



SCAN ME
FOR MENU



MS ALLEGRA

RHEINUFERPROMENADE



WIR AKZEPTIEREN
KEINE KARTENZAHLUNG!

WE ACCEPT NO
CARD PAYMENTS!

100 JAHRE
MS ALLEGRA
1986

OMGEBUWD
1957
DOOR
MOTORENFABRIEK
GEBR. VAN LINT
UTRECHT

WEISSE
FLOTTE
Düsseldorf
Allegra / Kasematten



Verzeichnis / Contents

Historie der MS Allegra	2 - 3
Unsere Biere - <i>our beer</i>	4
Softdrinks, Kaffee & Spirituosen - <i>softdrinks, coffee & spirits</i>	5
Apertitif - Spirituosen	6
Cocktails	7
Weine - <i>wine</i>	8 - 9
MS ALLEGRA SPECIAL - <i>Speisen und Dessert</i>	10 - 11
Infos zum Rheinturm / Digitaluhr - <i>infos Rhine Tower</i>	12

Sie möchten unsere **MS Allegra** für ihre Feier chartern? Komplettpakete mit Getränken, Buffet oder BBQ sind möglich. Kontaktieren Sie uns für Ihre Anfrage per Mail. service@w-flotte.de

MS ALLEGRA

RHEINUFERPROMENADE



Unsere Allegra, erbaut im Jahr 1886, fuhr viele Jahre als Frachtsegler zwischen Basel und Rotterdam über den Rhein. Erst in den 50er Jahren wurde sie mit starken Motoren ausgestattet und diente weitere viele Jahre als Kohlefrachter.

Umbauten in den 80er Jahren zum Partyschiff wurden mit viel Liebe zum Detail umgesetzt, ohne dass das Flair ihrer Historie verloren ging. So fuhr sie noch viele weitere Jahre mit den feierlustigen Gästen über dem Rhein.

Selbst ein offener Kamin mit Grillanlage wurde zu dieser Zeit unter Deck betrieben.

Nun liegt unsere alte Dame seit 20 Jahren fest vertaut vor dem

Ufer der Landeshauptstadt und wird gerne von Flaneuren und Stammgästen auf ein kühles Bierchen, Aperitif und maritimen Speisen besucht. Je nach Wasserstand kann der Auf- und Abstieg schon einmal mühselig sein.

Der Geist der vergangenen Jahre scheint an manchen Abenden noch an Bord zu sein. Oft sieht man Ihn im Steuerhaus!

Unter Deck befindet sich in den Sommermonaten unser Charter- und Informationsbüro. Montags bis Freitags von 10:00 bis 17:00 Uhr erhalten Sie hier Beratung zu unseren vielen Ausflugsfahrten oder einer Chartermöglichkeit.

Die Crew der MS Allegra heißt sie herzlich willkommen an Bord.

BIERE BEER

Alkoholfreie Biere €

Alkoholfreies Pils 0,33 l 4,20
german light beer alcoholfree

Alkoholfreies Weizen 0,5 l 6,60
bavarian wheat beer alcoholfree



www.w-flotte.de

Pils vom Fass
German light herb beer

ALT vom Fass
Craft beer

Radler / Alster
oder **Altschuss** Mixed beer

je Glas 0,3 l 4,40
0,5 l 6,80
1,0 l 11,20

www.w-flotte.de

www.w-flotte.de

Weizen vom Fass
Bavarian wheat beer

0,5 l 6,80

www.w-flotte.de

GETRÄNKE DRINKS

Alkoholfreie Getränke *softdrinks* €

Wasser	0,3 l	3,90
<i>water still or sparkling</i>	0,5 l	5,60
Mineralwasser Apolinaris <i>water by bottle</i>	0,75 l	9,80
Apfelschorle'	0,3 l	4,40
<i>apple spitzer</i>	0,5 l	6,80
Cola^{2,8,14}, Cola light^{2,4,8,14}, Eistee^{3,3,14},	0,3 l	4,40
Zitrone o. Orangenlimonade^{2,3,14}, Spezi^{2,3,8,14}	0,5 l	6,80
Kiba <i>chery and banana juice</i>	0,5 l	8,90
Bitter Lemon⁷, Tonic Water⁷	0,3 l	4,90
Orangensaft, Apfelsaft	0,3 l	4,90
	0,5 l	6,90
Energy Drink^{2,4,8,13,14} <i>im Glas auf Eis</i>	0,3 l	6,50

Warme Getränke *hot drinks* €

Große Tasse Kaffee	4,80
Große Tasse Capuccino oder Milchkaffee³	5,20
Latte Macchiato	6,50
Espresso	3,00
	doppio 4,50
Große Tasse heiße Schokolade	
<i>mit frischer Schlagsahne</i>	6,90
Große Tasse heiße Schokolade mit Schuss	7,90
<i>Rum oder Amaretto</i>	
Glas Tee <i>diverse Sorten im Aromabeutel</i>	4,80
Glas Tee <i>mit frischer Minze oder frischem Ingwer</i>	6,80
Cold Energy <i>cold ice coffee</i>	8,80

DRINKS

Aperitif *aperitiv*

€

Rosato Mio	9,90
<i>Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum</i>	
Aperol Spritz	9,90
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
Lillet Vive	9,90
<i>Lillet blanc, Tonic⁷, Gurke</i>	
Campari Soda	9,90
<i>Campari, Zitrone, Soda</i>	
Campari Orange	9,90
<i>Campari², Orangensaft</i>	
Hugo	9,90
<i>Prosecco, Limette, Minze, Hollunderblütensirup¹⁴</i>	
Gin Tonic	
<i>Gin, Tonic⁷</i>	
mit Gordon Dry Gin	9,90
mit Bombay Sapphire Dry Gin	11,90
mit Tanqueray Dry Gin	12,90

Sprituosen *spirits*

€

Sierra Tequila	2cl	3,60
Düsseldorfer Korn	2cl	3,60
Düsseldorfer Kirsch	2cl	3,60
Düsseldorfer Killepitsch	2cl	3,80
Averna Amaro	2cl	3,80
Wodka	2cl	3,80
Jägermeister	2cl	3,80
Ramazotti	2cl	3,80
Havanna Club 3 años	2cl	3,80
Remy Martin	2cl	7,20
Bailey's¹⁵ auf Eis	4cl	6,60
Jack Daniels auf Eis	4cl	8,60

weitere Sprituosen auf Anfrage

SPECIAL

Als Lonkdrink mit 4cl Spirituose 9,90

Wie Jacky Cola, Wodka Energy, Cuba Libre. Weitere auf Anfrage



COCKTAILS

Cocktails	€	Alkoholfreie Cocktails	€
Caipirinha <i>Cachaca, Rohrzucker, frische Limetten</i>	12,90	Planter's Punch <i>Orangensaft, Ananassaft, Zitrone, Grenadine^{1,2}, Zucker</i>	11,90
Mai Tai <i>Brauner Rum, Rum75%, Mandelsirup¹, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft</i>	12,90	Ipanema <i>frische Limone, Minze, Rohrzucker, Zitronenlimonade¹⁴</i>	11,90
Mojito <i>Havanna Club, Limone, Rohrzucker, frische Minze</i>	12,90	Virgin Colada <i>Coconut Cream, Ananassaft¹⁴, Orangensaft</i>	11,90
Pina Colada <i>Havanna Club, Coconut-Cream¹⁴, Ananassaft, Sahne</i>	12,90		
Sex on the Beach <i>Wodka, Apricot Liqueur^{2,3,14}, Zitrone, Orangensaft, Grenadine^{1,2}</i>	12,90		
Tequilla Sunrise <i>Orangensaft, Tequilla, Zitrone, Grenadine^{1,2}</i>	12,90		

Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel, 5 Phosphat, 6 geschwefelt, 7 chininhaltig, 8 koffeinhaltig, 9 Geschmacksverstärker, 10 geschwärzt, 11 gewachst, 12 Sulfite, 13 Taurin, 14 Säuerungsmittel, 15 Milcheiweiß

Eine Liste aller Allergene kann eingesehen werden.
Bitte fragen Sie unser Personal.

LINIENFAHRTEN
PANORAMAFAHRTEN
EVENTFAHRTEN
& SCHIFFSCHARTER
Aktuelle Infos unter:
www.w-flotte.de



WINE VIN VINO WEIN

Weissweine

€

Weingut Heinrich Vollmer 0,75L **26,00**

Riesling – trocken, Pfalz, DE

Seine Herkunft aus der Weinbau-Region Pfalz macht diesen Riesling zu einem typischen Vertreter der „Weine aus der alten Welt“. Am Gaumen angenehm aromatisch, fruchtbetont und mit balancierter Fruchtsäure. Ein frischer Weisswein, ausgezeichnet als eleganter Terrassenwein.

Weingut Heinrich Gies 0,75L **28,00**

Weissburgunder – trocken, Pfalz, DE

Das Weingut Gies ist mit seiner über 150 Jahre Familiengeschichte ein Traditionswinzer und verfährt seit jeher nach dem Motto „klein aber fein“. Qualität statt Quantität. Dieser Wein aus der Traube des weissen Burgunders bezaubert mit seinem ausgewogenen Fruchtaromen die Geschmäcker Ihrer Geniesser. Harmonisierend zu allen Fischgerichten.

Weingut Juliusspital 0,75L **32,00**

Scheurebe – halbtrocken, Franken, DE

Dieser fränkische Weisswein aus der reinen Rebsorte Scheurebe ist ganz einfach als „easy drinking vine“ zu erklären. Im Gaumen fruchtig und viel Spiel mit Nuancen aus exotischen Früchten, ausgewogener Säure und ausballancierter Süße. Passt perfekt zu Fisch, Geflügel oder einfach nur zum Genießen. Gut zu wissen: Scheurebe ist eine weisse Bukett-Rebsorte und wurde erstmals im Jahre 1916 von Georg Scheu gezüchtet. Heute ist sie eine der beliebtesten Neuzüchtungen.

 **Bio/Vegan Lorenz, Premium** 0,75L **34,00**

Chardonnay – trocken, Rheinhessen, DE

Dieser Bio Chardonnay präsentiert sich in hellem strohgelb. Brillanter Auftritt am Gaumen mit ungemein elegant gewobener Textur und Intensität.

 **Bio/Vegan Weingut Hofmann** 0,75L **34,00**

Grauburgunder Bio – trocken, Rheinhessen, DE

Ein lebhafter, leicht cremiger Wein mit herrlichem Schmelz und dezenter Säure in Bio Qualität. Die Trauben für diesen trockenen Grauburgunder wurden vom Fuße der Spitzenlage „Hundertgülden“ geerntet und im Familienweingut von Jürgen Hofmann und seiner Frau Carolin in einem modernen Weinstil gekeltert.

Weingut Heinrich Gies 0,75L **36,00**

Sauvignon Blanc Barrique D.Q – trocken, Pfalz, DE

Bei diesem kräftig und aromatischen Sauvignon Blanc vom Pfälzer Traditionswinzer Gies ist die Harmonie zwischen Wein und Holzaromen fantastisch gelungen. Am Gaumen versprüht der Wein jugendliche Dynamik und sein leicht rauchiges, vanilliges Aroma vom Barrique Holzfass bilden einen perfekten Kontrast zur Säure. Harmonisierend zu dunklem gegrillten Fleisch. Oder einfach nur zum Sonnenuntergang ein Genuss.

Santa Cristina 0,75L **38,00**

Lugana – trocken, Venetien, IT

Dieser Lugana ist ein sehr eleganter, rebsortenreiner Weisswein aus der Rebsorte Trebbiano di Lugana. Das intensive Bouquet offenbart wundervolle Aromen nach sonnengereiften Zitrusfrüchten. Am Gaumen präsentiert sich dieser Italiener mit einem weichen, ausgewogenen Körper, der von mineralischen Nuancen perfekt untermalt wird. Harmonisierend zu hellem Fleisch, Seefisch, Gemüse oder Salate. Auch als willkommener Aperitif ist dieser Lugana ein Genuss:

Rose Weine

€

Erben Weissherbst 0,75L **28,00**

lieblich, PRT

ein Duft erinnert an Sommerfrüchten und ist trotz seinem relativ geringen Alkoholgehalt ausgesprochen vollmundig und süffig. Die angenehm milde Säure macht ihn frisch und animierend. Von Natur aus unaufdringlich und dadurch der ideale Essensbegleiter.

La nuit les chats sont gries 0,75L **32,00**

Domaine des Chartreux Magnum 1,50L **66,00**

trocken, FR

Auch bekannt als „Die Katze“. Die Sonne des Südens. Ein wunderbar fruchtiger Rose. Frische und milde Säure sorgen für reines Trinkvergnügen. Universeller Essensbegleiter.

Rotweine €

Borgo dei Trulli 0,75L **29,00**
Negroamaro – trocken, Apulien, IT

Dieser wunderbare Rotwein aus der Rebsorte Negroamaro hat ein intensives Rot mit violetten Reflexen und ist am Gaumen vollmundig ausgewogen mit langem Nachhall. Perfekt zu gegrilltem ,als Käsebegleiter oder als leichter süffiger Sommerwein.

Salice Salentino 0,75L **32,00**
Riserva DOP – trocken, Apulien, IT

Dieser kräftige Rotwein aus den Rebsorten Malvasia & Negroamaro besticht mit seinen tiefen Rubinrot und violetten Reflexen. Er zeigt sich am Gaumen vollmundig, intensiv mit eleganten erdigen Aromen. Diese Komplexität erzeugt einen weichen, langen und anhaltenden Abgang. Harmonisiert zu einer Vielzahl von Speisen.

Borgo dei Trulli 0,75L **34,00**
Primitivo Saracena IGP – trocken, Apulien, IT

Die Trauben für diesen Primitivo stammen aus dem Süden Apuliens, einem Gebiet namens Saracena von durchschnittlich über 60 Jahre alten Rebstöcken. Für besondere Weinmomente genießen Sie diesen trockenen aber fruchtigen Rotwein mit seinem intensiven schwarz und leuchtendem Rubinrot im Kern.

Miguel Torres 0,75L **46,00**
Torres Celeste Tempranillo – trocken, Kastilien, ES

Am Gaumen startet dieser rein rebsortige Tempranillo wunderbar aromatisch, fruchtbetont und ausbalanciert. Auf der Zunge zeichnet er eine ungemein druckvolle und dichte Textur. Auch im Abgang begeistert dieser Spanier durch seine mindestens 12 monatige Eichenholzkellerung sehr nachhaltig und aromatisch.

Borgo dei Trulli 0,75L **48,00**
Mirea Primitivo di Manduria – trocken, Apulien, IT

Dieser Primitivo ist wirklich etwas besonderes und zieht jeden Rotwein Liebhaber in seinen Bann. Das Rezept ist denkbar einfach. Kleine Parzelle im Anbaugebiet Manduria= 60 Jahre alte Rebstöcke +max. 600g Trauben pro Rebstock. Geerntet werden nur kleine, extrem reife Beeren per Hand. Nach der langsamen Vergärung reift Mirea für 12 Monate in alten französischen Barriques. Ein Elixier von Primitivo! Erste Klasse und bedarf keiner weiteren Beschreibung.

Offene Weine €

Pinot Grigio *IT Weisswein* 0,2L **7,90**

Dornfelder Vierjahreszeiten *DE Rotwein* 0,2L **7,90**

Erben Weissherbst *PRT Rosé* 0,2L **7,90**

Weissweinschorle 0,2L **6,90**

Sekt, Spumante & Champagner €

Sekt – trocken deutsche Winzer Qualität

Hausmarke *Piccolo* 0,2L **9,00**
Flasche 0,75L **32,00**

Cesarini Sforza Spumante DOC 0,75L **39,00**
Brut Riserva – trocken, Trentino, IT

Dieser Südtiroler aus der Rebsorte Chardonnay ist üppig und cremig mit einer feinen Perlage, unterstützt von einer angenehmen Säure die für frische sorgt. Gold und brillant der perfekte Begleiter zu Krustentieren, Vorspeisen, Aperitif oder Dessert.

Frappato Santa Tresa Spumante Rose 0,75L **42,00**

Bio Organic/Vegan Qualität – trocken, Sizilien, IT Euro

Aus der Rebsorte Frappato ist dieser Süditaliener ein fruchtiger Genuss mit floralen Noten und eignet sich herrlich als sommerlicher Aperitif oder zur Fischbegleitung.

Moët & Chandon Campagner 0,75L **135,00**
Brut Imperial

NEU OUTDOOR BBQ KÜCHE



Geniessen Sie frisch gegrillten Fisch oder Fleischspezialitäten aus unserer neuen BBQ Küche.

Bitte beachten Sie die Zusatzkarte mit unserem wechselndes Tagesangeboten.

Weitere Köstlichkeiten

€€

Mediterran trifft Nordsee

29,90

Nordseekrabben in einer Avocado gefüllt, Avocado, Melone mit Serrano Schinken. Dazu Remouladen Dip und Brot
Platte für 2 Personen



Rinder- Carpaccio

14,90

mit Rucola, gehobelten Parmesan, Olivenöl und Balsamico
serviert mit Brot

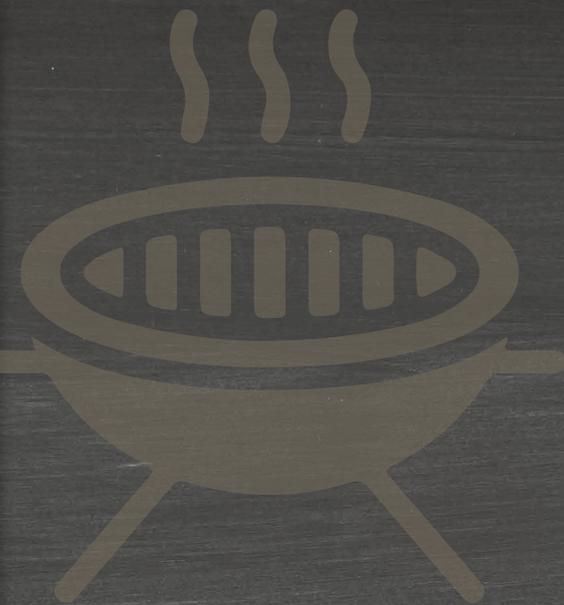


Ostfriesen Teller

16,90

Zwei Doppel Matjes
Filets auf Schwarzbrot
an Herringstip





MS ALLEGRA SPEZIAL

Weitere saisonale Gerichte im Aushang
Please have a look on our seasonal lunch menu

Antipasti Teller

mit oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten, Tzatziki und Brot

Antipasti plate with olives , peppers, sun-dried tomatoe, tzatziki and bread

14,90 EUR

Für 2 Personen (For two person) 28,90 EUR

Käseplatte für Zwei

Käse & Wein – die perfekte Liaison!¹⁵

Feine Komposition aus internationalen Hart- und Weichkäsesorten, abgerundet mit Brot, Olivenöl und „Fleur de Sel“

Cheese platter enough for 2 persons, fine composition of international hard- and soft cheeses, with bread, extra virgin olive oil and „Fleur de Sel“

34,90 EUR

Einzelperson (For one person) 18,90 EUR

Dessert

Obstplatte

mit frischen Früchten der Saison!

Für 2 Personen

18,90 EUR

Für 1 Person

9,90 EUR

nur saisonal verfügbar. Bitte Fragen Sie unsere Crew.

Kuchen

je Stück

4,60 EUR

mit oder ohne Sahne

piece of cake with or without whipped cream

Fragen Sie unsere Crew nach dem Tagesangebot !

