



SCAN ME
FOR MENU



KASEMATTEN

UNTER DER PEGELUHR

ATM Bankautomat nahegelegend vorhanden!



**WIR AKZEPTIEREN
KEINE KARTENZAHLUNG!**
WE ACCEPT NO
CARD PAYMENTS!

Spaziergänger vor der Pegeluhr im Jahr 1905.
Fotograf Julius Söhn. Quelle: Stadtarchiv



Foto der Einweihung am 8.3.1902. Es zeigt die
feierliche Schlusssteinlegung für das neue
Rheinwerft in den Sockel des Pegelhäuschens.
Fotograf Carl Hüsgen. Quelle: Stadtarchiv

KASEMATTEN

UNTER DER PEGELUHR

Wo zu Beginn des 20. Jahrhunderts noch Schiffsverkehr abgefertigt, Waren und Werkzeuge in Katakomben gelagert wurden (Untere Rheinwerft) und bis zur Neugestaltung der Rheinuferpromenade lärmender Verkehr floss, ist an den gut erhaltenen Mauern der Kasematten eine kilometerlange bunte Flaniermeile entstanden.

Die Kasematten an der heutigen Rheinuferpromenade wurden zur touristischen Attraktion der Landeshauptstadt. Früher war das etwas anders. Da wurde auch schon mal scharf geschossen. Die Kasematten dienten im 19. Jahrhundert als Festungsbau gegen Artilleriebeschuss. Der Name wird abgeleitet aus dem Italienischen (*casamatta*) und dem Französischen (*casematte*) und bedeutet „Wallgewölbe“.

Das gibt es so nirgendwo in Deutschland. Die Düsseldorfer Kasematten sind heute der Inbegriff der Gastlichkeit einer pulsierenden Metropole am Rhein mit einem beeindruckenden, unverbauten Rheinpanorama. Es lockt nicht nur große Scharen Düsseldorfer zum Staunen, Spazieren, Verweilen und Genießen, sondern auch Gäste aus aller Welt an. In mediterranem und oft sonnenüberflutetem Ambiente können Besucher mit Blick auf den Rhein und die Skyline des gegenüberliegenden Oberkassel einkehren, die Seele baumeln und sich inmitten der geschichtsträchtigen Umgebung gastronomisch verwöhnen lassen.

Unterhalb der Pegeluhr ist der maritime Biergarten der „Weissen Flotte“, einer der beliebtesten Treffpunkte an der Rheinuferpromenade. Ganzjährig genießen Sie auf unserer Terrasse heimische und internationale Küche, Cocktails, Eisbecher, hochwertige Weine, Kaffeevariationen, Kuchen-

Spezialitäten und die beliebtesten rheinischen Biere. In dieser einmaligen Lage erleben Sie in entspannter Atmosphäre auch große TV-Ereignisse und Bundesligafussball auf Großleinwänden. Hier schlägt auch das Herz der „Weissen Flotte“ mit dem zentralen Ausgangspunkt für Schiffsausflüge. Nur wenige Schritte sind es bis zu unserem fest vertäuten Restaurantschiff „Allegra“ (übersetzt die „Fröhliche“), ein früherer Frachtensegler mit herrlichem Freideck.

Unter der barrierefreien, mit 600 Platanen begrünten Rheinuferpromenade, fließt seit 1993 der in einem 1928-Meter-Tunnel tiefergelegte Verkehr. Damit kehrte die einst abgeschnittene Stadt an den Rhein zurück und erfüllte sich für 750-Millionen DM einen langgehegten Traum. Vom 1,5 Kilometer langen Rhein-Boulevard zwischen der Oberkasseler Brücke und dem Landtag schwärmen seitdem alle von der unvergleichbaren Promenade als eine der schönsten am Rhein.

Verzeichniss / Contents

Historie der Kasematten	2-3
Unsere Biere - <i>our beer</i>	4
Softdrinks, Aperitif & Spirituosen	5
Weine - <i>wine</i>	6-7
Unsere warme Küche - <i>meals</i>	8-9
Cocktails	10
Warme Getränke & Frühstück - <i>breakfast</i>	11



BIERE BEER



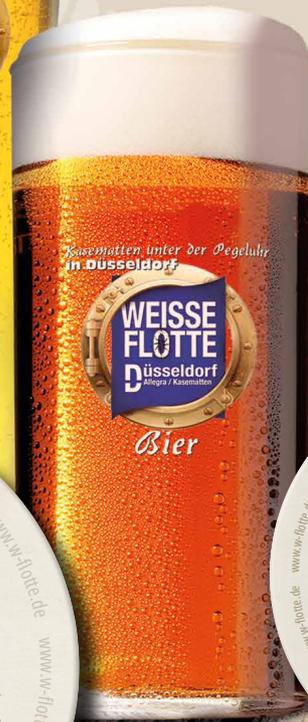
www.w-flotte.de www.w-flotte.de www.w-flotte.de www.w-flotte.de

Pils oder Alt vom Fass
German light herb beer
or Craft beer

**Radler / Alster
oder Altschuss** Mixed beer

je Glas	0,3l	3,90
	0,5l	6,20
	1,0l	11,80

www.w-flotte.de www.w-flotte.de www.w-flotte.de www.w-flotte.de



www.w-flotte.de www.w-flotte.de www.w-flotte.de www.w-flotte.de

Alkoholfreie Biere €

Alkoholfreies Pils	0,33l	4,40
german light beer alcoholfree		
Alkoholfreies Weizen	0,5l	6,80
bavarian wheat beer alcoholfree		

www.w-flotte.de www.w-flotte.de www.w-flotte.de www.w-flotte.de

www.w-flotte.de www.w-flotte.de www.w-flotte.de www.w-flotte.de

Weizen
vom Fass

Bavarian wheat beer

0,5l	6,80
------	------

www.w-flotte.de www.w-flotte.de www.w-flotte.de www.w-flotte.de

DRINKS

Alkoholfreie Getränke €

Wasser	0,3l	3,90
	0,5l	6,20
Mineralwasser Flasche	0,75l	9,20
Apfelschorle ¹	0,3l	3,90
	0,5l	6,20
Cola ^{2,8,14} , Cola light ^{2,4,8,14} , Eistee ^{3,3,14} , Zitrone ¹ oder Orangenlimonade ^{1,3,14} , Spezi ^{2,3,8,14}	0,3l	3,90
	0,5l	6,20
Bitter Lemon ⁷ , Tonic Water ⁷	0,3l	4,60
Orangensaft, Apfelsaft	0,3l	4,20
	0,5l	6,80
Energy Drink ^{2,4,8,13,14} im Glas auf Eis	0,3l	6,40

Aperitif €

Rosato Mio	9,90
<i>Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum</i>	
Aperol Spritz	9,90
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
Lillet Vive ⁷	9,90
<i>Lillet blanc, Tonic, Gurke</i>	
Campari Orange oder Campari Soda	9,90
<i>Campari mit Orangensaft oder Campari mit Soda</i>	
Gin Tonic „Rosmarinato“	9,90
<i>Gin, Tonic, frischer Rosmarin</i>	
Hugo ¹⁴	9,90
<i>Prosecco, Limette, Minze, Hollunderblütensirup</i>	
Martini ¹²	5cl 4,60

Spirituosen €

Düsseldorfer Korn oder Kirsch	2cl je	3,20
Düsseldorfer Killepitsch,	2cl je	3,60
Wodka, Jägermeister, Ramazotti, Havana Club 3 años oder Tequila		
Remy Martin	2cl	7,20
Bailey's auf Eis ¹⁵	4cl	6,80
Jack Daniels auf Eis	4cl	8,60
Longdrink mit 4 cl Spirituose		9,90
<i>wie Jacky Cola, Wodka Energy, Cuba Libre. Weitere auf Anfrage</i>		

GETRÄNKE

WEIN

Weissweine

€

Pinot Grigio trocken, IT 0,75L 27,00
Am Gaumen ist dieser Pinot Grigio schmelzig, mit einer harmonischen, zarten Säure und großer Fruchtigkeit sowie einem langen Nachhall.

Edition Pfalz 0,75L 28,00
Grauburgunder – trocken, Pfalz, DE
Der Grundstein für einen guten Wein wird im Weinberg gelegt und im Keller vollendet. Elegante, ehrliche Weine aus der Pfalz - dafür steht die EDITION PFALZ. Dieser Graubunder duftet köstlich nach gelben Früchten, nussigen und zart kräutrigen Noten und seidigem Abgang.

Kopfstand Bioweingut Lorenz   0,75L 31,00
Cuvee aus Riesling, Rivaner und Cabernet blanc - feinherb, Rheinhessen, DE
Die Weinwelt steht Kopf: Die Weinreben wachsen frei ohne einen händischen Holzschnitt im Frühjahr. Der Rebenwuchs ist wild und ungezähmt. Dies ist eine kleine Revolution im Weinbau und ein großer Schritt zu den Anfängen. Die Reben danken es mit kleinen, hocharomatischen Beeren; die perfekte Grundlage für hocharomatische Weine. Unfassbar fruchtig mit feiner Säurekontur. Der perfekte Terrassenwein, der einem jederzeit ein Lächeln ins Gesicht zaubert.

Weingut Heinrich Gies 0,75L 31,00
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.

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.

Santa Cristina 0,75L 42,00
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 27,00
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.

Chateau Bellevue 0,75L 28,00
trocken, FR
Dieser Wein ist ein fruchtig-frischer, animierender Rose aus den Rebsorten Negrette/ Gamay/Cabernet Sauvignon/Cabernet Franc. Ein harmonisch und animierender Wein für alle Anlässe.

Rotweine

€

Merlot – trocken, FR 0,75L 27,00
Samtig & eleganter Rotwein, der als Essensbegleiter unkomplizierten Genuss garantiert

Dornfelder – trocken, DE 0,75L 28,00
Fruchtig und körperreich mit milden und gut verträglichen Säure Anteil

Borgo dei Trulli 0,75L 29,00
Negroamaro – trocken, Ampulien, 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.

Borgo dei Trulli 0,75L 34,00
Primitivo Saracena IGP – trocken, Ampulien, IT
Die Trauben für diesen Primitivo stammen aus dem Süden Ampuliens, einem Gebiet namens Saracena von durchschnittlich über 60 Jahre alten Rebstöcken. Für besondere Weinmomente genießen Sie diesen trockenem aber fruchtigen Rotwein mit seinem intensiven schwarz und leuchtendem Rubinrot im Kern.

WINE

Offene Weine €

Pinot Grigio <i>IT Weisswein</i>	0,2L	7,90
Dornfelder Vierjahreszeiten <i>DE Rotwein</i>	0,2L	7,90
Erben Weissherbst <i>PRT Rosé</i>	0,2L	7,90
Weissweinschorle	0,2L	6,90

Prosecco, Sekt & Champagner €

Sekt – trocken deutsche Winzer Qualität

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

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

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

Aus der Rebsorte Frappato ist dieser Südtaliener 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		

Sonderangebot Weingedeck €

Weingedeck - Wine & water 34,90

Flasche je 0,75 l Pinot Grigio, Merlot oder Erben Weißherbst mit einer Flasche 0,75 l Mineralwasser

Bottle 0,75 l Pinot Grigio, Merlot or Erben Weißherbst with a bottle of mineral water 0,75 l

Wein und Käse, die perfekte Liaison! €

Käseplatte für Zwei¹⁵ 29,80

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“



SPEISEN FOOD



Salate und mehr

Meat dishes – traditional beergaden menü

€

Caesar Salad¹⁵ 16,90

Römersalat mit Hähnchenbrust, Caesar Dressing und Croutons
Caesar salad with romaine lettuce, chicken breast, dressing & croutons

Fitness Salat^{2,3,12} 16,90

gegrillte Putenbrust auf frischen Salat, Brot & Dressing*
*Grilled turkey breast on fresh green salad, bread & dressing**

Veggiebällchen mit Kräuterquark^{9,12,15} 16,90

wahlweise mit Grillgemüse oder frischen Salat
Vegetarian meatballs with herb quark and grilled vegetables or fresh salad dishes

Insalata Caprese¹⁵ 14,90

Mozzarella di Buffalo an frischen Tomaten und Basilikum Pesto
Tomato-mozzarella-dish with „pesto genovese“

Veggie Salatteller 11,90

frischer gemischter Salat der Saison, Brot & Dressing*
*Fresh mixed salad of the season with bread & dressing**

* Salatdressing zur Auswahl: Italian, Joghurt *oder*
Olivenöl & Balsamico

* *Salat dressing to choose: Italian, yogurt, olive oil-balsamico*

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erfahren Sie gerne von unserem Personal!



Fleisch Gerichte

Meat dishes – traditional beergaden menü

€

Rumpsteak 250g¹⁵ 29,90

mit Kräuterbutter, Salatgarnitur und wahlweise Ofenkartoffel,
Pommes Frites oder Grillgemüse
*Rumpsteak with salad garnish and optional baked Potato,
french fries or grilled vegetables*

Schweinefilet Medaillons^{2,3,9,15} 24,90

gratiniert mit Käse & Champignons Rahmsauce mit Salatgarnitur
und wahlweise Ofenkartoffel oder Pommes Frites
Pork tenderloin medallions au gratin with cheese and optional baked Potato or french fries

Putensteak mit Kräuterbutter¹⁵ 26,90

mit Salatgarnitur und wahlweise Ofenkartoffel, Pommes Frites
oder Grillgemüse
Best turkey steak with salad and optional baked potato, french fries or grilled vegetables

Schweineschnitzel 21,90

Wiener/Jäger/Zigeuner-Art^{1,4,9,14}
mit Pommes Frites und Salat
*Fried pork scallop vienna style / zigeuner style with paprika
sauce or jäger style with mushroom sauce.*

Curry Wurst mit Pommes^{1, 2, 3, 9} 14,90

Roasted sausage with curry sauce, french fries

All styles served with french fries



Fisch Gerichte

Meat dishes – traditional beergaden menü

€

Lachsfilet 150g mit Pernod-Safran Sauce,
Butterreis und Blattspinat 28,90
Salmon fillet with pernod-saffron sauce, rice and spinach leaves

Scampis vom Grill^{1,4} 24,90
mit frischem Salat, Aioli und Brot
Grilled scampi on fresh salad with home made aioli

Garnelen Pfännchen^{1,4,14} 22,90
mit verschiedenen Dips und Brot
Pan of shrimps with diverse dips and bread



Mittagsangebote

Montag bis Donnerstag 12:00 Uhr - 15:00 Uhr

Monday to Thursday from 12.00 to 3.00 pm

Putengeschnetzeltes mit Reis¹⁵ 13,90

Kibbelinge mit Pommes^{1,4,5,14,15} 13,90

Wein und Käse, die perfekte Liaison!

€

Käseplatte für Zwei¹⁵ 29,80

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“*



SAISON GERICHTE!

Bitte beachten Sie außerhalb der Saison
unsere Winterkarte!

COCKTAILS

Cocktails	€
Caipirinha <i>Cachaca, Rohrzucker, frische Limetten</i>	12,90
Mai Tai <i>Brauner Rum, Rum75%, Mandelsirup¹, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft</i>	12,90
Mojito <i>Havanna Club, Limone, Rohrzucker, frische Minze</i>	12,90
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

Alkoholfreie Cocktails	€
Planter´s Punch <i>Orangensaft, Ananassaft, Zitrone, Grenadine^{1,2}, Zucker</i>	11,90
Ipanema <i>frische Limone, Minze, Rohrzucker, Zitronenlimonade¹⁴</i>	11,90
Virgin Colada <i>Coconut Cream, Ananassaft¹⁴, Orangensaft</i>	11,90

FRÜHSTÜCK

BREAKFAST

Warme Getränke €

Grosse Tasse – *big cup of coffee variations*^{8,15} je 4,60

Cappuccino, Milchkaffee, heiße Schokolade, Kaffee *oder* Tee

Milcoffee, hot chocolate, coffee or tea

Latte macchiato^{8,15} 5,80

Espresso⁸ 3,00

Espresso doppio⁸ 4,20

Special €

Eiskaffee^{8,9} 8,50

Iced coffee

Frühstück €

**von 10.00 bis 11.30 Uhr –
Saisonal Mai bis September
und wetterabhängig !**

from 10.00 am. to 11.30 am. - seasonal may to september

Frühstück - classic und komplett - 13,80

1 Brötchen, Schwarzbrot, 1 Croissant, Butter,
Konfitüre^{2,14,15}, Gouda, gekochter Schinken^{1,3},
1 hartgekochtes Ei, Honig & Nutella

*Breakfast complete – 1 Bread-Roll, Brown-Bread, 1 Croissant,
Butter, Jam, Gouda-Cheese, Ham and 1 hard boiled egg,
honey and hazelnut spread*

Zwei Rühreier *mit Brot* 7,80

Two scrambled egg with bread

Zwei Rühreier *mit Speck^{1,3} und Brot* 8,90

Two scrambled egg with Bacon and bread



MS Allegra



Besuchen Sie auch unser historisch fest vertautes Schiff MS Allegra. Steigeranlage A2, direkt an der Pegeluhr. Der Eintritt ist frei und Sie genießen die Aussicht auf das gegenüberliegende Oberkassel bei einem coolen Drink oder Speisen aus unserer Outdoor BBQ Küche. R'h'EIN ins Vergnügen...!

Linienfahrten

Sie wollen die Stadtkulisse von der Wasserseite aus bewundern? Dann erleben Sie mit uns eine Schifffahrt auf dem Rhein inklusive aller Getränke an Bord.

Linienfahrten von Düsseldorf nach Kaiserswerth
von mittwochs - freitags um 12:00 Uhr und 15:00 Uhr
samstags, sonntags und feiertags um 11:00 Uhr, 14:00 Uhr & 17:00 Uhr

Panoramafahrten durch den Medienhafen, vorbei an der Altstadt und Richtung Norden finden samstags, sonntags und feiertags statt.
Abfahrten jeweils gegen 11:00 Uhr, 12:15 Uhr, 13:30 Uhr, 14:45, 16:00 Uhr und 17:15 Uhr.

Alle Infos

Auf unserer **Website** finden Sie außerdem eine Vielzahl weiterer Events entlang des Rheins, darunter Feuerwerksfahrten, Silvesterpartys und exklusive Chartermöglichkeiten unserer Schiffe. Besuchen Sie uns um mehr zu erfahren.



www.w-flotte.de

LINIENFAHRTEN – PANORAMAFAHRTEN – EVENTFAHRTEN & SCHIFFSCHARTER



 Like us on:
facebook

Weisse Flotte

Düsseldorf GmbH

Fringsstraße 11a – 40221 Düsseldorf

Tel.: 0211 / 30 86 72

e-mail: service@w-flotte.de

Hinweis: Sie erhalten zu jeder Zahlung eine Rechnung, ausgestellt auf Ihre Tischnummer. Evtl. Unstimmigkeiten sind unbedingt sofort mit der Gastroleitung zu klären !

