



GETRÄNKE



SOFTGETRÄNKE

FRUCHTSÄFTE UND FRUCHTNEKTARE

| | | |
|------------------------------|------------|--------|
| Apfel | 0,2l | 1,90 € |
| Ananas..... | 0,2l | 1,90 € |
| Banane | 0,2l | 1,90 € |
| Cranberry | 0,2l | 1,90 € |
| Kirsche | 0,2l | 1,90 € |
| Mango..... | 0,2l | 1,90 € |
| Orange | 0,2l | 1,90 € |
| Schwarze Johannisbeere | 0,2l | 1,90 € |
| Pfirsich..... | 0,2l | 1,90 € |
| Tomate | 0,2l | 1,90 € |

| | | |
|---------------------------|------------|--------|
| ALLE FRUCHTSCHORLEN | 0,2l | 1,90 € |
|---------------------------|------------|--------|

KOMBUCHA

| | | |
|-----------------|-------------|--------|
| Classic | 0,25l | 2,50 € |
| Quitte | 0,25l | 2,50 € |
| Cranberry | 0,25l | 2,50 € |

SCHWEPPEs

| | | |
|--------------------|---------------|--------|
| Tonic Water | Flasche | 2,90 € |
| Bitter Lemon | Flasche | 2,90 € |
| Ginger Ale | Flasche | 2,90 € |

FRITZ

| | | |
|--|---------------|--------|
| fritz-spritz Bio Apfelschorle | Flasche | 2,90 € |
| fritz-spritz Bio Rhabarberschorle | Flasche | 2,90 € |
| fritz-kola | Flasche | 2,90 € |
| fritz-kola zuckerfrei | Flasche | 2,90 € |
| fritz-limo Apfel-Kirsch-Holunderlimonade | Flasche | 2,90 € |
| fritz-limo Zitronenlimonade | Flasche | 2,90 € |
| fritz-limo Orangenlimonade | Flasche | 2,90 € |
| fritz-mate Mategetränk | Flasche | 2,90 € |

MINERALWASSER

| | | |
|-----------------------------|-------------|--------|
| Gerolsteiner Sprudel | 0,33l | 1,40 € |
| | 0,75l | 4,00 € |
| Gerolsteiner Naturell | 0,33l | 1,40 € |
| | 0,75l | 4,00 € |
| Ty Nant Red still | 0,75l | 6,90 € |
| Ty Nant Red sparkling | 0,75l | 6,90 € |
| VEEN still | 0,66l | 9,50 € |
| VEEN sparkling | 0,66l | 9,50 € |

BIER

BITBURGER

| | | |
|-------------------------------|-------------|--------|
| Bitburger vom Fass | 0,3l | 2,90 € |
| Bitburger Alster/Radler | 0,33l | 2,90 € |
| Bitburger Alkoholfrei | 0,33l | 2,60 € |

PAULANER

| | | |
|---|-------------|--------|
| Paulaner Hefe-Weißbier, naturtrüb | 0,5l | 3,90 € |
| Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei, naturtrüb | 0,5l | 3,60 € |
| Paulaner Weizen-Radler Alkoholfrei, naturtrüb | 0,33l | 2,60 € |

RATSHERRN

| | | |
|---------------------------------|-------------|--------|
| Ratsherrn Pale Ale | 0,33l | 2,90 € |
| Ratsherrn Rotbier | 0,33l | 2,90 € |
| Ratsherrn Matrosenschluck | 0,33l | 2,90 € |
| Ratsherrn Lager | 0,33l | 2,90 € |
| Ratsherrn Coast Guard | 0,33l | 2,90 € |

WEISSWEIN

PFARRWEINGARTEN

Niederösterreich, Österreich

| | | |
|------------------------|------------|--------|
| Grüner Veltliner | 0,1l | 3,40 € |
|------------------------|------------|--------|

SORGENFREI PINOT BLANC

Baden, Deutschland

| | | |
|---|------------|--------|
| Riesling und Weissburgunder, fruchtig | 0,1l | 3,60 € |
|---|------------|--------|

VIÑA LOS VASCOS

Valle Central, Chile

| | | |
|------------------|------------|--------|
| Chardonnay | 0,1l | 3,80 € |
|------------------|------------|--------|

TRITTENHEIMER APOTHEKE

„ALTE REBEN“

Mosel-Saar-Ruwer, Deutschland

Riesling, trocken.....0,1l.....4,40€

PINOT GRIGIO 15

Südtirol, Italien

Pinot Grigio, trocken0,1l..... 5,30€

ROTWEIN

SEHNSUCHT PINOT NOIR

Baden, Deutschland

Spätburgunder, fruchtig0,1l..... 3,60€

MONDAVI

PRIVATE SELECTION

Kalifornien, U.S.A.

Cabernet Sauvignon.....0,1l.....4,00€

CUVÉE LÉGÈRE

Ahr, Deutschland

Spätburgunder und Dornfelder, trocken0,1l..... 4,20€

CYGNUS

Sizilien, Italien

Nero d'Avola und Cabernet Sauvignon.....0,1l.....4,60€

ÀN/2

Mallorca, Spanien

Manto Negro, Callet, Cabernet

Sauvignon und Syrah.....0,1l.....4,80€

ROSÉWEIN

REBELLISCH PINOT NOIR ROSÉ

Baden, Deutschland

Spätburgunder Rosé, fruchtig.....0,1l..... 3,60€

DREISSIGACKER PINOT & CO

Rheinland-Pfalz, Deutschland

Cuvée, trocken.....0,1l.....4,00€

SMALL HILL ROSÉ

Burgenland, Österreich.....0,1l.....4,00€

SCHLUMBERGER

SCHLUMBERGER SPARKLING BRUT

.....0,1l.....4,50€

.....0,75l..... 30,00€

PROSECCO

VILLA SANDI DI VALDOBBIADENE

.....0,1l..... 4,20€

.....0,75l..... 29,00€

CHAMPAGNER

POMMERY BRUT ROYAL.....0,1l.....7,50€
.....0,75l.....49,50€

POMMERY POP EXTRA DRY.....0,2l.....14,50€

POMMERY BRUT ROSÉ.....0,1l.....8,50€
.....0,75l.....58,50€

COCKTAIL-KLASSIKER

BRAMBLE

Jinzu Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Crème de Mûre.....6,90€

GIN BASIL SMASH

Tanqueray No. 10, Zuckersirup, Zitrone, Basilikum.....6,90€

MUNICH MULE

Monkey 47, Zitronensaft, Ginger Beer.....6,90€

SNAP DRAGON

Tequilla blanco, Zitronensaft, Holunderblütensirup.....6,90€

BRANDY ALEXANDER

Cardenal Mendoza Gran Reserva, Crème de Cacao Braun, Sahne.....6,90€

UNSERE BARKEEPER EMPFEHLEN

TIPP

GIN

| | |
|--|-------|
| Monkey 47 & Thomas Henry Tonic Water | 9,90€ |
| GIN SUL & Schweppes Tonic Hibiscus | 9,90€ |
| Whitley Neill & Fever Tree Tonic Classic | 9,90€ |

WODKA

| | |
|--|-------|
| Stolichnaya Gold & Fever Tree Spiced Orange Ginger Ale | 7,90€ |
| Vodka Grey Goose & Fever Tree Ginger Beer | 9,90€ |
| Vodka Belvedere & Schweppes Russian Wild Berry | 8,90€ |

RUM

| | |
|---|-------|
| Havana Club 7 Años & Fever Tree Madagascan Cola..... | 7,90€ |
| Matusalem Gran Reserva & Fever Tree Madagascan Cola | 9,90€ |

WHISKEY

| | |
|--|-------|
| Jack Daniels Single Barrel & Fever Tree Madagascan Cola..... | 7,90€ |
| Woodford Reserve & Fever Tree Spiced Orange Ginger Ale | 7,90€ |

AQUAVIT

| | | |
|-----------------------------------|----------|-------|
| Malteserkreuz..... | 4cl..... | 3,60€ |
| Aalborg Jubiläums Akvavit..... | 4cl..... | 3,60€ |
| Lysholm Linie Aquavit .. | 4cl..... | 4,00€ |
| Helbing Kümmel..... | 4cl..... | 3,50€ |

BRANDY

| | | |
|---------------------------------------|----------|-------|
| Carlos Primero | 4cl..... | 4,00€ |
| Cardenal Mendoza Gran Reserva..... | 4cl..... | 4,00€ |
| Lepanto Brandy de Jerez..... | 4cl..... | 6,00€ |

COGNAC

| | | |
|---|----------|-------|
| Camus Napoléon | 4cl..... | 6,00€ |
| Bisquit Dubouché XO.... | 4cl..... | 8,00€ |
| Davidoff Extra XO..... | 4cl..... | 8,00€ |
| Frapin VIP XO Grande Champagne | 4cl..... | 8,00€ |

OBSTBRÄNDE

| | | |
|-------------------------------------|----------|-------|
| Alter Apfel..... | 4cl..... | 4,00€ |
| Alte Mirabelle..... | 4cl..... | 6,00€ |
| Alte Zwetschge..... | 4cl..... | 6,00€ |
| Zigarrenbrand vom Bockbier | 4cl..... | 6,00€ |
| Dr. Guyot Birne..... | 4cl..... | 6,00€ |

BITTER

TIPP

| | | |
|--|----------|-------|
| Dr. Jaglas Artischocken-Elixier . | 2cl..... | 4,00€ |
| Dr. Jaglas Golfers Ginseng- Elixier..... | 2cl..... | 4,00€ |

| | | |
|---------------------|----------|-------|
| Averna Amaro | 4cl..... | 3,50€ |
| Fernet Branca | 4cl..... | 3,50€ |
| Jägermeister | 4cl..... | 3,50€ |
| Ramazzotti..... | 4cl..... | 3,50€ |

LIQUEUR

| | | |
|-------------------------------|-----------|-------|
| Eierlikör (hausgemacht) | 4cl | 3,20€ |
| Amaretto Disaronno | 4cl | 3,50€ |
| Baileys | 4cl | 3,50€ |

TIPP

| | | |
|---------------------------------|-----------|-------|
| Heiland Doppelbockliqueur | 4cl | 6,00€ |
|---------------------------------|-----------|-------|

| | | |
|------------------------|-----------|-------|
| Schmankerl Zirbe | 4cl | 4,00€ |
| Walnusslikör | 4cl | 4,00€ |

SHERRY & PORTWEIN

| | | |
|---|-----------|--------|
| Sherry Emilio Lustau - Amontillado Lo Arcos | 5cl | 4,00€ |
| Sherry Emilio Lustau - East India Solera | 5cl | 4,00€ |
| Sherry Emilio Lustau - Pedro Ximénez | 5cl | 4,00€ |
| Graham's Tawny Port 10 Years | 5cl | 4,00€ |
| Graham's Tawny Port 30 Years | 5cl | 10,00€ |

HEISSGETRÄNKE

| | | | |
|-------------------------|-------|-------------------|-------|
| Café Crème..... | 1,80€ | Cappuccino | 2,20€ |
| Espresso..... | 1,80€ | Caffè Latte | 2,20€ |
| Doppelter Espresso..... | 2,40€ | | |

TEESPEZIALITÄTEN VON PLATEANUM

Schwarztee

ENGLISH CLASSICUM

Bio Schwarztee

Elegante britische Tradition in der Tasse 2,50€

EARL GREY'S ETERNITEA

Schwarztee, aromatisiert

Bergamotte ist das feine Kleid des Tees..... 2,50€

Grüntee

TEARILLI

Grüntee, aromatisiert

Grüntee mit weißem Tee, Apfel und Birne 2,50€

INVITEA

Bio-Grüntee

Milder Grüntee mit handgerolltem weißen Tee 2,50€

DETOXICUM

Grüntee, aromatisiert

Grüntee mit Ingwer-Zitrone-Mate und Löwenzahn 2,50€

Früchtetee

INTENSITUM

Früchtetee, aromatisiert

Gojibeeren, Birnen und Melonen bestimmen diese

frische Früchtemischung..... 2,50€

Kräutertee

ROOIBOS TABULA RASA

Kräutertee, aromatisiert

Rotbusch mit pfeffrig frischer Zitrusnote 2,50€

RUBY MENTHA

Kräutertee, aromatisiert

Kräutermischung mit Erdbeeren und Minze..... 2,50€



EINZIGARTIG

SPEISEN

EINZIGARTIG
NAR



ZUM START

HAUSGEMACHTE KAISERSÜLZE

mit rotem Rettichsalat und Sellerie-Apfelremoulade 7,60 €

NORDSEEKRABBen

mit Cocktailsauce, Avocadoschaum und Limonengelee 8,90 €

RÄUCHERFISCHTELLER

Hausgeräucherter Lachs*, Thunfisch*, Waller und geräucherter Kingklip mit Wachtelei*, Essiggurke, dazu dreierlei Saucen 13,90 €

70s – SATURDAY NIGHT FEVER *(Alleine genießen oder teilen)*

Gefüllte Eier* mit Stör-Kaviar, hausgemachte Frikadelle, Mettigel, Käseauswahl und fermentiertes Gemüse 16,90 €

* Diese Speisen können je nach Wunsch zubereitet werden. Wir weisen darauf hin, dass Gerichte von tierischen Produkten wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Meeresfrüchte oder Eier, die nicht oder nicht ganz gegart sind, unter bestimmten medizinischen Bedingungen Krankheiten hervorrufen können.

* These foods can be cooked to order. Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.

FLÜSSIGES

ERBSENEINTOPF

mit geräuchertem Eisbein, Minze und Sauerrahm..... 5,30€

HAMBURGER FISCHSUPPE

mit geräuchertem Aal, getrockneten Pflaumen und Äpfeln5,70€

GULASCHSUPPE

Ungarische Rindfleischsuppe mit Paprika und Tomaten..... 5,60€

DREI KLEINE SUPPEN

Geräucherte klare Tomatensuppe mit Koriander, Kürbissuppe mit Mandeln und Selleriesuppe mit Gorgonzolakäse.....7,20€

ZWISCHENDURCH

KÖNIGSBERGER

KLOPSE

vom Kalb auf Bouillonkartoffeln mit Rote-Bete-Apfelsalat und Kapern7,90€

HIMMEL & ÄÄD

Gebratene Blutwurst an Kartoffelpüree mit Apfelkompott und gerösteten Haselnüssen 8,60€

LAUWARMER

RÄUCHERAAL

mit Kräuterrührei* auf geröstetem Brot 9,60€

HAUPTSACHE

HAUSGEMACHTE RINDERROULADE

vom „Dry Aged Roastbeef“* mit Gemüsefüllung an
Rotweinreduktion mit Rahmwirsing und Nuss-Schupfnudeln 17,20 €

UNSER BESTES GESCHNETZELTES

vom Kalbsfilet in Cognac-Sahne-Sauce mit Morcheln,
Steinpilzen und Champignons, dazu Kartoffelrösti 17,50 €

RHEINISCHER SAUERBRATEN

vom Rind mit Rosinen und getrockneten Feigen
dazu Rotkohl und Kartoffelknödel 16,70 €

GEBRATENES ZANDERFILET

an Speck-Balsamicosauce mit geschmortem Gurke-Dillgemüse
und kleinen gerösteten Kartoffeln..... 16,90 €

KLASSISCHES WIENER SCHNITZEL

vom Milchkalb mit Kartoffel-Gurken-Salat
und Preiselbeerkompott..... 15,90 €

HÜHNERFRIKASSE

von der Maispoularde im Blätterteig mit Spargel,
grünen Erbsen und Pilzen 12,70 €

HOLZFÄLLER BURGER

Gegrilltes Schweinenackensteak im Sauerteigbrot mit karamellisierten
Zwiebeln, Kohlsalat, Kartoffelecken und Senfdip 13,90 €

GEMÜSEAUFLAUF

Geschichtetes Gemüse mit schwarzem Trüffel und Parmesanschaum 12,90 €

SÜSSES FINALE

1,2,3 SCHOKOLADE

Mousse von Eiscreme von der Elfenbeinschokolade, Creme und Knusper von der Jivara-Milchschokolade, dazu ein Brownie und Flammen von der Manjari-Schokolade..... 8,60€

KAISERSCHMARRN

karamellisiert mit Rosinen, hausgekochtem Apfelmus und Pflaumenröster 8,70€

ALLES KÄSE SO EIN KUCHEN

Käsekuchen als Mousse, Schaum und Eiscreme 8,20€

KÄSEAUSSWAHL

Auswahl von sechs verschiedenen Rohmilchkäsen 10,00€

Auswahl von neun verschiedenen Rohmilchkäsen 15,00€



FINN
GART
EINZIG
RIE
G

DINNER

EN
ZIG
TIG
N
AR



DINNER

Erleben Sie das besondere Dinner in unserem Esszimmer. Freuen Sie sich auf außergewöhnliche, kulinarische Kompositionen gepaart mit Entertainment zum Anfassen. Lassen Sie sich in die Halbwelt der Travestie entführen, raten und singen Sie sich nach Herzenslust durch unser Musikquiz oder helfen Sie mit, den „Mörder“ auf der ersten Kreuzfahrt der Geschichte zu entlarven. Oder lassen Sie Ihren Tag an Bord bei einem exklusiven Menu mit dezenter Live-musik wie beispielsweise Rock- und Popklassiker ausklingen.

LIEBLINGSLIEDER IN 5 GÄNGEN.

Das Song-Quiz.

Eine bunte Dinner Show voller Songs zum Mitsingen... und Zuhören. Egal, ob Sie vom Ratefieber gepackt werden oder sich einfach nur relaxt zurücklehnen und eine musikalische Reise durch 5 Jahrzehnte Populärmusik genießen: Unterhaltung pur gepaart mit Spitzengastronomie begeistern Ihre Sinne und Lach- und Bauchmuskulatur.

5-Gang-Menü für 39,00 € pro Person
inkl. Apéro (alkoholisch oder nicht alkoholisch)

5-Gang-Menü für 69,00 € pro Person
inkl. passender Premium-Getränkebegleitung



MENÜ

Zum Start

MY HERING IS OVER THE OCEAN

Schonend gegarte und eingelegte Heringe mit süß-saurem Apfel-Fischsud und Kartoffelcreme

IHR RINDERLEIN, KOMMET

Feines Rindertatar* an hausgemachter Tomatensauce mit Wachtelei* und Stör-Kaviar*

Flüssiges

EIN BETT IM KORNFELD

Perlgraupensuppe mit geräuchertem Aal, Rote-Bete-Baiser und Kümmel-Roggenknäckeibrot mit Gerstendip

HOCHZEITSMARSCH

Klare Hühnerbrühe mit Fleischklößchen, gewürfeltem Eierstich*, buntem Gemüse, Frühlingszwiebeln und hausgemachten Eiernudeln

Zwischendurch

AN DER NORDSEEKÜSTE

Nordseekrabben mit kleinen Kartoffeln, Sauerrahm und Dill

SCHWABENHYMNE

Maultaschen gefüllt mit Kalbfleisch, Spinat und Safran in der Brühe mit weißem Zwiebelpüree und knusprigem Schinken

Hauptsache

AM STRANDE DER DONAU

Schonend gegarter Donau-Wels mit Ingwer und Sesam im Kartoffelsud und Sellerie-Meerrettich-Püree

KEIN SCHWEIN RUFT MICH AN

Knuspriges Spanferkel an Kreuzkümmelsoße mit Sauerkraut und kleinem Semmelknödel

Süßes Finale

ABER BITTE „OHNE“ SAHNE

Klassischer Grießflammeri mit Sanddornmark und Mandelnougat-Eiscreme

KRIMI-DINNER

Willkommen auf der Johanna Augusta.

Erleben Sie Krimi, Dinner und Theater an Bord der ersten Kreuzfahrt der Geschichte. Heute Abend gehören auch Sie zum illustren Kreis unserer Reisegäste. Ob als Butler oder Baronesse, eifriger Detektiv oder stiller Augenzeuge – lassen Sie sich durch das bisschen Mord nicht gleich den Appetit verderben. Gut gestärkt gelingt es Ihnen vielleicht, das perfekte Verbrechen zu verhindern...

5-Gang-Menü für 39,00 € pro Person

inkl. Apéro (alkoholisch oder nicht alkoholisch)

5-Gang-Menü für 69,00 € pro Person

inkl. passender Premium-Getränkebegleitung



MENÜ

Zum Start

DER FLUCH DER GRÜNEN DAME

Baby-Romanasalat an Zitronengarnelen mit Wasabicreme, Kaviar* und knusprigen Brot

SPLITTER IM AUGE

Entenleberpraline mit in dunkler Schokolade glasierten Sauerkirschen, dazu Ingwerbrioche

Flüssiges

MOORBRUCH

Cremige Kartoffel-Lauchsuppe mit gehobeltem schwarzem Trüffel

SCHWARZES GOLD

Consommé vom Ochsenschwanz mit Morcheln und Grießnocken

Zwischendurch

DIE LETZTEN TAGE DES CONDOR

Gebratene Wachtelbrust an lauwarmen Linsensalat mit knusprigem Pancetta und Rotweinreduktion

DAS GEHEIMNIS DER GELBEN ZIEGE

Ziegenfrischkäsetörtchen mit Feigen, Birnen und kandierten Walnüssen

Hauptsache

HAVARIE

Sous-vide gegartes Mittelstück vom Heilbutt in einem Kräuter-Senf-Sud mit gedünstetem Spinat und Meerrettichsauce

EIN BULLE IM ZUG

Rosa gebratenes Rinderfilet* an Fünf-Pfeffer-Jus mit Bohnenragout und Kartoffel-Mandelpüree

Süßes Finale

TÖDLICHES BLOND

Eis und Creme von der Gianduja Schokolade an Passionsfruchtmark mit blonder Schokolade und Muscovadostreusel

TRAVESTIE

Unsere bezaubernde Diseuse Christl Mett veredelt mit frechen, doppeldeutigen und leicht frivolen Moderationen und Songs, vorgetragen mit ihrem unverwechselbaren, männlichen Sopran das Menü. Genießen Sie phantasievolle Kulinarik und Entertainment und freuen Sie sich auf das Unerwartete.

5-Gang-Menü für 39,00 € pro Person

inkl. Apéro (alkoholisch oder nicht alkoholisch)

5-Gang-Menü für 69,00 € pro Person

inkl. passender Premium-Getränkebegleitung



MENÜ

Zum Start

WILLST DU ERFOLG, SEI ÖFTERS MAL WIE EIN LACHS BEIM LAICHEN UND SCHWIMME GEGEN DEN STROM

Variationen vom Wildlachs –geräuchert*, gebeizt*, mariniert* -
mit Kaviar* und kleinem Kartoffelrösti

WER GERNE FERKELT, MUSS KEIN SCHWEIN SEIN

Pastete vom Wildschwein und geräucherter Ente mit eingelegten Feigen,
Waldorfsalat und Cumberlandsauce

Flüssiges

ERBSENZÄHLER HABEN ES SCHWER, WEIL DIE DINGER SO KLEIN SIND

Grüne Erbsensuppe mit Eierstich*, Krapfen und Minze

DIE ZWIEBEL HAT SIEBEN HÄUTE, EIN WEIB NEUN

Traditionelle französische Zwiebelsuppe

Zwischendurch

**UNSERE TOCHTER WÜNSCHT SICH EIN PONY
ZU WEIHNACHTEN...BIS JETZT GAB ES
IMMER ENTE... IST ABER MAL WAS ANDERES...**

Gebratene Entenleber* mit Apfelkompott und Nuss-Brioche

**JEDER TOPF FINDET SEINEN DECKEL,
ABER VIELLEICHT BIST DU AUCH EINFACH
EINE AUFLAUFFORM**

Süd-französischer Gemüseauflauf mit schwarzem Trüffel
und Parmesanschaum

Hauptsache

**MÄNNER SIND WIE FISCHE: SIE SCHUPPEN
UND SIND LEICHT AUSZUNEHMEN**

Crêpinette vom Hummer* und Steinbutt mit Spargelrisotto und
einer Meeresfrüchterereduktion

**EINE ALTE KUH GAR LEICHT VERGISST, DASS
AUCH SIE EIN KALB GEWESEN IST**

Schonend gegartes Kalbsfilet* an cremiger Morchelsauce mit
Artischocken-Tomaten-Ragout und Kartoffelgratin

Süßes Finale

**EHE IST EIN DINNER, DAS MIT DEM
DESSERT BEGINNT**

Creme von der Rose und Litschi mit Macaron, Himbeersorbet
und frischen Früchten