



Wein Kooperation

CONCEPT
RIESLING



MS ALLEGRA

RHEINUFERPROMENADE



SCAN ME
FOR MENU

100 JAHRE
MS ALLEGRA
1986

OMGEBUWD
1957
DOOR
MOTORENFABRIEK
GEBR. VAN LINT
UTRECHT

WEISSE
FLOTTE
Düsseldorf
Allegria / Kassenmaten



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 & Mehr</i>	10 - 11
Infos zum Rheinturm / Digitaluhr - <i>infos Rhine Tower</i>	12

Sie möchten unsere **MS Allgera** 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 Frachtensegler 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 0,33l **4,40**
german light beer alcoholfree

Alkoholfreies Weizen 0,5l **6,80**
bavarian wheat beer alcoholfree



Pils vom Fass
German light herb beer

ALT vom Fass

Radler / Alster Craft beer

oder **Altschuss** Mixed beer

je Glas 0,3l **4,40**

0,5l **6,80**

1,0l **12,20**

Weizen vom

Fass

Bavarian wheat beer

0,5l **6,80**

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
Apfelschorle¹	0,3 l	4,40
<i>apple spitzer</i>	0,5 l	6,80
Cola^{2,8,14}, Cola light^{1,2,4,8,14}, Eistee^{3,3,14}, Zitrone o. Orangenlimonade^{2,3,14}, Spezi^{2,3,8,14}	0,3 l	4,40
	0,5 l	6,80
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	6,60

Warme Getränke *hot drinks* €

Große Tasse Kaffee	5,40
Große Tasse Capuccino oder Milchkaffee³	6,20
Latte Macchiatto	6,80
Espresso doppio	5,00
Große Tasse heiße Schokolade <i>mit frischer Schlagsahne</i>	6,90
Große Tasse heiße Schokolade mit Schuss <i>Rum oder Amaretto</i>	8,20
Glas Tee <i>diverse Sorten im Aromabeutel</i>	4,80
Glas Tee <i>mit frischer Minze oder frischem Ingwer</i>	6,80

Kuchen
je Stück **5,60 €**

*mit oder ohne Sahne
piece of cake with or without
whipped cream*

DRINKS

Aperitif <i>aperitiv</i>	€
Aperol Spritz	12,20
<i>Aperol, Prosecco, Soda</i>	
Limoncello Spritz	12,20
<i>Limoncello, Prosecco, Soda</i>	
Rosato Mio	12,20
<i>Ramazotti Aperitivo Rosato, Prosecco, Basilikum</i>	
Lillet Vive	12,20
<i>Lillet blanc, Tonic⁷, Gurke</i>	
Campari Soda	12,20
<i>Campari², Zitrone, Soda</i>	
Campari Orange	12,20
<i>Campari², Orangensaft</i>	
Hugo	12,20
<i>Prosecco, Limette, Minze, Hollunderblütensirup¹⁴</i>	
Gin Tonic	
<i>Gin, Tonic⁷</i>	
mit Gordon Dry Gin	12,80
mit Bombay Sapphire Dry Gin	13,80
mit Tanqueray Dry Gin	13,80

Sprituosen <i>spirits</i>		€
Sierra Tequila	2cl	3,80
Düsseldorfer Korn	2cl	3,80
Düsseldorfer Kirsch	2cl	3,80
Düsseldorfer Killepitsch	2cl	3,80
Limoncello	2cl	4,60
Averna Amaro	2cl	4,60
Wodka	2cl	4,60
Jägermeister	2cl	4,60
Ramazotti	2cl	4,60
Havanna Club 3 años	2cl	4,60
Remy Martin	2cl	7,60
Bailey´s¹⁵ auf Eis	4cl	7,80
Jack Daniels auf Eis	4cl	8,80

weitere Spirituosen auf Anfrage

SPECIAL

Als Lonkdrink mit 4cl Spirituose 12,80

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



COCKTAILS

Cocktails

€

Caipirinha 14,80

Cachaca, Rohrzucker, frische Limetten

Mai Tai 14,80

Brauner Rum, Rum75%, Mandelsirup¹, Zitrone, Ananassaft, Orangensaft

Mojito 14,80

Havanna Club, Limone, Rohrzucker, frische Minze

Pina Colada 14,80

Havanna Club, Coconut-Cream¹⁴, Ananassaft, Sahne

Sex on the Beach 14,80

Wodka, Apricot Liquer^{2,3,14}, Zitrone, Orangensaft, Grenadine^{1,2}

Tequilla Sunrise 14,80

Orangensaft, Tequilla, Zitrone, Grenadine^{1,2}

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

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

Alkoholfreie Cocktails

€

Planter´s Punch 12,80

Orangensaft, Ananassaft, Zitrone, Grenadine^{1,2}, Zucker

Ipanema 12,80

frische Limone, Minze, Rohrzucker, Zitronenlimonade¹⁴

Virgin Colada 12,80

Coconut Cream, Ananassaft¹⁴, Orangensaft

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





CONCEPT RIESLING

WINE VIN
VINO WEIN

Offene Weine €

Pinot Grigio <i>IT Weisswein</i>	0,2L	8,20
Dornfelder Vierjahreszeiten <i>DE Rotwein</i>	0,2L	8,20
Erben Weissherbst <i>PRT Rosé</i>	0,2L	8,20
Weissweinschorle	0,2L	7,80

Rosé

Fang des Tages Rosé 2023/24 0,75L **26,00**

Hersteller: Jakoby-Mathy
Ein aromatisch, fruchtiger Rose mit reifen Fruchtaromen. Erdbeere, Himbeere und etwas Schiefer Mineralität.

Chateau du Sours 2024 0,75L **36,00**

Hersteller: Constance Rouge
Hell-Rosa präsentiert sich dieser französische Rosé aus der Region Gaillac. Eine sehr einladende, fruchtige Nase mit Anklängen von Erdbeere und Himbeere. Allerdings nicht in diesem oft angebotenen "TuttiFrutti"-Stil.

L'Esperance Rosé 2023 0,75L **39,00**

Hersteller: Domaine de la Brillane
Seine fruchtigen Noten werden von einer leichten Würze begleitet, die für zusätzliche Komplexität sorgt. Der Abgang ist elegant und langanhaltend, perfekt für sommerliche Abende.

Rotwein

La Constance Rouge 2022 0,75L **32,00**

Hersteller: Chateau de Sours
Ein kräftiger Rotwein aus der Region Gaillac, der 12 Monate in französischer Eiche ausgebaut wurde. Tief lilafarben und konzentriert mit einem Aromenspektrum von schwarzen Früchten, Gewürzen und Süßholz.

Kalkmergel Spätburgunder 2023 0,75L **34,00**

Hersteller: Weingut Andreas
Ein sehr leichter, finessreicher Spätburgunder aus der Pfalz. Fruchtig, leicht und dennoch mit genügend Substanz.

Les Frères Cuvée rouge 0,75L **34,00**

Hersteller: Weingut Jülg
Eine deutsche Rotwein-Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot. Im Holz ausgebaut. Saftig, griffig und mit langem Finish.

Rouge 2021 0,75L **38,00**

Hersteller: Chateau Unang
Ein Cuvée aus Grenache, Syrah und Cinsault vom Fuße des Mount Ventoux. Fruchtig, blumig, würzig. Rote Früchte wie Kirsche und Erdbeere gepaart mit Pfeffer und Gewürzen. Sehr balanciert. Durch die etwa 3-wöchige Mazeration bei kühlen Temperaturen entsteht ein kräftiger, aber dennoch frischer, mit toller Säurestruktur ausgestatteter Wein.

La 50/50 Cuvée 2023 0,75L **58,00**

Hersteller: Domaine Anne Gros & Jean-Paul Tollot
Eine kräftige Cuvée aus den Rebsorten Grenache, Syrah und Carignan. Alle Reben auf Sandstein, Mergel und Kalksteinböden bringen diesen dunkelbeerigen und extraktreichen Rotwein zu Tage.

Weißweine

First Crush Sauvignon Blanc CR 2024 0,75L **28,00**

Hersteller: Eppelmann

Ein Deutscher Sauvignon Blanc mit den typischen Aromen von tropischen und reifen Früchten. Etwas Kiwi und Stachelbeere, aber nicht künstlich überladen, sondern schön harmonisch.

Grauburgunder 2024 0,75L **28,00**

Hersteller: Eppelmann

Ein rheinhessischer Klassiker. Fruchtig, leicht, beschwinglich. Wenig Säure, viel Frucht und eine charmante Cremigkeit. Ein unkomplizierter, erfrischender Grauburgunder, der vom handwerklich-arbeitenden Familienweingut Eppelmann aus dem Selztal stammt.

Chardonnay Gutswein 2023 0,75L **29,00**

Hersteller: Eppelmann

Ein Chardonnay, der auf Kalk wächst. Sehr geschmeidig und balanciert.

Fang des Tages Cuvée 2024 0,75L **29,00**

Hersteller: Jakoby-Mathy

Frische, leichte reduktive Cuvée aus Sauvignon Gris und etwas Riesling. Die Nase wird von exotischen Aromen dominiert, am Gaumen äußerst frisch und einfach perfekt für heiße Sommertage.

Kinheimer Riesling feinherb 2024 0,75L **31,00**

Hersteller: Jakoby-Mathy

Ein Riesling aus dem Moselort Kinheim, der mit seinem perfekten Süße-Säure Verhältnis ungemein balanciert daherkommt. Fruchtaromen von Aprikosen, reifem Apfel und Zitrusfrüchten.

Riesling 2024 0,75L **33,00**

Hersteller: Heiligenblut

Der Riesling aus Rheinhessen vom Weingut Heiligenblut kommt von vulkanischen Böden. Sehr geradlinig, fruchtig und mineralisch. Mit der typischen Riesling-Säure versehen ein sehr energetischer Wein.

Weißer Burgunder & Chardonnay 2023 0,75L **34,00**

Hersteller: Weingut Andreas

Feinste Aromen von gelbem Steinobst, Karambola, reifer Birne, Melone und Vanille. Eine sehr trinkfreudige Synthese aus den beiden Rebsorten.

Silvaner 2023 0,75L **34,00**

Hersteller: Max Müller

Ein klassischer Silvaner vom kleinen Handwerksbetrieb aus Volkach. Orangenschalen, Quitte, Pfirsich und Kräuter. Kein Schnickschnack, sondern eine klare Linie.

Schaumweine / Sekt & Champagner

Secco 2023 0,75L **32,00**

Hersteller: Eppelmann

Ein fruchtig, frischer Secco, der mit seiner Leichtigkeit für viel Trinkanimation sorgt. Die Cuvée besteht aus Riesling, Müller-Thurgau und Muscaris.

Blanc et Noir 2022 brut 0,75L **38,00**

Hersteller: Weingut Andreas

Ein Sekt, der mit der "Champagner-Methode" produziert wird. Reifer Apfel, viel Pfirsich, und Noten von Brioche und gerösteten Nüssen. Sehr elegant und cremig.

Rosé 2021 brut 0,75L **48,00**

Hersteller: Krack

Dieser ungestüme Sprudler duftet nach Erdbeeren, Himbeeren und Rosen. Am Gaumen lebendig und frisch mit rotfruchtigen Noten, feiner Säure und dezenter Mineralität. Harmonischer Abgang mit einem Hauch Brioche.

Hausmarke Sekt 0,75L **34,00**

deutsche Winzerqualität 0,75 L 34,00

Moët & Chandon Champagner 0,75L **138,00**

Brut Imperial

OUTDOOR BBQ KÜCHE



Genießen Sie frisch gegrillten Fisch oder Fleischspezialitäten aus unserer neuen BBQ Küche. Bitte beachten Sie die Zusatzkarte mit unserem wechselndes Tagesangeboten.

Antipasti Teller

mit oliven, Peperoni, getrockneten Tomaten, Tzatziki und Brot

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

18,80 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

Obstplatte

mit frischen Früchten der Saison!
Für 2 Personen

24,80 EUR

nur saisonal verfügbar. Bitte Fragen Sie unsere Crew.

Weitere Köstlichkeiten €

Mediterran trifft Nordsee

31,80

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



Rinder- Carpaccio

17,80

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



Ostfriesen Teller

18,80

Zwei Doppel Matjes
Filets auf Schwarzbrot
an Herringstip





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

Fisch / Fish dishes €

**Gegrillte
Dorade 32,80**

Wählen Sie dazu eine Beilage:
Grillkartoffel, Grillgemüse

„Sea bream“ please select one garnish:
Grilled potato, grilled vegetables

**Gegrillte
Baby Calamari 23,80**

mit Aioli und Brot

„grilled baby calamari“ with Aioli and bread

**Garnelen
Pfännchen 24,80**

Geschält mit Dips und Brot

peeled shrimps pan with dips & bread

Gambas vom Grill 27,80

mit frischem Salat, Aioli & Brot

„Grilled Scampi“ on fresh salad, Aioli & bread

Fleisch & Salat / Meat & Salad €

Putensteak gegrillt 26,80

mit Grillkartoffel & Grillgemüse der Saison

„Grilled turkey“ with Grilled potato & grilled vegetables

Rumpsteak gegrillt

mit Grillkartoffel &
Grillgemüse der Saison

180g **26,80**

„Grilled rumpsteak“ with
Grilled potato & grilled vegetables

250g **34,80**

Fitness Salat 21,80
mit gegrillter Putenbrust

auf frischen gemischten Salat, Brot & Balsamico Vinaigrette.

Grilled turkey breast on fresh green salad,
bread & balsamico vinaigrette

Ohne Fleisch für die vegane Variante 16,80
without meat for the vegan version

Insalata Caprese 18,80

Mozzarella die Buffalo an frischen

Tomaten und Basilikum Pesto und Brot

Tomato-Mozzarella-dish with „pesto genovese“ & bread

Vom verhinderten Wahrzeichen zur größten Digitaluhr der Welt.

Aber wie funktioniert sie nur?

Vor 100 Jahren hätte die Stadt bald ein monumentales Bauwerk gehabt, das den Pariser Eiffelturm um 200 Meter überragt hätte. Und der Kölner Dom wäre dagegen ein Miniatur-Bauwerk gewesen. Die deutsche Eisenindustrie hatte das Wunderwerk entworfen und geplant – ein 500-Meter Rheinturm. Er sollte als Teil einer Brücke mitten über dem Rhein stehen. Doch der 1. Weltkrieg kam dazwischen. Gebaut wurde das gigantische Monstrum nie (siehe Foto).

Dafür kam aber 1982 endlich ein lang ersehntes Wahrzeichen. Der Rheinturm wurde eröffnet, 240 Meter hoch. Als Clou baute der Künstler Horst H. Baumann eine „Lichtskulptur“ ein, laut „Guinness-Buch der Rekorde“ größte Digitaluhr der Welt. Sie ist gut von der Altstadt zu sehen und manch einer zerbricht sich noch immer den Kopf, wie diese Uhr wohl zu lesen ist.

Ganz einfach: Die oberste Reihe, wie auf der Zeichnung zu sehen, zeigt die Zehnerstunden, darunter die Einerstunden. Danach folgen die Zehnerminuten, die Einerminuten, als Vorletztes die Zehnersekunden, dann die Einersekunden.

Mehr als 300 000 besuchen jährlich den Rheinturm, der auf 256 bis zu 22 Meter langen Beton-Rammpfählen in der Erde ruht. Eine Zählanlage garantiert aus Sicherheitsgründen dafür, dass niemals mehr als 700 Besucher auf dem Turm sind. Das Restaurant im Turm dreht sich auf 174 Metern Höhe in einer Stunde um die Turmachse, mal in die eine als auch in die andere Richtung. Den Besuch der Aussichtsplattform 4 Meter darunter darf man sich nicht entgehen lassen.

Aus den Panorama-Fenstern hat man einen atemberaubenden Ausblick auf die Stadt, bei gutem Wetter sogar bis hin zum Kölner Dom.



Sie möchten unsere MS Allgera für ihre Feier chartern?

Ganzjährig möglich: Teilcharter ab 40 Personen, exklusive Vollcharter ab 80 Personen. Ab 149 Euro p.P. inkl. BBQ & Getränke

Wir stellen uns auf Ihre Bedürfnisse ein. Kontaktieren Sie uns für Ihre Anfrage per Mail.

**WeisseFlotte
Düsseldorf GmbH**

Fringsstraße 11a – 40221 Düsseldorf
Tel.: 0 211/30 86 72
e-mail: service@w-flotte.de

www.w-flotte.de