Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.

1 - mit Farbstoff 2 - mit Konservierungsstoffen 3 - koffeinhaltig 4 - chininhaltig 5 - süßhaltig 6 - mit Phosphat 9 - mit Süßungsmittel(n) 10 - enth. Phenylalaninquelle 12 - mit Antioxidationsmittel

WEISSWEIN / WHITE WINE

Chardonnay[5], Ellermann-Spiegel, Pfalz	0.2l	6.50
	0.75l	22.00
Schluck vom Himmel[5],	0.2l	6.50
Cuvée weiß, Johanninger, Rheinhessen	0.75l	22.00
Riesling[5], Gabel-Eger, Pfalz	0.2l	6.50
Grauburgunder[5], Gabel-Eger, Pfalz	0.2l	6.80
	0.75l	22.50
Riesling[1], Glaube-Liebe-Hoffnung, Bergdoldt-Reif & Nett, Pfalz	0.75l	33.00
Weißweinschorle[5]	0.2l	5.40

ROSÉ

Rosado Morador[5], Navarra, Spanien	0.2l	6.20
	0.75l	21.50
Rosé, Domaine Bellevue[5], Touraine Frankreich	0.2l	6.50
	0.75l	22.00
Roséschorle[5]	0.2l	5.40

ROTWEIN / RED WINE

Spätburgunder[5], Ellermann-Spiegel, Pfalz	0.2l	6.50
	0.75l	22.00
Nero d'Avola[5], bio, Maggiovini, Sizilien	0.2l	6.80
	0.75l	22.50
Syrah Consentido[5], Bodega la Purisma, Murcia Spanien	0.2l	6.80
	0.75l	22.50
Schluck vom Himmel[5],	0.2l	6.50
Bio Cuvée rot, Johanninger, Rheinhessen	0.75l	22.00
Primitivo Salento IGT[5], Tenute Rubino, Apulien	0.75l	38.00
Rotweinschorle[5]	0.2l	5.40

SEKT UND SCHAUMWEIN / SPARKLING WINE

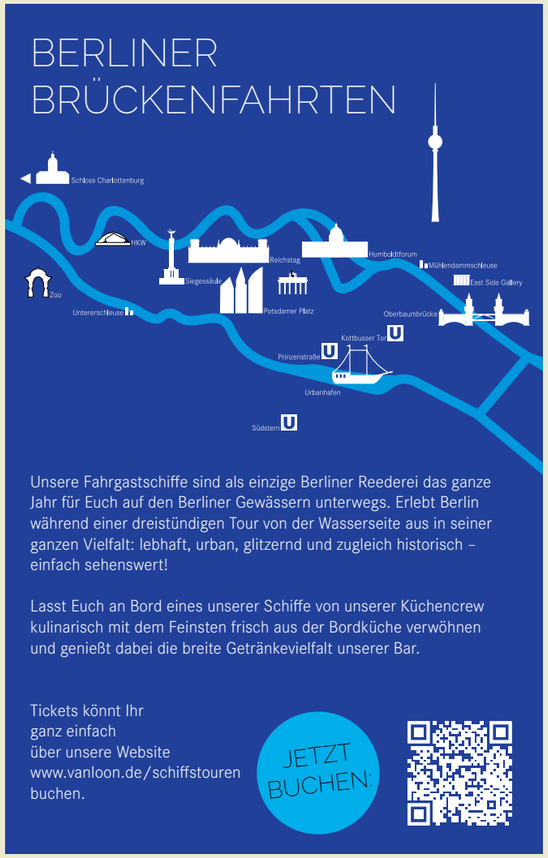
Berlin-Sky[5], Sekt brut nature	0.1l	4.50
	0.75l	29.00
Prosecco[5], Santa Margherita	0.1l	5.50
	0.75l	36.00
Bouvet Ladubay[5], Crémant brut oder rosé	0.75l	39.00
Carl Jung[5], bio Mousseaux (alkoholfrei)	0.75l	34.00

BIER / BEER

Dithmarscher Pils vom Fass	0.4l	4.80
Weihnstephan Helles vom Fass	0.5l	5.10
Crew Republic, India Pale Ale vom Fass	0.5l	6.20
Alster, Pils mit Zitronenlimonade[10]	0.4l	4.80
Dithmarscher dunkel, Flasche	0.33l	3.90
Dithmarscher Pils, alkoholfrei, Flasche	0.33l	3.90
Weihenstephan, Hefeweissbier	0.5l	5.10
Weihenstephan, Kristall	0.5l	5.10
Weihenstephan, Hefeweissbier, alkoholfrei	0.5l	5.10
Berliner Weisse, grün[1], rot[1], sauer	0.33l	4.20

ALKOHOLFREI / ALCOHOLFREE

TAFELWASSER (sparkling) 0.2l 2.00 | 0.40l 3.80 |	1.00l	5.90
MINERALWASSER still / mit Kohlensäure 0.25l 2.80 |	0.75l	5.90
FRITZ-KOLA[1,3] oder superzero[1,3,9]	0.2l	3.20
FRITZ Kirsch- Holunder (cherry- elderflower)	0.2l	3.20
FRITZ Orange[1,12]	0.2l	3.20
THOMAS HENRY		
Ginger Ale[1], Spicy Ginger, Bitter Lemon[4,12], Pink Grapefruit[1,12] oder Tonic Water[4,12]	0.2l	3.30
SAFT&NEKTAR/ JUICE & NECTAR		
Naturtrüber Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja, Cranberry	0.2l	2.90
Apple naturally, orange, rhubarb, maracuja or cranberry	0.4l	5.50
SAFTSCHORLE/ JUICESCHORLE 0.2l 2.70 |	0.4l	4.90
ORANGENLIMONADE[1,12] 0,2l 2.90 |	0.4l	4.90
ZITRONENLIMONADE[10] 0,2l 2.90 |	0.4l	4.90
SPEZI[1,3,10] 0,2l 2.90 |	0.4l	4.90
LEMON LIME		
Sprudelwasser mit Limetten[5]- und Zitronensaft[5]	0.4l	4.90



COCKTAILS & LONGDRINKS

CRANBERRY SPRITZ 8.50
Cranberrynektar, Sekt[5], Soda, Limette, Minze

CAMPARI ORANGE 8.90
Campari[1], Orangensaft

CUBA LIBRE 9.50
3 Stars Plantation Rum, Fritz Kola[1,3], Limette
(oder mit Original Dark „Plantation" Rum 11.00)

GIN & TONIC 9.50
Citadelle Gin, Tonic[4,12]
(mit Citadelle d`Été 11.00 oder Citadelle Rouge 11.00)

WHISKEY COLA 9.50
Four Roses Bourbon[1], Fritz Kola[1,3]

LONDON MULE 9.50
Citadelle Gin, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Gurke

VODKA MULE 9.50
Vodka, Thomas Henry Spicy Ginger, Limette, Gurke

LEICHTMATROSE 8.50
3 Stars „Plantation" Rum[1], Rhabarbernektar, Limette, Holunderblütensirup, Soda, Minze

CAIPIRINHA 9.00
Cachaça, Limetten, brauner Rohrzucker

MOJITO 9.50
3 Stars „Plantation" Rum[1], Limette, Minze, brauner Rohrzucker, Soda

SOMMER-SPECIALS

VAN LOON LILLET 7.90
Lillet Blanc[5], Zitronenlimonade[10], Limette, Minze

LILLET WILD BERRY 7.90
Lillet Blanc[5], Schweppes Wild Berry[1], Beeren

BATEAU VAN LOON 7.90
Lavendelsirup, Soda, Zitrone, Sekt[5]

APEROL SPRITZ 7.90
Aperol[1], Sekt[5], Soda, Orange

MARACUJA SPRITZ 7.90
Aperol[1], Sekt[5], Maracujasaft, Limette

HUGO 7.90
Sekt[5], Holunderblütensirup, Limette, Soda, Minze

ALKOHOLFREI / ALCOHOLFREE

CRODINO SPRITZ alkoholfrei 7.90
Crodino[1,4,5], Orange, alkoholfreier Sekt[5], Soda

CRANBERRY-ORANGEN-LIMO 5.90
Orangenlimonade[1,12], Cranberrynektar und Orange

APFEL-MINZ-LIMO 5.90
Apfelsaft, Holunderblütensirup, Limette, Soda, Minze

PINKE LUZY 5.90
Rhabarbernektar, Holunderblütensirup, Limette, Soda, Minze

BITTER & KRÄUTER

Ramazotti	2cl	3.40
Jägermeister	2cl	3.50
Campari	5cl	6.50

ANIS

Sambuca Molinari	2cl	3.40
Ricard	5cl	6.50

WERMUT

Wermut weiß[5]	4cl	5,50
Wermut rot[5]	4cl	5,50

KLARER & GIN

Nordhäuser Doppelkorn	2cl	3.40
Linie Aquvit	2cl	3.60
Citadelle Gin „Original"	2cl	3.60
Citadelle Gin „Jardin d'Été"	2cl	3.90
Citadelle Gin „Rouge"	2cl	3.90

RUM

Plantation, 3 Stars - White Artisanal, Jamaica-Barbados-Trinidad 40%	2cl	3,20
Plantation, Original Dark[1], Barbados-Jamaica 40%	2cl	3,80
Plantation XO[1], Extra Old, Barbados 40%	2cl	6,90
Botucal[1], Venezuela 40%	2cl	4.80
Don Papa[1], Philippinen 40%	2cl	5.20
El Dorado[1], 12 Jahre, Guayana 40%	2cl	5.20
El Dorado[1], 15 Jahre, Guayana 43%	2cl	5.90

WHISKEY & WHISKY

Four Roses[1], Bourbon Whiskey	2cl	3.40
Jack Daniel's[1], Tennessee Whiskey	2cl	3.40
Glenmorangie, Single Malt Whisky	2cl	4.50

GRAPPA & OBSTBRAND

Williams Birne	2cl	3.60
Mirabelle	2cl	3.60
Calvados Papidoux Fine	2cl	3.60
Grappa Nonino Riserva	2cl	3.90

LIKÖR

Berliner Luft	2cl	2.90
Amaretto	2cl	3.40
Bailey's[1]	2cl	3.60

KAFFEE & SCHOKOLADE

Auf Wunsch bereiten wir Euer Getränk gerne koffeinfrei, mit Soja- oder Haferdrink (+0.50) zu.
On request, we will be happy to prepare your drink decaffeinated, with soy or oat drink (+0.50).

Espresso[3]	2.60	Cappuccino[3]	3.50
Doppelter Espresso[3]	4.80	großer Cappuccino[3]	5.50
Tasse Kaffee[3]	3.00	Latte Macchiato[3]	4.40
großer Kaffee[3]	4.90	Milchkaffee[3]	4.40
Americano[3]	3.00	Chai Latte	4.90
Heisse Schokolade	4.40		

TEE & AUFGUSS / TEA

Wir servieren Euch alle Tees im Porzellankännchen mit Kandiszucker Darjeeling Second Flush, Earl Grey, Schiffsmischung, Oolong, Bancha oder Kräutergarten We serve all teas in a porcelain pot with rock candy Darjeeling Second Flush, Earl Grey, Ship's Blend, Oolong, Bancha or Herb Garden	5.90
Frischer Ingwer oder Ingwer-Minze-Aufguss im Glas Fresh ginger or ginger-mint infusion in a glass	4.40

KLEINER PROVIANT

SARDELLEN 7.80
ganze Sardellen frittiert mit Aioli
ANCHOVIES / fried whole Anchovis with aioli

GEBRATENE GARNELEN 9.40
an Salatbouquet mit Cocktail und Knoblauch Dip
FRIED PRAWNS / with salad bouquette, cocktail and garlic dip

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE 8.60
auf Mango-Chili-Chutney mit Honig und Mandeln
GOAT CHEESE AU GRATIN
on mango chili chutney with honey and almond

DREIERLEI DIPS 8.20
Olivenöl, Meersalz, Knoblauch-Dip, Hummus, Oliven und Brot
THREE KINDS OF DIPS
olive oil, sea salt, garlic dip, hummus, olives and bread

FISCH UND MEERESGETIER
FISH AND SEAFOOD

FISCHSUPPE 15.50
mit Garnele, Barsch und frischem Gemüse
FISH SOUP
with shrimp, perch and fresh vegetables

MATJESFILET 16.50
auf Sauerrahm-Kräuter-Soße mit
Salzkartoffeln und kleinem Salat
FILLET OF PICKLED HERRING
served with boiled potatoes, a small salad and sour cream sauce

SCHIFFSGEBEIZTER LACHS 21.50
an Kartoffelpuffer mit Senf-Dill-Soße und einem bunten Salat
MARINATED SALMON
served with hash browns, a small salad and mustard-dill sauce

PORTION RÄUCHERFISCH 22.50
Wahlweise: Honig-Lachs, Makrele, Heilbutt (150g) oder Forelle (ganz).
aus dem Van Loon Räucherofen! Serviert mit Senf-Dill-Sauce und Sahne-Meerrettich an lauwarmen Kartoffelsalat mit einem kleinen saisonalen Salat

SMOKED FISH
choose between: honey-salmon, mackerel, halibut (150g), trout (whole fish) served with mustard-dill-sauce and horseradish on lukewarm potato salad with small salad of the saison

FISH, CHIPS & FRIENDS

Zu unseren FISH, CHIPS & FRIENDS servieren wir Kartoffelchips, Malz-Essig, Krautsalat und ZWEI DIPS nach Wahl:
served with potato chips and two dips of your choice:
● KETCHUP ● MAYONNAISE ● COCKTAIL ● REMOULADE
● KNOBLAUCH (GARLIC) ● CHILI-MANGO-MINZE

KIBBELING 16.50
Seelachsfilet im Knusperbackteig gebacken
KIBBELING / saithe fillet baked in tempura batter

BARSCH 17.90
Filetstücke im Knusperbackteig
PERCH / fillet in batter

KNUSPER ZANDERLI 18.50
zarte Zanderfiletstreifen im Knusperteigmantel
PIKE-PERCH / fillet in batter

GARNELEN IM KNUSPERMANTEL 18.50
mit einem Hauch Chili
CHRISPY FRIED SHRIMPS with a touch of chili

KLEINE TINTENFISCHE 18.50
leicht mehliert und extra kurz frittiert
SMALL CUTTLEFISH / slightly floured and briefly deep-fried

UNSERE FALSCHEN FREUNDE - GANZ VEGAN! 17.50
sautierte „Shrimps" und gebackene „Tintenfischringe"
our ‚Red Herring' – 100% vegan! / sautéed ‚shrimps'
and fried ‚calamari' rings

MANNSCHAFTSVERPFLEGUNG pro Person 17.50
ab zwei Personen gibt's alle Sorten gemischt (wahlweise vegan)
mit allen Schiffsgemachten Dips!
CREW MEAL per person 17.50 for two persons or more,
all varieties are mixed (optional vegan) with all ship-made dips!

TAKLE DEINE FISH & CHIPS AUF:
+ Süßkartoffel Pommes statt Kartoffelchips 1.50
/ sweet potato chips instead of crisps
+ Farbenfroher Salat /colorful mixed Salad 4.50
+ Guacamole 3.50
+ Extra-Dip 1.50

SCHIFFSTOUREN

Genießt in gemütlicher Atmosphäre die legendäre dreistündige Brückenfahrt auf unseren Schiffen Philippa und Josephine über den Landwehrkanal und die Spree. Während ihr an zahlreichen Berliner Sehenswürdigkeiten vorbeigleitet, verwöhnen wir euren Gaumen direkt aus unserer Bordküche. Ob ein reichhaltiges Frühstücksbuffet bei einer Brunchfahrt oder ein leckeres 3-Gänge-Menü bei einer Abendfahrt - wir bieten für jeden Geschmack das Richtige. Erlebt Berlin vom Wasser aus und lasst euch dabei kulinarisch verwöhnen. Das perfekte Erlebnis im Sommer wie im Winter.

Termine und Ticketbuchungen auf vanloon.de Auch im Winter legen wir, ab und zu, für die legendäre Brückenfahrt mit dem Salonschiff „Philippa" ab. Lasst euch an Bord mit allerlei Köstlichkeiten kulinarisch von unserer Bordküche verwöhnen und erlebt Berlin in seiner ganzen Vielfalt, während einer dreistündigen Tour vom Wasser aus: lebhaft, urban, glitzern und historisch zugleich.

Termine und Ticketbuchungen auf vanloon.de

BURGER & STEAK

RUMPSTEAK 24.50
mit Kartoffelgratin, Salat und Pfefferkräuterbutter
RUMPSTEAK / with potato gratin, salad
and pepper herb butter

HAFEN-BURGER VOM IRISH BEEF 14.50
200 g dry aged, mit Röstzwiebel, Gewürzgurke, Tomate und Spiegelei
IRISH BEEF HARBOUR BURGER /200 g dry aged,
with fried onion, gherkin, tomato and fried egg

URBAN BURGER 14.50
200 g dry aged vom Irish Beef, mit Taleggio Käse,
Bacon und Preiselbeermarmelade
URBAN BURGER / 200 g dry aged Irish beef,
with taleggio cheese, bacon and cranberry jam

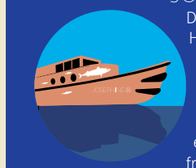
VEGANER THUNFISCH BURGER 14.50
Veganer Thunfisch, Gewürzgurke, Tomate, Blattsalat, Zwiebel,
vegane Mayonnaise und Senf-Dillsauce
VEGAN TUNA BURGER / Vegan tuna, pickles, tomato,
lettuce, onion, vegan mayonnaise and mustard dill sauce

TAKLE BURGER AUF / TO BURGER :
+ Kartoffelchips & Ketchup/crisps & ketchup 3.50
+ Süßkartoffel Pommes & Ketchup/ sweet potato chips & ketchup 4.50
+ Farbenfroher Salat/ colorful salad 4.50
+ Karotten-Krautsalat/ carrot coleslaw 3.50

FESTE FEIERN

Genau das könnt Ihr bei uns an Bord: auf großer Fahrt mit der „Philippa" oder „Josephine", genauso vor Anker im Herzen von Kreuzberg. Ob groß, klein, Sommer, Winter, Hochzeit, Firmenevent oder einfach, weil es schön ist. Bei uns habt Ihr viele Möglichkeiten!

PHILIPPA
Das Salonschiff Philippa hat ein Re-Design bekommen und erstrahlt nun in neuem Glanz: Der Innenraum kleidet sich elegant in Holz und Licht und bietet Euch ein ganz besonderes Ambiente. Auf dem Vordeck könnt ihr Euch den Fahrtwind bei einem Gläschen Wein um die Nase wehen lassen. Dank ihres verstärkten Schiffsbug, der Eis bis zu einer Dicke von acht Zentimetern brechen kann, ist die Philippa das ganze Jahr für Euch auf den Berlinern Gewässern unterwegs.



JOSEPHINE
Die Barkasse Josephine brachte einst die Hamburger Hafenarbeiter zu ihren Baustellen. Von April bis Oktober ist das charmante Sommerschiff dank eines abnehmbaren Verdecks bei schönem Wetter als Cabrio im Einsatz. Sie bietet die angenehmste und entspannteste Art, Berlin im Sommer umweltfreundlich zu erleben, denn die Josephine ist komplett elektrifiziert.

Unser Feste-Feiern-Team steht für Euch bereit!

info@vanloon.de
www.vanloon.de

GEGEN SKORBUT

Tu Dir Gutes: Köstliche Schale mit bunter Salatmixtur, Edamame, Cous Cous, Bohnen und Sherry-Dressing
Do yourself good: delicious bowl of colorful salad mix, edamame, couscous, beans and sherry dressing

...als FISCH-BOWL 18.90
mit schiffsgeräuchertem Fischfilet und Senf-Dill-Dip
as FISH BOWL with ship-smoked fish fillet and mustard-dill dip

...als VEGANE THUNFISCH-BOWL mit veganem Thunfisch 17.90
as VEGAN TUNA-BOWL with vegan tuna

...als FETA-BOWL mit mariniertem Feta-Käse 17.90
as FETA BOWL with marinated feta cheese

...als CHICKEN-BOWL mit gebratener Hähnchenbrust 17.90
as CHICKEN-BOWL with chicken breast

SÜSSES / SWEETS

ERDBEER-TIRAMISU 7.90
feiner Klassiker mit frischen Erdbeeren und Amaretto
TIRAMISU / fine classic with strawberries and amaretto

CRÈME BRÛLÉE 7.50
Vanillecreme flambiert
CRÈME BRÛLÉE / flambéed vanilla cream

PANNA COTTA 7.50
Mango-Chili-Minz-Kompott
PANNA COTTA / with mango chilli mint compote

KUCHEN
bitte beim Service erfragen
CAKE / please ask the waiters

FRISCHE WAFFELN / FRESH WAFFLES

WAFFEL ERDBEERE 8.50
mit frischen, marinierten Erdbeeren, Minze und Vanillecreme
WAFFLE STRAWBERRY /with fresh, marinated strawberries,
mint and vanilla cream

SCHOKO-GLÜCK 8.90
mit Nuss-Nougat-Creme und kandierten Nüssen + Baileys 1.50
with nut nougat cream and candied nuts + Baileys 1.50

WONKA WAFFEL 7.90
zuckrige Waffel mit Marshmallows, Schokolinsen und Schokoladensauce
WONKA WAFFLE / sugary waffle with marshmallows, chocolate lentils
and chocolate sauce

WAFFEL PUR (VEGAN) 5.90
+ Apfelmus /apple sauce 1.00
+ Ahornsirup / maple syrup 1.50
+ Nuss-Nougat/ nut nougat 1.50