



Menükarten

Abendbrotschiff

2025

Januar

Februar

März & April

Mai & Juni

Juli & August

September & Oktober

November

Getränke

Änderungen im Menü vorbehalten.



ABENDBROTSSCHIFF Januar 2025

MENÜ

Couvert

FRISCHKÄSE-CREME ^{A (Weizen), G} 
Brotkonfekt

Suppe

PETERSILIENWURZEL-CREME-SUPPE ^{A (Weizen), G} 
Lauchzwiebeln

Hauptgang

KALBSBRATEN ^G
Winterliches Gemüse | Parmesan Polenta

Dessert

SCHOKOLADEN-CREME ^{A (Weizen), G, 11}
Himbeeren | süßer Knusper

Vegetarische Option

THAI CURRY ^{A (Weizen)} 
gebratener Gemüsereis | Falafel

Eine Vorbestellung ist erforderlich

ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid-Sulfide
M Lupine N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin



vegetarische Speisen



vegane Speisen

ABENDBROTSSCHIFF **Februar 2025**

MENÜ

Couvert

FRISCHKÄSE-CREME ^{A (Weizen), G} 
Brotkonfekt

Suppe

PETERSILIENWURZEL-CREME-SUPPE ^{A (Weizen), G} 
Lauchzwiebeln

Hauptgang

RINDERBRATEN ^G
Winterliches Gemüse | Schupfnudeln

Dessert

SCHOKOLADEN-CREME ^{A (Weizen), G, 11}
Himbeeren | süßer Knusper

Vegetarische Option

THAI CURRY ^{A (Weizen)} 
gebratener Gemüsereis | Falafel

Eine Vorbestellung ist erforderlich

ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid-Sulfide
M Lupine N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin



vegetarische Speisen



vegane Speisen

ABENDBROTSSCHIFF März & April 2025

MENÜ

Couvert

FRISCHKÄSE-CREME ^{A (Weizen), G} 
Ciabatta

Suppe

BLUMENKOHL-CREME-SUPPE ^{G, H} 
geröstete Sonnenblumenkerne

Hauptgang

KALBSBRATEN ^{G, J, I}
gebackene Drillinge | glasierter Spitzkohl

Dessert

SCHOKOLADENMOUSSE ^{A (Weizen), G, H}
Rhabarber | Haselnusskrokant

Vegetarische Option

THAI CURRY ^{A (Weizen)} 
gebratener Gemüsereis | Falafel

Eine Vorbestellung ist erforderlich

ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid-Sulfide
M Lupine N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin



vegetarische Speisen



vegane Speisen

ABENDBROTSSCHIFF **Mai & Juni 2025**

MENÜ

Couvert

FRISCHKÄSE-CREME ^{A (Weizen), G} 
Ciabatta

Suppe

SPARGEL-CREME-SUPPE ^{A (Weizen), G, H} 
getröffelt | Gartenkresse

Hauptgang

MAISPOULARDE ^{A (Weizen), G, H, J, I}
Spargel | Drillinge

Dessert

ERDBEER-TONKA-CREME ^{A (Weizen), C, G}
Amarettini

Vegetarische Option

THAI CURRY ^{A (Weizen)} 
gebratener Gemüsereis | Falafel

Eine Vorbestellung ist erforderlich

ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid-Sulfide
M Lupine N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin



vegetarische Speisen



vegane Speisen

ABENDBROTSSCHIFF Juli & August 2025

MENÜ

Couvert

FRISCHKÄSE-CREME ^{A (Weizen), G} 
Brotkonfekt

Suppe

SPINATRAHMSUPPE ^{A (Weizen), G, H} 
Linsenbrot

Hauptgang

SCHWEINEFILET ^{A (Weizen), G, H, J, I}
Breite Bohnen | Kräuterspätzle

Dessert

BLAUBEER-CREME ^{A (Weizen), C, G}
Knusper

Vegetarische Option

THAI CURRY ^{A (Weizen)} 
gebratener Gemüsereis | Falafel

Eine Vorbestellung ist erforderlich

ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid-Sulfide
M Lupine N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin

 vegetarische Speisen  vegane Speisen

ABENDBROTSCHIFF September & Oktober 2025

MENÜ

Couvert

FRISCHKÄSE-CREME ^{A (Weizen), G} 
Brotkonfekt

Suppe

PASTINAKEN-CREME-SUPPE ^{A (Weizen), G, H} 
Gartenkresse

Hauptgang

KALBSBRATEN ^{G, J, I}
Wirsing | Karotten | Spätzle | Rotwein

Dessert

PISTAZIEN-CREME ^{A (Weizen), C, G}
Himbeeren

Vegetarische Option

THAI CURRY ^{A (Weizen)} 
gebratener Gemüseris | Falafel

Eine Vorbestellung ist erforderlich

ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid-Sulfide
M Lupine N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin

 vegetarische Speisen  vegane Speisen

ABENDBROTSCHIFF November 2025

MENÜ

Couvert

FRISCHKÄSE-CREME ^{A (Weizen), G} 
Brotkonfekt

Suppe

KÜRBIS-KOKOS-CREMESUPPE ^{G, J, K} 
gebräunte Kürbiskerne

Hauptgang

RINDERSCHMORBRATEN ^{A (Weizen), H}
Rotkohl | Walnuss-Schupfnudeln

Dessert

TONKABOHNEN-CREME ^{A (Weizen), C, G, H}
Zwetschgenkompott | Zimt-Crunch

Vegetarische Option

THAI CURRY ^{A (Weizen)} 
gebratener Gemüsereis | Falafel

Eine Vorbestellung ist erforderlich

ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrüchte I Sellerie J Senf K Sesam L Schwefeldioxid-Sulfide
M Lupine N Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 Schwefeldioxid 6 Schwärzungsmittel
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Süßungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin

 vegetarische Speisen  vegane Speisen

GETRÄNKE DRINKS

ALKOHOLFREI SOFT DRINKS

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25 l	3,40*
mit oder ohne Kohlensäure	0,75 l	6,60*

Coca Cola ¹⁻²⁻⁹ Cola Zero ¹⁻²⁻⁹ Fanta ¹⁻²	0,25 l	3,70*
Sprite Himbeer Brause ¹ Tonic ¹⁰	0,40 l	4,90*
Bitter Lemon ³⁻¹⁰ Ginger Ale ³⁻¹⁰		
Apfel- & Orangensaft ¹⁻³ ... auch als Schorle		

Oppacher	0,50 l	5,00*
Schwarze Johannisbeere & Traube ³⁻¹¹		
Rhabarber mit Direktsaft		

SOMMERFRISCHE SUMMER BREEZE

APEROL SPRITZ	Glas	8,50
Sekt ^L Aperol ¹ Mineralwasser Orange Eis		

GIN & TONIC	Glas	9,50
Bombay Sapphire Gin Tonic Water ¹⁰ Zitrone Eis		

WILLIAMS LEMON	Glas	8,50
Birnengeist Bitter Lemon ³⁻¹⁰ Zitrone Eis		

RAMAZZOTTI GINGER	Glas	8,50
Ramazzotti Ginger Ale ³⁻¹⁰ Orange Eis		

LILLET BERRY	Glas	8,50
Lillet Blanc Himbeeren Original Wild Berry ¹⁰		

FROZEN MANGO	Glas	8,50
Mango-Sorbet Sekt ^L ... auch alkoholfrei		

SPIRITUOSEN SPIRITS

Ramazzotti Amaro	30% Vol. 4 cl	5,50
Williams-Christ-Birne	40% Vol. 4 cl	5,50
Eierlikör ^{C-G}	14% Vol. 4 cl	3,70

SEKT & CO SPARKLING WINE

Schloss Biebrich Sekt ^L	0,10l	4,90*
Deutschland, trocken	0,75l	30,00* 
... auf Eis	0,20l	8,00*
Henkell alkoholfrei ^L	0,10l	4,90*
Deutschland, trocken	0,75l	30,00* 
... auf Eis	0,20l	8,00*

WEIßWEIN WHITE WINE

Prinz zur Lippe ^L trocken	0,10l	4,90
Cuvée, Sachsen (Deutschland)	0,20l	8,50
	1,00l	39,00 
Grüner Veltliner ^L trocken	0,10l	4,50*
Alfred Fischer, Wagram (Österreich)	0,20l	6,50*
	1,00l	29,00* 
Riesling ^L halbtrocken	0,10l	4,50*
Rietburg Wappen, Pfalz (Deutschland)	0,20l	6,50*
	1,00l	29,00* 
Chardonnay & Colombard ^L trocken	0,10l	4,90*
French Dog, Côtes de Gascogne (Frankreich)	0,20l	7,90*
	0,75l	29,00* 

ROSÉWEIN ROSÉ WINE

Grenache Rosé ^L trocken	0,10l	4,90*
French Dog, Languedoc-Roussillon (Frankreich)	0,20l	7,90*
	0,75l	29,00* 

ROTWEIN RED WINE

Primitivo ^L trocken	0,10l	4,90*
Le Vignate, Apulien (Italien)	0,20l	7,90*
	0,75l	29,00* 
Schorle ^L von Rot-, Rosé- oder Weißwein	0,20l	6,20*

FLIMM FRUCHTLIKÖRE FRUIT LIQUEURS

1 x Fruchtlikör	je 2 cl	3,50
3 x Fruchtlikör	je 2 cl	9,90
6 x Fruchtlikör	je 2 cl	14,90



18% Vol.



17% Vol.



18% Vol.

BIER BEER

Radeberger Pilsner ^{A(Gerste)}	0,40l	5,10*
Radler ^{A(Gerste)}	0,40l	5,10*
Staropramen Dark Lager ^{A(Gerste)}	0,50l	5,60*
Schöfferhofer Weizen ^{A(Weizen, Gerste)}	0,50l	5,60*
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei ^{A(Weizen, Gerste)}	0,50l	5,60*
Radeberger alkoholfrei ^{A(Weizen, Gerste)}	0,33l	4,00*

KAFFEE COFFEE

FILTER KAFFEE⁹ ... auch koffeinfrei Pott 3,90*

ESPRESSO⁹
einfach 3,10*
doppelt 3,90*

CAPPUCCINO^{9-G} Pott 4,90*

MILCHKAFFEE^{9-G} Pott 4,90*

LATTE MACCHIATO^{9-G} Pott 4,90*

HOLLÄNDISCHER KAFFEE⁹ Glas 5,90

Kaffee | Schuss Eierlikör^{1-G-G} | Sahne^G

HEIßGETRÄNKE HOT DRINKS

Heiße Schokolade ^G	Pott	4,90*
... mit Schuss Amaretto ^H oder Rum		6,00
Früchtepunsch alkoholfrei	Glas	3,90*
Althaus Tee	Glas	3,90*
Sencha Senpai Smooth Mint Red Fruit Flash English Superior Classic Herbs		
Glühwein ^L	Glas	4,90*
... mit Schuss Amaretto ^H oder Rum		6,00
Grog von 4cl Rum	Glas	4,90

Getränkepauschale

Die vorab gebuchte Getränkepauschale gilt für die gesamte Fahrt und für alle mit einem * gekennzeichneten Getränke.