sauvignon blanc, Frankreich / Loire	
Chablis Albert Bichot ^G	Flasche 0,75 l 71,00 €
Weißwein, trocken, Chardonnay, Frankreich/Burgund	
Chateau de Lastours ^G	Flasche 0,75 l 54,00 €
Rotwein, trocken, Carignan / Grenache / Syrah, Western Cape / Südafrika	
Valpolicella Marogne ^G	Flasche 0,75 l 42,50 €
Rotwein, trocken, Corvina / Rondinella / Molinara, Italien / Nenetien	
Amarone della Valpolicella ^G	Flasche 0,75 l 71,00 €
Rotwein, trocken, Corvina / Rondinella / Molinara, Italien / Nenetien	
Barolo Aldo Clerico ^G	Flasche 0,75 l 84,00 €
Rotwein, trocken, Nebbiolo, Italien / Piemont	

RUMSPEZIALITÄTEN

VOODOO PRIEST -	
The World's only Ritual Rum	2 cl 3,50 €

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

GINGER PRIEST	7,50 €
Voodoo Priest mit Eis, Ginger Ale, Orange und Limette	

WICKED DREAM	9,50 €
Voodoo Priest, Coconut-Rum, Lime Juice, Eis und Soda	

VOODOO PRIEST VOLCANO -	
The World's only Soul Cage Rum	2 cl 3,50 €

Der infernale Zorn des Vulkans in diesem finsternen Sud stillt besonders einen Durst: den des Priesters nach Rache, wenn er in dem Glut-Rum die Macht der Voodoo-Götter schmelzt.

VOLCANO BONFIRE	10,50 €
Voodoo Priest Volcano mit Eis, Coconut- Rum, Amaretto, Orangensaft, Ananassaft, Bananensaft und Grenadine	

RUMBLE HARBOR -	
The World's only Bare Knuckle Brawlers Rum	2 cl 3,50 €

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!

ROPE-A-COKE	7,50 €
Rumble Harbor mit Cola und Eis	

RED KNUCKLE	9,50 €
Rumble Harbor mir Schweppes Russian Wild Berry und Eis	

SAISON

Salondampfer HANSA
DAS RESTAURANTSCHIFF

GENUSS

GEERNTET WIRD IMMER NOCH PER HAND

Auch in Zeiten der Mechanisierung bleibt die Bleichspargel-ernte Handarbeit. Denn keine Maschine kann das menschliche Auge und Fingerspitzengefühl ersetzen.

Die Spargelstecher suchen die Erdwälle nach feinen Rissen ab – ein Zeichen dafür, dass bald ein Spross herausbrechen will. Behutsam legen sie die Triebe von Hand frei und schneiden die Stange in ca. 25 cm Tiefe mit einem besonderen Messer ab. Das entstandene Loch wird sofort wieder zugeschüttet und mit einer Kelle glattgestrichen, um bald durchstechende Nachbarstangen wieder erkennen zu können.

Insgesamt muss die Ernte sehr schnell gehen. Denn ist der Spross einmal durch die Erde gestoßen, verfärbt er sich schnell.

Lange Zeit galt der weiße Spargel bei uns als Nonplusultra. Doch in den letzten Jahren kommt auch der grüne Bruder vermehrt auf unsere Teller. Seine Sprosse wachsen oberirdisch der Sonne entgegen und werden abgeschnitten, sobald sie eine Länge von ca. 25 cm haben.

Aus den Mittelmeerländern gelangt vereinzelt auch violetter Spargel zu uns. Er hat wegen des Farbstoffs Anthozyan eine etwas bitterere Note. Auch Wildspargel findet man immer häufiger im gut sortierten Gemüsehandel.

Quelle:
www.hagengrote.de/genussmagazin/wissenswertes-ueber-spargel



SPARGELKARTE

Spargelcrèmesuppe 6,50 €

1 Pfund frischer Deutscher Stangenspargel 13,90 €

dazu Salzkartoffeln oder Bratkartoffel, Buttersauce oder Hollandaise^D

Wahlweise dazu:

Gebratenes Nordsee-Limandesfilet^{A,D} + 7,90 €

Schollenfilet, gebraten^{A,D} + 6,90 €

Zarte Schweinemedallions^{A,D} + 7,90 €

Schnitzel „Wiener Art“^{A,D,E,I} + 6,90 €

Gebratener weißer Spargel mit Garnelenkruste 19,50 €

an Pinienkernen, Ricotta-Basilikum-Crème und Rohem Schinken^{A,C,D,E,I,L}

wahlweise mit Salzkartoffeln oder Bratkartoffeln

SPARGELSAISON

Die Saison beginnt Mitte April und endet traditionell am 24. Juni (Johannistag).

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

A-Eier, B-Fisch, C-Krebstiere, D-Milch, E-Sellerie, F-Sesamsamen, G-Schwefeldioxid und Sulfite, H-Erdnüsse, I-Glutenhaltiges Getreide, K-Lupine, L-Schalenfrüchte, M-Senf, N-Soja, O-Weichtiere

1-mit Farbstoff, 2-Nitritpökelsalz, 3-Konservierungsmittel, 4-Antioxidationsmittel, 5-Geschmacksverstärker, 6-geschwefelt, 7-geschwärzt, 8-gewachst, 9-mit Süßungsmittel, 10-mit Phosphat, 11-koffeinhaltig, 12-chininhaltig, 13-genetisch verändert