



Menükarten

Abendbrotschiff

2025

Januar

Februar

März & April

Mai & Juni

Juli & August

September & Oktober

November

Getränke



Änderungen im Menü vorbehalten.

ABENDBROTSCHIFF Januar 2025

MENÜ

Couvert

FRISCHKÄSE-CREME A (Weizen), G 
Brotkonfekt

Suppe

PETERSILIENWURZEL-CREME-SUPPE A (Weizen), G 
Lauchzwiebeln

Hauptgang

KALBSBRATEN G
Winterliches Gemuse | Parmesan Polenta

Dessert

SCHOKOLADEN-CREME A (Weizen), G, 11
Himbeeren | suer Knusper

Vegetarische Option

THAI CURRY A (Weizen) 
gebratener Gemusereis | Falafel

Eine Vorbestellung ist erforderlich

ALLERGENE LEGENDE

A Gluten B Krebstiere C Eier D Fisch E Erdnusse F Soja G Milch H Schalenfruechte 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 Schwerzungsmittel
7 Phosphat 8 Milcheiweiß 9 koffeinhaltig 10 chininhaltig 11 Subungsmittel 12 Phenylalaninquelle (Aspartam) 13 gewachst 14 Taurin

 vegetarische Speisen

 vegane Speisen

ABENDBROTSCHIFF 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

ABENDBROTSCHIFF 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

ABENDBROTSCHIFF Mai & Juni 2025

MENÜ

Couvert

FRISCHKÄSE-CREME A (Weizen), G 

Ciabatta

Suppe

SPARGEL-CREME-SUPPE A (Weizen), G, H 

geträufelt | 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

ABENDBROTSCHIFF 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
Eierlikör | Himbeeren

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 S tzungsmittel 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

TONKABOHNNEN-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 mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l	3,40*
	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

Schwarze Johannisbeere & Traube^{3·11}
Rhabarber mit Direktsaft

0,50 l 5,00*

SOMMERFRISCHE SUMMER BREEZE

APEROL SPRITZ

Sekt^L | Aperol¹ | Mineralwasser | Orange | Eis

Glas 8,50

GIN & TONIC

Bombay Sapphire Gin | Tonic Water¹⁰ | Zitrone | Eis

Glas 9,50

WILLIAMS LEMON

Birnengeist | Bitter Lemon^{3·10} | Zitrone | Eis

Glas 8,50

RAMAZZOTTI GINGER

Ramazzotti | Ginger Ale^{3·10} | Orange | Eis

Glas 8,50

LILLET BERRY

Lillet Blanc | Himbeeren | Original Wild Berry¹⁰

Glas 8,50

FROZEN MANGO

Mango-Sorbet | Sekt^L ... auch alkoholfrei

Glas 8,50

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 2cl	3,50
3 x Fruchtlikör	je 2cl	9,90
6 x Fruchtlikör	je 2cl	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 einfache 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
KAFFEE**⁹ Glas 5,90

Kaffee | Schuss Eierlikör^{1·C·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.