



## WILLKOMMEN AN BORD!

Wir heißen Sie im Müllers Restaurant auf dem Museumsschiff Mannheim herzlich willkommen.

Mitten in Mannheim und doch abgeschieden auf dem Neckar gelegen, bieten wir eine einzigartige Atmosphäre, bei der Sie sich einfach treiben lassen können.

Genießen Sie unsere schmackhafte regionale und internationale Küche.

Bei der Zubereitung der Speisen legen wir besonderen Wert auf Frische und Qualität der Zutaten.

Überzeugen Sie sich auch von unserem erlesenen Weinangebot.

Ihre Wünsche liegen uns am Herzen.  
Wir wollen, dass Sie sich rundum wohlfühlen.  
Fragen, Anregungen und Wünsche nehmen wir jederzeit gerne entgegen.

Wir wünschen Ihnen guten Appetit  
und eine gesellige Zeit!

Ihr  
Ali Müller & Team





Für Ihre Familienfeiern, Hochzeitsfeiern,  
Weihnachtsfeiern, Firmenfeste, Tagungen, Besprechungen und Sitzungen  
stellen wir gerne Frühstücks-, Brunch-, Menü-, & Buffetvorschläge  
nach Ihren Wünschen zusammen.

---

**Neckarvorlandstraße 2a • 68159 Mannheim**

Für Navigation bitte **Luisenring 49**  
eingeben und auf das untere Parkdeck der MVV fahren.

Reservierungen unter  
Tel. 0621-86 24 86 61 • [www.muellers-mannheim.de](http://www.muellers-mannheim.de)

---

**Unsere Öffnungszeiten:**

**Täglich ab 11 Uhr bis Mitternacht.**

(Nach Vereinbarung auch andere Uhrzeiten möglich.)

---

***Zeichenerklärung Allergene:***

A Glutenhaltiges Getreide (Weizen) | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnüsse  
F Sojabohnen | G Milch/Laktose | H Schalenfrüchte (Nüsse) | I Sellerie  
J Senf | K Sesamsamen | L Lupinen | M Schwefeldioxid | N Weichtiere

## VORSPEISEN

- |           |   |   |
|-----------|---|---|
| <b>31</b> | <b>Antipasti</b><br><i>mit Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika,<br/>fein mariniert in Balsamico und Olivenöl</i>                        | 8,80  |
| <b>32</b> | <b>Zaziki / Cacık</b> <sup>G</sup><br><i>mit Gurken und Knoblauchjoghurt</i>  | 6,80  |
| <b>33</b> | <b>Gefüllte Weinblätter</b> <sup>E,H</sup><br><i>mit Reis, Zwiebeln, Pinienkerne, Sultaninen, Petersilie, Dill in Olivenöl</i>                    | 8,80  |
| <b>34</b> | <b>Grüne Bohnen</b><br><i>fein mariniert in Olivenöl mit Zitrone</i>  | 7,80  |
| <b>35</b> | <b>Joghurt-Minzcreme-Dip</b> <sup>G</sup><br><i>mit Knoblauch, Minze und Petersilien</i>  | 6,80  |
| <b>36</b> | <b>Hummus-Creme</b> <sup>A</sup><br><i>aus Kichererbsen und Sesampaste, abgeschmeckt mit Zitronensaft</i>   | 7,80  |
| <b>37</b> | <b>Blanchierter Blattspinat</b> <sup>G</sup><br><i>mit Kräuterjoghurt</i>   | 6,80  |
| <b>38</b> | <b>Pikante Walnusscreme</b> <sup>G</sup><br><i>(Pikant-Scharf)</i>  | 9,80  |
| <b>39</b> | <b>Blätterteigröllchen</b> <sup>A,G</sup><br><i>mit Schafkäsefüllung und Kräutercreme-Dip</i>   | 7,80  |
| <b>40</b> | <b>Gegrillte Peperoni</b> <sup>G</sup><br><i>mit Joghurt-Knoblauchsauce</i>   | 8,80  |
| <b>41</b> | <b>Lauwarme mediterrane Gemüse</b> <sup>G</sup><br><i>gebratene Auberginen, Zucchini, Champignons und Paprika<br/>mit Knoblauch-Joghurt-Sauce</i> | 9,80  |
| <b>42</b> | <b>Gemischter Vorspeisenteller</b> <sup>A,G,K,E,H</sup>   | <b>für 1 Person</b> 12,80<br><b>für 2 Personen</b> 19,80<br><b>jede weitere Person</b> 9,80 |

## SUPPE

- 20 **Tagessuppe** 6,50

## SALATE

- 50 **Beilagen Salat** <sup>A,G,J,C</sup> 4,80  
*Saisonal*
- 51 **Großer Salatteller mit gegrilltem Fisch** <sup>C,D,G,J</sup> 15,80
- 52 **Salat „Florida“** <sup>C,G,J</sup> 13,80  
*von der Hähnchenbrust, frischen Früchten und gerösteten Nüssen  
an Senf-Curry-Orangendressing*
- 53 **Salat „Torero“** <sup>C,G,J</sup> 15,80  
*garniert mit Roastbeef Streifen und frischen Champignons*
- 54 **Bauernsalat** <sup>G</sup> 13,80  
*mit Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven, Zwiebeln und Schafskäse*
- 55 **Salatteller à la Müllers** <sup>A,G,C,J</sup> 14,80  
*Rucola, Radicchio und Blattsalat mit getrockneten Tomaten,  
Peperoni und Oliven, marinierten Champignons und Käsewürfeln,  
garniert mit gerösteten Nüssen und Croûtons*

## AUS UNSERER REGIONALEN KÜCHE

- 90 **Rinderrouladen** <sup>A,C,G,J,I</sup> 17,80  
*mit Butterkartoffeln*
- 91 **Kalbsbraten** <sup>A,C,G</sup> 19,80  
*mit Champignonrahmsauce und hausgemachte Spätzle*

## HAUPTGERICHTE VOM RIND

*Sie können zu Ihrem Rumpsteak nach eigener Wahl individuell Ihre Sauce und Beilage, Preis inkl., selbst wählen.*

**60 Argentinisches Rumpsteak** 24,80

### DAZU SOSSEN

- *Pfefferrahmsauce*<sup>G</sup>
- *Champignonrahmsauce*<sup>G</sup>
- *Kräuterrahmsauce*<sup>G</sup>
- *Kräuterbutter*<sup>G</sup>

### DAZU BEILAGEN

- *Kroketten*<sup>A</sup>
- *Tagliatelle*<sup>A</sup>
- *Bratkartoffeln*
- *Pommes frites*
- *Hausgemachte Spätzle*<sup>A,C</sup>

**80 Röstzwiebel** 4,80

**81 Mix-Gemüse** 4,80

**82 Kräuterbutter**<sup>G</sup> 2,40

**84 Sauce Extra** 3,60

## VOM LAMM

**100 Lammkoteletts**<sup>A</sup> 24,80  
*mit Basmati-Reis, Pommes frites, Grilltomaten und Paprika*

**101 Güvec**<sup>A,G,H</sup> 17,80  
*Lammfleischintopf mit Gemüse, Zwiebeln, Peperoni, Tomaten, Champignons, Auberginen mit Käse überbacken, dazu Brot & Baguette*

**102 Lammsteak mit pikanten Thymianjus**<sup>A</sup> 19,80  
*mit Basmati-Reis, Pommes frites, Grilltomaten und Paprika*

## VOM GEFLÜGEL

- |            |  |       |
|------------|--|-------|
| <b>112</b> | <b>Hähnchenschnitzel</b> <sup>A,C</sup><br><i>mit Pommes frites, Ketchup oder Mayonnaise</i>   | 13,80 |
| <b>113</b> | <b>Zart gebratene Hähnchenbrust</b> <sup>A,G</sup><br><i>an Limonen-Sauce mit Basmati-Reis</i>   | 13,80 |
| <b>114</b> | <b>Zart gebratene Hähnchenbrust</b> <sup>G,C</sup><br><i>auf Rahmspinat, serviert mit Tagliatelle</i>                                      | 14,80 |
| <b>115</b> | <b>Zart gebratene Hähnchenbrust überbacken</b> <sup>A,G</sup><br><i>mit Tomaten und Mozzarella auf Kräuterrahmsauce, dazu Basmati-Reis</i> | 15,80 |

## FISCH UND MEERESFRÜCHTE

- |            |   |       |
|------------|---|-------|
| <b>120</b> | <b>Wolfsbarsch</b> <sup>D,G</sup><br><i>gegrillt mit Kräuterrahmsauce und Basmati-Reis</i>                  | 19,80 |
| <b>121</b> | <b>Dorade Royal</b> <sup>D</sup><br><i>am Stück gebraten mit frischer Zitrone und Butterkartoffeln</i>      | 23,80 |
| <b>122</b> | <b>Lachsfilet vom Grill</b> <sup>A,D,G</sup><br><i>an Limonen-Sauce mit Gemüse und Tagliatelle</i>          | 17,80 |
| <b>123</b> | <b>Garnelen</b> <sup>G,N</sup><br><i>in Knoblauch-Zitronenbutter, auf Gemüse Julienne dazu Basmati-Reis</i> | 26,80 |

## BEILAGEN

*Nur in Verbindung zum Hauptgericht*

je 4,50

- |            |  |
|------------|--|
| <b>130</b> | <i>Pommes frites</i>                       |
| <b>131</b> | <i>Bratkartoffeln</i>                      |
| <b>132</b> | <i>Kroketten</i>                           |
| <b>133</b> | <i>Tagliatelle A</i>                       |
| <b>134</b> | <i>Butterkartoffeln</i>                    |
| <b>135</b> | <i>Basmati-Reis</i> <sup>A</sup>           |
| <b>136</b> | <i>Mix-Gemüse</i>                          |
| <b>137</b> | <i>Hausgemachte Spätzle</i> <sup>A,C</sup> |

## PLATTEN VOM GRILL

### 150 „Fleisch-Platte“ <sup>A,G</sup>

*Zartes Rumpsteak, Lammsteak, Lammkoteletts und Hähnchenbrust auf Basmati-Reis, dazu Pommes frites, Kräuterbutter und frischer knackiger Beilagen-Salat*

**für 2 Personen  
jede weitere Person**

49,80  
24,50

### 155 „Fisch-Platte“ <sup>D,G</sup>

*Dorade Royal am Stück, Wolfsbarschfilet, Lachsfilet und Garnelen auf Basmati-Reis-Bett mit Butterkartoffeln und Limettenrahmsauce, dazu buntes Gemüse und frischer knackiger Beilagen-Salat*

**für 2 Personen  
jede weitere Person**

59,80  
29,50

## VEGETARISCHE GERICHTE

### 160 Tagliatelle <sup>A,G</sup>

*mit Rahmspinat*

12,80

### 161 Tagliatelle <sup>A,G</sup>

*mit frischem Marktgemüse in feiner Kräuterrahmsauce*

13,80

### 162 Feine Champignons à la crème <sup>A,C,G</sup>

*im Kräuter-Crêpe an Salatbouquet*

13,80

### 163 Schafskäse <sup>G</sup>

*mit Tomaten, Zwiebeln, Peperoni und Oliven, in der Folie gegart*

9,80

### 164 Hausgemachte Käsespätzle <sup>A,C,G</sup>

*mit Röstzwiebel an Salatbouquet*

11,80

### 166 Panierter Camembert <sup>A,G</sup>

*mit Preiselbeeren*

9,80

## PASTA

### 170 Tagliatelle <sup>A,D,G</sup>

*mit Lachsstreifen gebraten, in Sahnesauce mit Trüffelöl*

13,80

### 171 Tagliatelle <sup>A,G</sup>

*mit Hähnchenbruststreifen, Cherrytomaten und frischen Kräutern in Limettenrahm*

12,80

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

180	<b>Pommes frites</b> <i>mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	4,80
181	<b>Tagliatelle</b> <sup>A,G</sup> <i>mit Hähnchenbruststreifen in Sahnesauce</i>	7,90
182	<b>Fischstäbchen</b> <sup>A,D</sup> <i>mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise</i>	6,90
183	<b>Chicken Nuggets</b> <sup>A,C</sup> <i>mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise</i>	6,90
184	<b>Kleines paniertes Hähnchenschnitzel</b> <sup>A,C</sup> <i>mit Pommes frites, Ketchup und Mayonnaise</i>	7,90

## DESSERTS

201	<b>Mousse au chocolat</b> <sup>C,G,H</sup> <i>auf Himbeerspiegel</i>	7,50
203	<b>Mousse au chocolat im Glas</b> <sup>C,G</sup>	4,90
205	<b>Karamellisierte Feigen</b> <sup>1,G</sup> <i>a la Cassis an Vanilleiscreme</i>	8,90
207	<b>Gemischter Eisbecher</b> <sup>1,G</sup> <i>Erdbeer-, Schokoladen- und Vanilleiscreme mit Sahne</i>	7,90
209	<b>Gemischtes Eis für Kinder</b> <sup>G</sup>	4,80
211	<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> <sup>1,G</sup>	7,90
213	<b>Ben &amp; Jerry's Ice Cream</b> <sup>C,F,G,H</sup> <i>Cookie Dough • Chocolate Fuge Brownie • Chunky Monkey</i>	4,00
230	<b>Eiskaffee mit Vanilleeis</b> <sup>G</sup>	4,80
232	<b>Portion Sahne</b> <sup>G</sup>	1,00
234	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> <sup>1,A,G</sup>	4,90
236	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce und Vanilleeis</b> <sup>1,A,G</sup>	6,80
238	<b>Obsteller für 1 Person</b>	11,80
240	<i>jede weitere Person</i>	7,90
242	<b>Kuchenservice p. Person</b>	2,60



## APÉRITIFS

<b>300</b>	Martini Bianco   Dry   Roso			5 cl	6,50
<b>303</b>	Sherry Dry   Medium			5 cl	6,50
<b>305</b>	Aperol Prosecco <sup>1,8</sup>			1 cl	6,00
<b>306</b>	Aperol Spritz <sup>1,8</sup>			1 cl	6,00
<b>307</b>	Campari <sup>1</sup> Soda   Orange			4 cl	6,50
<b>309</b>	Pernod Soda			2 cl	6,50
<b>310</b>	Kir Royal mit Sekt			1 cl	6,90

## WASSER

<b>315</b>	Vio Still	0,25 l	2,60	0,75 l	5,80
<b>317</b>	Apollinaris Select (Mineralwasser)	0,25 l	2,60	0,75 l	5,80
<b>319</b>	Tafelwasser	0,2 l	2,20	0,4 l	3,80

## SOFTDRINKS

<b>325</b>	Coca-Cola <sup>1,7</sup>			0,2 l	0,4 l
				2,80	3,90
<b>327</b>	Coca-Cola light <sup>1,5,6,7</sup>			2,80	3,90
<b>329</b>	Cola-Cola Zero <sup>1,5,6,7</sup>			2,80	
<b>331</b>	Fanta <sup>1,3</sup>			2,80	3,90
<b>335</b>	Sprite			2,80	3,90
<b>337</b>	Spezi <sup>1,5,7</sup>			2,80	3,90
<b>339</b>	Schweppes Tonic <sup>8</sup>			3,80	4,50
<b>341</b>	Schweppes Bitter Lemon <sup>3,8</sup>			3,80	4,50
<b>343</b>	Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>			3,80	4,50
<b>345</b>	Eistee Zitrone <sup>3</sup>			0,4 l	3,90
<b>347</b>	Eistee Pfirsich			0,4 l	3,90
<b>349</b>	Red Bull <sup>1,7,9</sup>			0,25 l	3,90

## SÄFTE & NEKTARE

<b>360</b>	Apfelsaft			0,2 l	0,4 l
				3,40	4,60
<b>362</b>	Apfelschorle			2,90	3,80
<b>364</b>	Orangensaft			3,40	4,80
<b>366</b>	Johannesbeere Nektar			3,40	4,80
<b>368</b>	Maracujanektar			3,40	4,80
<b>370</b>	Ananassaft			3,40	4,80
<b>372</b>	Traubensaft			3,40	4,80
<b>374</b>	Kirschnektar			3,40	4,90
<b>376</b>	Bananennektar			3,40	4,80
<b>380</b>	Kiba			3,40	4,80
<b>382</b>	Saftschorle			3,40	4,80

## BIERE (Unsere Biere enthalten Weizen und Gerste)

### Fassbiere Welde

420	Pils	0,3 l	3,30
421	Pils	0,5 l	4,60
422	Radler	0,3 l	3,30
423	Radler	0,5 l	4,60
424	Hefeweizen	0,5 l	4,60
425	Weizen Radler	0,5 l	4,60
426	Saftweizen	0,5 l	4,80

### Flaschenbiere

430	Hefeweizen Dunkel	0,5 l	4,80
431	Hefeweizen	0,5 l	4,80
432	Kristallweizen	0,5 l	4,80
433	Hefeweizen (alkoholfrei)	0,5 l	4,60
434	Welde Premium Pils	0,33 l	3,40
435	Beck's Bier	0,33 l	3,40
436	Beck's (alkoholfrei)	0,33 l	3,40
437	Desperados	0,33 l	3,80

## LONGDRINKS

450	Havana Cola <sup>1,7</sup>	4 cl	6,90
451	Bacardi Cola <sup>1,7</sup> oder Orange	4 cl	6,90
452	Jack Daniel's Cola <sup>1,7</sup>	4 cl	6,90
453	Wodka Lemon	4 cl	6,90
454	Gin Tonic <sup>8</sup>	4 cl	6,90
455	Batida Kirsch	4 cl	6,90
456	Wodka Red Bull <sup>1,7,9</sup>	4 cl	7,90
457	Rakı Double mit Wasser	4 cl	6,50

## COCKTAILS

460	<b>Pina Colada</b> <sup>G</sup> <i>Bacardi, Kokossirup, Ananassaft und Sahne</i>	8,80
461	<b>Caipirinha</b> <i>Cachaça, Limes Juice, gestoßene Limette und Rohrzucker</i>	8,80
462	<b>Tequila Sunrise</b> <i>Ananassaft, Orangensaft, Grenadine und Tequila</i>	8,80
464	<b>Mai Tai</b> <i>Brauner Rum, weißer Rum, Mandelsirup, Orangen- und Ananassaft</i>	8,80
465	<b>Mojito</b> <i>Bacardi, Limette, frische Minze, Limes Juice, Rohrzucker und Soda</i>	8,80

## ALKOHOLFREIE COCKTAILS

- |            |  |      |
|------------|--|------|
| <b>470</b> | <b>Coconut Kiss</b> <sup>G</sup><br><i>Ananassaft, Orangensaft, Kokossirup,<br/>Cocktailkirschen und Sahne</i> | 7,80 |
| <b>471</b> | <b>Summer Breeze</b> <sup>1</sup><br><i>Maracuja-, Ananas-, Orangen-, Zitronensaft und Grenadine</i>           | 7,80 |

## BITTERS

- |            |               |           |
|------------|---------------|-----------|
| <b>475</b> | Fernet Branca | 2 cl 3,80 |
| <b>476</b> | Fernet Menta  | 2 cl 3,80 |
| <b>477</b> | Ramazzotti    | 4 cl 4,80 |

## LIKÖRE

- |            |                          |           |
|------------|--------------------------|-----------|
| <b>480</b> | Amaretto <sup>1</sup>    | 4 cl 4,90 |
| <b>481</b> | Baileys <sup>1,7,G</sup> | 4 cl 4,90 |
| <b>482</b> | Malibu                   | 4 cl 4,90 |
| <b>483</b> | Sambuca                  | 4 cl 4,90 |
| <b>484</b> | Batida de Côco           | 4 cl 4,90 |
| <b>485</b> | Jägermeister             | 2 cl 3,80 |

## SPIRITUOSEN

- |            |                         |           |
|------------|-------------------------|-----------|
| <b>490</b> | Grappa                  | 2 cl 3,80 |
| <b>491</b> | Ouzo <sup>12</sup>      | 2 cl 3,80 |
| <b>492</b> | Tequila weiß oder braun | 2 cl 3,80 |
| <b>493</b> | Gordon Gin              | 2 cl 3,80 |
| <b>494</b> | Wodka Smirnoff          | 2 cl 3,80 |
| <b>495</b> | Wodka Absolut           | 2 cl 3,80 |

## OBSTBRÄNDE

- |            |                |           |
|------------|----------------|-----------|
| <b>500</b> | Obstler        | 2 cl 3,80 |
| <b>501</b> | Kirschwasser   | 2 cl 3,80 |
| <b>502</b> | Williams Birne | 2 cl 3,80 |

## COGNACS - WEINBRÄNDE

505	Rémy Martin	2 cl	4,90
506	Hennessy	2 cl	4,90
507	Metaxa <sup>1</sup> *****	2 cl	4,90

## WHISKYS

510	Ballantine's <sup>1</sup>	4 cl	6,00
511	Dimple <sup>1</sup>	4 cl	6,50
512	Chivas Regal <sup>1</sup>	4 cl	6,50
513	Jack Daniel's	4 cl	6,00

## FLASCHEN

514	Rakı	0,35 l	39,00	0,7 l	76,00
515	Wodka	0,5 l	49,00	0,7 l	89,00
516	Jack Daniel's	0,7 l	79,00	1 l	99,00
517	Chivas Regal	0,7 l	89,00		

### ***Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:***

1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff  
 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Geschmacksverstärker  
 5 mit Süßungsmittel | 6 enthält eine Phenylalaninquelle  
 7 Coffeinhaltig | 8 Chininhaltig | 9 Taurinhaltig  
 10 mit Phosphat | 11 geschwärzt

WIR FÜHREN FÜR SIE  
NUR AUSGEWÄHLTE QUALITÄTSWEINE  
(Alle Weine enthalten Sulfite)

AUSSCHANKWEINE

WEISS

				Glas 0,2 l
<b>600 Riesling QbA, trocken</b>				4,90
Mohr-Gutting, Duttweiler, Pfalz				
<b>601 Grauburgunder QbA, trocken</b>				6,50
Heitlinger, Östringen-Tiefenbach, Baden				
Feine Frucht mit dezender Säure				
<b>602 Weißburgunder QbA, trocken</b>				7,50
Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz				
<b>603 Gewürztraminer Spätlese, mild</b>				6,00
Meyer, Landau-Godramstein, Pfalz				
<b>604 Weissherbstschorle</b>	0,2 l	4,90	0,4 l	6,20
<b>606 Schorle weiß oder rot</b>	0,2 l	4,80	0,4 l	6,00

ROSÉ

<b>610 Rosée Feinherb, QbA,</b>				6,00
Meßmer, Burrweiler, Pfalz				
<b>611 Portugieser Weißherbst</b>				6,00
Deidesheimer Hofstück				
Die Weinmacher, Niederkirchen-Pfalz				

ROT

<b>615 Portugieser Dornfelder QbA, trocken</b>				4,90
Bernhart, Schweigen-Rechtenbach, Pfalz				
<b>616 Spätburgunder QbA, trocken</b>				6,00
Schloß Ortenberg, Baden				
<b>617 Merlot Vin de Pays d'Oc</b>				6,00
Chateau Luc				
<b>618 Rioja DOC</b>				6,00
Bodegas Tobia, Rioja				
<b>619 PUNTA AQUILA Salento Primitivo IGT</b>				7,50
Azienda Agricola Rubino, Apulien				
<b>620 OROMONTE</b> Tinto Semidulce, Tempranillo,				6,50
Vino de la Tierra de Castilla, Bodegas Navarro Lopez,				

## FLASCHENWEINE

		Flasche
<b>625</b>	<b>Spätburgunder QbA trocken</b> Bernhart, Schweigen, Pfalz	27,80
<b>626</b>	<b>Spätburgunder QbA, trocken</b> <b>Heidelberger Herrenberg</b> Thomas Seeger, Leimen, Baden	29,80
<b>627</b>	<b>MANO NEGRA QbA, trocken</b> Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz	39,80
<b>628</b>	<b>PUNTA AQUILA Salento Primitivo IGT</b> Azienda Agricola Rubino, Apulien	26,80
<b>629</b>	<b>Côtes du Rhône Village</b> <b>AOC PÈRE MAYEUX</b> Domaine Roche Audran, Rhône	38,90
<b>630</b>	<b>Saint-Emilion Grand Cru</b> Château Clots des Menuts, Bordeaux	39,80
<b>631</b>	<b>Villa Doluca Legend, trocken</b> Öküzgözü, Ostanatolien	28,00
<b>632</b>	<b>Kavaklıdere Yakut, trocken</b> Öküzgözü-Boğazkere, Ostanatolien	27,00

## SPEZIALITÄTEN

<b>640</b>	<b>Spätburgunder Spätlese KALKMERGEL</b> Knipser, Laumersheim, Pfalz	49,80
<b>641</b>	<b>Chianti classico DOCG „Biowein“</b> Azienda Agricola Querciabella, Toskana	58,80
<b>642</b>	<b>Barolo DOCG</b> Poderi e Cantine Oddero, Piemont	69,80

## FLASCHENWEINE

### WEISS

	Flasche
<b>650 Riesling QbA, trocken „Biowein“</b> Michel Andres, Ruppertsberg, Pfalz	24,80
<b>651 Riesling QbA, trocken Wachenheimer „Biowein“</b> Bürklin-Wolf, Wachenheim, Pfalz	29,80
<b>652 Riesling QbA, classic</b> Weingut Roger Spieß, Kindenheim, Pfalz	24,80
<b>653 Grauburgunder Kabinett, trocken KAISERSTUHL</b> Salway, Oberrotweil, Baden	29,80
<b>654 Weißburgunder QbA, trocken</b> Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz	26,00
<b>655 Sauvignon blanc QbA, trocken</b> Bassermann-Jordan, Deidesheim, Pfalz	29,00
<b>656 I FRAT Lugana DOC, trocken</b> Ca dei Frati, Veneto	38,00
<b>657 Chablis AOC</b> Domaine Alain Geoffroy, Chablis	38,80
<b>658 Kavaklıdere Çankaya, trocken</b> Emir - Narince, Zentralanatolien	27,00
<b>659 Villa Doluca Legend, trocken</b> Sultaniye, Semillon, Ägäis/Türkei	28,00

### SPEZIALITÄTEN

<b>665 Riesling QbA, trocken Königsbach SC</b> (Zweitwein Idig Großes Gewächs) Christmann, Gimmeldingen, Pfalz „Biowein“	49,00
<b>666 Weißburgunder QbA Buntsandstein ‚S‘ trocken</b> Dr. Wehrheim, Birkweiler, Pfalz	39,80

## ROSÉ

- |            |  |       |
|------------|--|-------|
| <b>670</b> | <b>Philipp`s Rosé QbA, trocken</b><br>Philipp Kuhn, Laumersheim, Pfalz | 29,80 |
| <b>671</b> | <b>Rosée Feinherb, QbA,<br/>Meßmer, Burrweiler, Pfalz</b>              | 27,80 |

## SEKT & CHAMPAGNER

Glas 0,1 l

- |            |   |      |
|------------|---|------|
| <b>675</b> | <b>Riesling brut</b><br><b>Gimmeldinger Meerspinne brut</b><br>Sektcellerei Deidesheim, Pfalz           | 6,00 |
| <b>676</b> | <b>Prosecco Denominazione<br/>di Origine Controllata,</b><br>Treviso, Spumante Extra Dry, Verona-Italia | 6,50 |

Flasche

- |            |   |        |
|------------|---|--------|
| <b>680</b> | <b>Riesling brut</b><br><b>Gimmeldinger Meerspinne brut</b><br>Sektcellerei Deidesheim, Pfalz           | 29,80  |
| <b>681</b> | <b>Chardonnay/Auxerrois brut</b><br>Andres & Mugler, Ruppertsberg, Pfalz<br>(klassische Flaschengärung) | 39,80  |
| <b>682</b> | <b>Prosecco Denominazione<br/>di Origine Controllata,</b><br>Treviso, Spumante Extra Dry, Verona-Italia | 34,80  |
| <b>683</b> | <b>Blanc de noir brut TRADITION</b><br>Champagne Serge Mathieu  | 75,00  |
| <b>684</b> | <b>Dito ½ Flasche</b>   | 45,00  |
| <b>685</b> | <b>Special Cuvée brut</b><br>Champagne Bollinger  | 128,00 |
| <b>686</b> | <b>Moët &amp; Chandon brut</b>  | 128,00 |

Weitere Qualitätsweine können Sie gerne bei unserem Personal erfragen.

*Alle Preise verstehen sich in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.*



## HEISSE GETRÄNKE

390	Kaffee	2,50
391	Kaffee Haag	2,60
392	Kännchen Kaffee	4,80
393	Cappuccino <sup>G</sup>	3,60
394	Café au lait <sup>G</sup>	3,90
395	Latte Macchiato <sup>G</sup>	3,60
396	Espresso	2,80
397	Espresso Macchiato <sup>G</sup>	2,90
398	Doppelter Espresso	3,90
399	Mocca	2,90
400	Heiße Kakao <sup>G</sup>	3,90
401	Heiße Kakao mit Sahne <sup>G</sup>	4,50
402	Heiße Milch mit Honig	2,90
403	Baileys Café <sup>1,7,G</sup>	6,50
404	Baileys Macchiato <sup>1,7,G</sup>	5,90
405	Kanne Kaffee 1,0 L	12,00

## TEE (Kusmi Tea, 140 Jahre Geschichte und Erfahrung)

Das Teehaus Kousmichoff, gegründet in St. Petersburg im Jahre 1867 von Pavel Michailovitch Kousmichoff, gehörte zu den wichtigsten Teehäusern in Russland und belieferte den Hof der Zaren des alten Russlands.

Auf der Flucht vor der Revolution ließ es sich im Jahre 1917 in Paris nieder. Vor dem Zweiten Weltkrieg ist Kusmi Tea in den bedeutendsten Städten Europas vertreten. Im Laufe der Jahre hat das Teehaus exklusive Mischungen kreiert. Die Tees von Kusmi sind dank ihres ausgesuchten Geschmacks und der Feinheit ihrer Aromen zu einem Symbol für Tradition und Moderne geworden.

410	<b>Darjeeling n°37</b> <i>Feiner Schwarztee aus Indien</i>	3,80
411	<b>Prince Vladimir</b> <i>Chinesischer Schwarztee mit Zitrusfrüchten, Vanille und Gewürzen</i>	3,80
412	<b>Grüner Tee Rose</b> <i>Chinesischer Tee aromatisiert mit Rosenblüten</i>	3,80
413	<b>Jasmin</b> <i>Chinesischer Grüntee mit aromatisierten Jasminblüten</i>	3,80
414	<b>Minze</b> <i>Kräutertee aus Minzblättern</i>	3,80
415	<b>Apfel</b> <i>China-Tee mit Apfelaroma</i>	3,80
416	<b>Tee mit Rum</b>	5,80

## DAS SCHIFF: PERSONENRADDAMPFER „MAINZ“, HEUTE „MUSEUMSSCHIFF MANNHEIM“

Die „Mainz“, das heutige „Museumsschiff Mannheim“, wurde von der Mainzer Ruthof-Werft als letztes Dampfschiff für die Köln-Düsseldorfer Rheindampfschiffahrts AG gebaut und im Mai 1929 in Dienst gestellt. Es galt als Luxusdampfer und war das schnellste

Schiff der Flotte. Zugelassen für 2600 Passagiere war es für Tagesfahrten zwischen Mainz und Köln eingesetzt. Die seitlichen Schaufelräder wurden von einer 2-Zylinder-Verbund-Dampfmaschine mit 900 PS (662 kW) angetrieben.

Während des Dritten Reiches als KdF-Schiff eingesetzt überstand die „Mainz“ den 2. Weltkrieg fast unbeschädigt. Von 1945 bis 1948 unterstand es der Amerikanischen Standort-Administration und fand als Ausflugsschiff für amerikanische Soldaten Verwendung. In den Wintern 1946/47 und 1948/49 wurde die „Mainz“ als Hotelschiff in Düsseldorf eingesetzt.

Nach einigen Renovierungsarbeiten nahm der Dampfer 1949 wieder für die Köln-Düsseldorfer die Passagierfahrten auf.

Am 12. Juni 1956 kam der schwärzeste Tag für das stolze Schiff! Der Kapitän wollte in Koblenz anlegen und führte dazu ein Wendemanöver aus. Dabei fuhr ihm das Motorfrachtschiff „Elise“ in Höhe des Radkastens in die Seite und riss mit dem Bug ein riesiges Loch unterhalb der Wasserlinie in den Rumpf der „Mainz“. Der Kapitän befahl „Vollkraft voraus!“, um das Schiff in den flacheren linksrheinischen Uferbereich zu steuern. Aber die

„Mainz“ sank rasch. Der Maschinist erkannte die durch das im Kesselraum steigende Wasser drohende Explosionsgefahr und löschte die Feuer. Darauf verlor das Schiff schnell an Fahrt. Während das Bordpersonal die 91 Passagiere (an diesem Tag war schlechtes Wetter) auf das Oberdeck brachte, gaben Kapitän und Steuermann laute Notsignale mit Dampfpeife und Glocke. Die herbeieilenden ca. 30 Schiffe konnten alle Passagiere und die Besatzung übernehmen, bevor die „Mainz“ ca. 20 Minuten nach der Kollision auf Grund sank.

Nach der Bergung wurde der Dampfer wieder renoviert und umgebaut. Die Edelholzverkleidungen der Salons wurden im Stil der 50er Jahre durch Resopal ersetzt. Die Feuerung der beiden Dampfkessel wurde von Kohle auf Schweröl umgestellt, dadurch konnten zwei von bisher drei Heizern eingespart werden.

1980 wurde die „Mainz“ außer Dienst gestellt, da eine erforderliche Erneuerung der Kesselanlage unrentabel erschien. 1985 wurde sie ziemlich verrottet der „Gesellschaft zur Förderung des Deutschen Rheinschiffahrtsmuseums in Mannheim“ übergeben, die das Schiff in 13 Monaten auf der Schiffswerft Speyer zum Museumsschiff umbaute. Am 17. Oktober 1986 wurde die ehemalige „Mainz“ dem damaligen „Landesmuseum für Technik und Arbeit“, dem heutigen „Technoseum“ übergeben.

An einer der alten Traditionen wollen wir vom Müllers-Team aber festhalten: Wir wollen uns dafür einsetzen, dass unsere Gäste zufrieden und mit schönen Erinnerungen wieder an Land gehen.



Länge über alles	83,62 m	Dampfdruck/-Temperatur	13,5 atü / 300 °C
Breite auf Spanten	8,70 m	Durchschn. Geschwindigkeit	18 km/h zu Berg
Breite über Radkasten	16,20 m		24 km/h zu Tal
Seitenhöhe des Rumpfes	2,95 m	Passagierkapazität	max. 2600 Personen
Tiefgang betriebsfertig	1,05 m	Besatzung	12 Mann
Leistung der Dampfmaschine	900 PS / 662 kW	Restaurationspersonal	bis zu 35 Personen