

Speisekarte / Menu

€

Frühstück - Breakfast ohne Heißgetränk / without free hot drink

Tagesfahrt bis 11.00 Uhr / Linienfahrt bis 12.30 Uhr
Moseltour until 11.00 o'clock / roundtrips until 12.30 o'clock

„Matrose“ / „Sailor“^{1, 2, 3, 4, (A, G)}

Wurst, Käse, Marmelade, Butter & 2 Brötchen 5,80
Slices of sausage, cheese, jam, butter & 2 rolls

„Kapitän“ / „Captain“^{1, 2, 3, 4, 5, (A, C, G)}

Wurst, Käse, Marmelade, Butter,
2 Brötchen, Brot, 2 Rührei, 1 Glas Orangensaft 9,30
Slices of sausage, cheese, jam, butter
2 rolls, Bread, 2 scrambled eggs, 1 glas orange juice

„1 belegtes Brötchen“ mit Käse o. Schinken^(A, C, O, G) 2,80
1 roll with cheese or ham^{1, 2, 3, 4}

„3 Rührei“ mit 1 Brötchen & Butter^(A, C, G) 4,90
3 scrambled eggs, 1 roll & butter

Speisen Linienfahrten / Menu Roundtrips

„Bockwurst“ mit Brot & Butter^{2, 3, 5, 6} 5,00
Hot sausage with bread & butter

„Bockwurst“ mit Kartoffelsalat^{C, L, M, O, A) 2, 3, 5, 6} 6,00
Hot sausage with potato salad

„Portion Kartoffelsalat“^{✓ 2 (C, L, M, O, A)} 3,00
Potato salad

„Käseschnittchen“^{✓ (G, A)} 5,80
Sandwich with cheese

„Tomatensuppe“ mit Brot^{✓ (O, L, A, G)} 4,50
Tomato soup with bread

„Würzige Gulaschsuppe“ mit Brot^(O, G, A, L) 5,50
Hot goulash soup with bread

„Gemischter Salatteller Veggi“ mit Brot^{✓ (A, O)} 7,50
Mixed vegetarian salad with bread

„Salatteller Thunfisch“ mit Brot^{(D, C, O) 11} 9,00
Tuna salad with bread

Die Salate servieren wir mit Honigsensauce (O, M, L)
oder einer Vinaigrette (O, L)

Weitere Speisen laut Tageskarte

Zusatzstoffe:

1 Farbstoff - 2 Konservierungsstoff - 3 Antioxidationsmittel -
4 Geschmacksverstärker 5 - mit Phosphat 6 - mit Milcheiweiß 7 - koffeinhaltig
8 - chininhaltig 9 - mit Taurin 10 - enthält eine Phenylalaninquelle 11 - geschwärzt

Allergene:

A - Glutenhaltiges Getreide C - Eier & Erzeugnisse D - Fisch & Erzeugnisse
F - Soja & Erzeugnisse G - Milch & Erzeugnisse H - Schalenfrüchte
L - Sellerie & Erzeugnisse M - Senf und Erzeugnisse O - Schwefeldioxyde & Sulfite

✓ - vegetarisch

Speisekarte / Menu

€

Kuchen / Cake

Gedeckter Apfelkuchen^{1, 2 (A, G, C, H)} 2,20
Apple pie

Portion Sahne^(G) 0,60
Whipped cream

Eis / Icecream

Eiskaffee mit Sahnehaube^{7, 1 (G, C, H)} 4,50
Iccoffee with whipped cream

Eisschokolade mit Sahnehaube^{1 (G, C, H)} 4,50
Ice chocolate with whipped cream

Schlemmerbecher Erdbeere / Vanille mit Sahne^{1 (G, C, H)} 5,50
Strawberry / vanilla sundae & whipped cream

Schlemmerbecher Schoko / Vanille mit Sahne^{1 (G, C, H)} 5,50
Chocolate / vanilla sundae & whipped cream

...Allergien? sprechen Sie uns bitte an;-)

Wir weisen darauf hin, dass wir Spuren von allergenen
Stoffen auch nach sorgfältiger Herstellung nicht komplett
ausschliessen können.

Liebe Gäste!

Kapitän Clemens Schmitz & seine Crew begrüßen Sie herzlich an Bord.

Lassen Sie sich an Bord verwöhnen, während die
einzigartige Landschaft von Rhein und Mosel an Ihnen
vorbeizieht. Unsere eingespielte Crew bedient Sie
zuvorkommend und die Bordküche verwöhnt Sie mit
kleinen Speisen. Bitte berücksichtigen Sie, dass es an
Tagen mit hervorragendem Wetter und einer hohen
Gästeszahl zu kleinen Wartezeiten kommen kann.
Sollten sie Anregungen oder Wünsche haben,
sprechen Sie uns bitte an.

Genießen Sie Ihren Aufenthalt an Bord!

„LEINEN LOS!“

Familienfeiern und Firmenevents:

Wir reservieren Ihnen für ihre Feier einen Bereich des Schiffes
oder vermieten das Schiff exklusiv für Ihre besondere Feier.
Lassen Sie sich und Ihre Gäste von uns verwöhnen.
Gerne beraten wir Sie hierzu persönlich an Bord, oder erstellen
Ihnen ein unverbindliches Angebot.

SPEISEN & GETRÄNKE

Menu & Beverage list
Welcome on Board!



...wir für euch!

EVENTKATAMARAN

Alkoholfreie Getränke / Soft drinks

Apollinaris mineralwater	(0,25)	2,50
Apollinaris SELECTION	(0,75)	6,00
Coca-Cola ⁷	(0,20)	2,20
Coca-Cola ⁷	(0,30)	3,00
Coca-Cola ^{1,7}	(0,20)	2,20
Fanta ^{1,2,3}	(0,20)	2,20
Apfelschorle apple spritzer	(0,20)	2,20
Apfelschorle apple spritzer	(0,30)	3,00
Rhabarberschorle ¹ rhubarb spritzer	(0,30)	3,50
Orangensaft orange juice	(0,20)	2,50
Apfelsaft apple juice	(0,20)	2,50
Traubensaft grape juice	(0,20)	2,50
Schweppes TONIC WATER ⁸	(0,20)	2,50
Schweppes BITTER LEMON ⁸	(0,20)	2,50

Heisse Getränke / hot beverages

Espresso ⁷		2,20
Doppelter Espresso ⁷ double Espresso		4,00
Große Tasse Kaffee (Pot) pot of coffee ⁷		3,00
Große Tasse Tee (Pot) pot of tea ⁷		3,00
Große Tasse Kakao hot chocolate ^(G)		3,60
Glas Glühwein hot wine punsh ^(O)		3,50
Glas Grog mit Rum (4cl) Glas of grog with rum		4,40
Irish Coffee mit Sahnehaube ^{7,1,(G)} with cream		4,80

*Diese Getränke werden bei hohem Gästeaufkommen nicht serviert. Wir bitten um Verständnis ;-) Danke!

*Große Tasse Cappuccino ^{7,(G)}		3,60
*Große Tasse Milchkaffee ^{7,(G)}		3,60
*Große Tasse Latte Macchiato ^{7,(G)}		3,60

Biere / beer

Sion KÖLSCH vom Fass (A) local draftbeer	(0,30)	2,80
Bitburger (A)	(0,33)	2,80
Bitburger 0,0% (A)	(0,33)	2,80
Erdinger Hefeweizen (A)	(0,50)	4,50
Erdinger Alkoholfrei (A)	(0,50)	4,50

Longdrinks

4cl Whisky & Cola ^{7,1}	(0,20)	6,00
4cl Gin & Tonic ⁸	(0,20)	6,00
4cl Wodka & Orange oder Lemon ⁸	(0,20)	6,00
4cl Campari ¹ & Orange	(0,20)	6,00
4cl Wodka mit Red Bull ^{1,2,9}	(0,20)	6,50
4cl Jägermeister mit Red Bull ^{1,2,9}	(0,20)	6,50

Flaschenweine Rhein / Bottles of „Rhine wine“

Weine von 1-11 enthalten Sulfite / all wines contain sulphur dioxides

- 1) "Königswinterer Petersberg"
Müller Thurgau, Trocken, 1 Ltr.
Erzeugerabfüllung, Bröhl Blöser
Whitewine, dry 22,00
- 2) "Rheinhessen Riesling Spätlese"
Trocken, 0,75 Ltr.
Weingut der Stadt Mainz
Riesling, Whitewine, late vintage, dry 19,50
- 3) "Rheinhessen Grauer Burgunder"
Spätlese, Trocken, 0,75 Ltr.
Weingut Fleischer
Gray Burgundy, whitewine, dry 19,50

Flaschenwein Ahr / Bottles of „Ahr wine“

- 4) "Dernauer Spätburgunder"
Rotwein, Halbtrocken, 1 Ltr.
Redwine, late vintage, semi dry 22,50
- 5) „Dagernova Spätburgunder NO. 1“
Rotwein, QbA Trocken 0,75 Ltr.
Redwine, late vintage, dry 24,00
- 6) „Dagernova Portugieser“
Blanc de Noir, Feinherb, 1 Ltr.
Semi dry 22,50

Flaschenwein Italien / Bottles of wine „Italy“

- 7) Pinot Grigio „delle Venezie“
Fruchtig, trocken, 0,75 Ltr.
Whitewine, dry 19,50
- 8) Bardolino D.O.C. Classico
Rotwein, trocken, 0,75 Ltr.
Redwine, dry 19,00

Flaschenwein Baden-Kaiserstuhl

- 9) „Achkarrer Rosé“
Spätburgunder Rosé, trocken, 0,75 Ltr.
Rosewine, dry 19,50
- 10) "Achkarren Castellberg"
Weisser Burgunder, trocken, 0,75 Ltr.
Erzeugerabfüllung
Whitewine, dry 19,50
- 11) "Achkarren „Achkarrer Rotwein“"
Spätburgunder, trocken, 0,75 Ltr.
Redwine, dry 19,50

Spirituosen / spirits

Fürst Bismarck	(2cl)	2,30
Absolut Wodka blue	(2cl)	2,30
Obstler	(2cl)	2,50
Roter Bessen Genever ^{1,(O)}	(2cl)	2,50
Jägermeister	(2cl)	2,50
Ramazotti	(2cl)	2,50
Aalborg Jubiläumsaquavit	(2cl)	3,00
Schladerer Williams Birne	(2cl)	3,00
Grappa	(2cl)	3,00
Martini Bianco	(5cl)	3,00
"Jack Daniels" Whiskey ¹	(2cl)	3,00

Offene Weine / Glas of wine (0,20)

enthalten Sulfite / Sulphur dioxides

„Mosel“ halbtrocken, semi dry		5,50
„Rhein“ trocken, semi dry		5,50
„Rosé“ trocken oder feinherb, semi dry		5,50
„Rotwein“ halbtrocken oder trocken, semi drey or dry		5,50
„Rote Weinbergpfirsichbowle“ peach punsh		6,00
„Weinschorle halbtrocken“ whitewine & sparkling water		5,00
„Weinschorle trocken“ whitewine dry & sparkling water		5,00

Sekt / Champagner / sparkling wine

enthalten Sulfite / Sulphur dioxides

Aperol Spritz ¹	(0,20)	6,00
Hugo	(0,20)	6,00
Henkell Trocken Pikkolo, dry	(0,20)	6,50
Bordmarke, trocken, dry	(0,70)	19,50
Henkell Trocken, dry	(0,70)	21,00
Prosecco Spumante, extradry	(0,70)	22,00
Taittinger Brut Reserve, champagne	(0,75)	78,00
Taittinger Brut Reserve, champagne	(0,375)	39,00

Food Additive:

1 Food dye - 2 preservative- 3 - Antioxidant
4 - flavour enhancers - 5 - phosphates 6 - milk protein - 7 caffeinated
8 - chinin 9 - mit Taurine 10 - source of phenylalanin

Allergens:

A - wheat C - Eggs & Products D - Fish & Products
F - Soja & Products G - Milk & Products H - Edible nuts
L - cellery & Products M - Mustard & Products O - Sulphur dioxides