



Die Geschichte des Schiffes

Unser Schiff ist 50 Meter lang und hat eine Breite von 6,06 Meter.

Das Schiff wurde 1928 in Hamburg als Schlepplichter gebaut und fuhr bis zum Ende des Krieges 1945 auf allen Binnenwasserstrassen, vornehmlich jedoch auf der Elbe.

Danach war es in Magdeburg als schwimmendes Getreidesilo eingesetzt. Im Herbst wurde das Schiff mit Getreide beladen und im Laufe des Jahres dann nach und nach wieder entladen.

Ab 1975 war das Schiff dann bei den Verkehrsbetrieben Magdeburg und diente dort bei der „Weißen Flotte“ als Anlegeprahm.

1989 erhielt es ein komplettes neues Unterwasserschiff und wurde zu einem Schubleichter umgebaut. Gleichzeitig wurden die ersten Fenster eingebaut. Danach diente es bei den Verkehrsbetrieben Magdeburg als Depot- und Werkstattschiff für die „Weiße Flotte“.

Im Jahre 1999 wurde das Schiff bei der „Weißen Flotte“ außer Dienst gestellt und sollte verschrottet werden. Das war die günstige Gelegenheit, das Schiff zu kaufen.

Am 07. November gegen 10 Uhr traf das Schiff in unserem Yachthafen ein, nachdem für die Überführung von Magdeburg nach Hannover insgesamt fünf Schubboote eingesetzt wurden.

Im Januar 2000 begann der Umbau zum Vereinsschiff der Marinekameradschaft Hannover von 1898 e. V. „Prinz Adalbert von Preußen“

Im September 2002 wurde dann der provisorische Gaststättenbetrieb aufgenommen.

Im März 2003 wurde dann erstmalig die Gastronomie eröffnet und im August des gleichen Jahres wurde das Schiff auf den Namen „Prinz Adalbert von Preußen“ getauft.

Im Juni 2012 wurde das Schiff von Oliver Erdmann übernommen, der Sie nun mit frischen Köstlichkeiten verwöhnt.



Öffnungszeiten:

Ganzjährig geöffnet!

Montag bis Freitag 12⁰⁰ bis 22⁰⁰ Uhr

Samstags ab 9⁰⁰ Uhr Frühstückskarte

Sonntagsbrunch 10⁰⁰ bis 14:30 Uhr oder

Sonntagsfrühstück 9⁰⁰ Uhr bis 14³⁰ Uhr

(A la Carte ab 12⁰⁰ Uhr)

*

Wöchentlich wechselnder Mittagstisch von 12⁰⁰ bis 14³⁰ Uhr

*Vorspeisen ab 2,90 € * Hauptgerichte ab 5,50 € * Dessert 1,50 €*

Als Drei-Gang-Menü 9,90 €

*

Sonntagsbrunch von 10⁰⁰ bis 14³⁰ Uhr

16,90 € p.P. (Kinder bis 6 Jahre umsonst)

Inkl. 1 Heißgetränk und 1 Sekt 0,1 l oder frisch gepresster O-Saft 0,1 l

alle weiteren Getränke à la carte

*

Täglich frisch gebackener Kuchen ab 2,50 €

1 Cafe Crema dazu + 1,00 €

*

Hausgemachte & saisonale Speisen jeden Tag, das ganze Jahr

*

Veranstaltungen

Partyservice, Firmenfeiern, Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen...

Bis zu 80 Personen im Schiff und 120 Personen auf Deck in einem stilvollen Ambiente

Weißwein

Weingut Steffens-Kess / Mosel: **Riesling „Burger Hahmschrittchen“ trocken, 2011**

0,2	5,50 €
Flasche 0,7	19,00 €

Die Arbeit in den steilen Moselweinbergen aus Schiefergeröll ist mühsam, aber der Lohn sind Rieslingweine wie dieser- leicht und frisch- mit kristallklarer, eleganter Frucht. Er ist der ideale Begleiter zu feinen Fischgerichten.

Bodegas Langa / Catalunya: **Chardonnay, 2012**

0,2	4,90 €
Flasche 0,7	17,00 €

Der Wein aus den zerklüfteten Bergen Aragons überrascht mit seiner enormen Fülle an Aromen. Er ist ausgesprochen mild und passt in seiner feinwürzigen Art zu pikanten Speisen und sogar zu kräftigen Fischgerichten.

Roséwein

Albet i Noya: **Petit Albet Rosat, 2013**

0,2	4,90 €
Flasche 0,7	17,00 €

Albet i Noya gehört zu den führenden Weingütern des Penedes und ist sicher (zu Recht) Spaniens angesehenster Ökobeetrieb. Auch dieser Rosé gefällt mit seiner saftigen, vollmundigen Frucht.

Rotwein

Cantina di Custoza / Venetien: **Bardolino, 2011**

0,2	5,90 €
Flasche 0,7	20,00 €

Custoza ist ein kleines Städtchen südlich des Gardasees. Die örtliche Kooperative produziert diesen leichten, sanften Rotwein, der ein angenehmer Begleiter zu sommerlichen Gerichten ist

Domaine des Carabiniers / Rhône: **Côtes du Rhône, 2011**

0,2	6,90 €
Flasche 0,7	24,00 €

Ein sehr angenehmer, nicht zu schwerer Rotwein aus dem Rhônetal mit einer vollmundigen, sanften Frucht, die an Waldbeeren erinnert. Mit seiner feinen Würze passt er auch zu kräftigen und gewürzten Speisen.

Alle Weine stammen aus kontrolliert biologischen Anbau.

Sehr geehrte Gäste, unsere angebotenen Speisen werden in unserem Hause selbst hergestellt. Es findet u.a. bei der Saucenherstellung, Gebäck, Desserts etc. absolut keine Verwendung von künstlichen Hilfsmitteln oder Fertigprodukte statt! Dieses ermöglicht es uns ganz individuell auf Ihre Wünsche und / oder Unverträglichkeiten einzugehen.

Unser Servicepersonal wird Sie gerne beraten.

Damit wir Ihnen auch durchgehend die beste Qualität und Frische anbieten können, kann es auch einmal vorkommen, dass es hin und wieder zu Engpässen bei bestimmten Speisen kommen kann.

Dies ist zurückzuführen auf die gewissenhafte Vor- und Zubereitung von frischen Produkten. Dafür bitten wir um Ihr Verständnis.

Vorspeisen

<i>Gartenkresse-Cremesuppe</i>	6,00 €
<i>mit Rauchlachsrösschen und hausgemachtem Baguette</i>	
<i>Gebackener Ziegenkäse in Mandelkruste auf Orangen-Honigsauce</i>	7,50 €
<i>mit hausgemachtem Baguette</i>	
<i>Hausgemachte Ravioli</i>	7,50 €
<i>mit Hähnchen-Walnussfüllung an Süsskartoffelcreme, dazu Preiselbeeren</i>	
<i>Mediterrane Garnelen-Lasagne</i>	7,50 €
<i>mit frisch geriebenem Parmesan</i>	

Original Elsässer Flammkuchen

<i>Flammkuchen „Traditionell“, mit Speck^{6,7,8} & Zwiebeln</i>	8,50
<i>Flammkuchen Rinderfilespitzen mit Papriks, Zwiebeln</i>	11,50 €

Hauptgerichte- Fleisch

<i>Rosa gebratener Lammrücken</i>	21,50 €
<i>auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln</i>	
<i>Argentinisches Rinderfilet (200 Gr)</i>	24,00 €
<i>an Maranellosauce mit winterlichem Wurzelgemüse und Süsskartoffel-Chips</i>	
<i>Hähnchenbrusfilet auf Kresse-Lauchcreme</i>	15,00 €
<i>mit Ziegenkäse-Feigenfüllung, buntem Gemüse und Butterdrillingen</i>	

Hauptgerichte- Fisch

<i>Forelle im Ganzen gebraten oder geräuchert</i>	16,50 € / 17,50 €
<i>mit einem kleinen Salat & Butterdrillingen</i>	
<i>Riesengarnele (ca. 250 gr.)</i>	27,50 €
<i>auf Ratatouille mit Rosmarinkartoffeln und Salatbouquet</i>	
<i>Seezungenröllchen</i>	19,00 €
<i>auf Süsskartoffelrahm mit winterlichem Wurzelgemüse und Basmatireis</i>	

Hauptgerichte- Pasta

<i>Frische hausgemachte Zitronen Bandnudeln „Vongole“</i>	14,00 €
<i>mit Zucchini und Cherrytomaten</i>	
<i>Frische hausgemachte Bandnudeln mit Lammrücken</i>	16,00 €
<i>mit mediterranem Gemüse in feiner Tomatensauce</i>	
<i>Frische hausgemachte Bandnudeln „Veggie“</i>	10,00 €
<i>in Ziegenkäse-Süsskartoffelrahm mit winterlichem Wurzelgemüse & Cherrytomaten</i>	

Salate

Großer Bunter Salat	8,00 €
<i>bunte Blattsalate, Tomaten und Gurken, hausgemachtes Kräuterbaguette & Dijonsenf-Dressing</i>	
Ruccola Salat mit rosa gegrilltem Lammrücken	19,00 €
<i>Parmesan, Walnüsse, Tomate, hausgemachtes Kräuterbaguette & Preiselbeerdressing</i>	
Winterlicher Salat mit gegrillter Riesengarnele (ca. 250 gr.)	21,50 €
<i>bunte Blattsalate, Tomaten und Gurken, hausgemachtes Kräuterbaguette & Preiselbeerdressing</i>	
Winterlicher Salat mit Hähnchenbrust	12,00 €
<i>bunte Blattsalate, Tomaten und Gurken, hausgemachtes Kräuterbaguette & Dijonsenf-Dressing</i>	

Für Kinder bis 12 Jahre

Spaghetti Napoli	5,00 €
Knusper Hähnchenfilet	8,00 €
<i>mit buntem Gemüse und Süßkartoffel-Chips</i>	

Dessert

Amaretto-Parfait mit frischen saisonalen Früchten	6,50 €
Rohmilchkäseteller mit Trauben, Apfel und Walnüssen	12,00 €

*Wir sind für Sie ganzjährig vor Ort und richten
Feierlichkeiten jeder Art aus.*

Sprechen Sie uns gerne an.

*Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten
Appetit.*

Ihr Olly Erdmann & Team

1) koffeinhaltig, 2) mit Farbstoff, 3) geschwärzt, 4) enthält eine Phenylalaninquelle, 5) mit Chinin, 6) mit Antioxidationsmittel, 7) mit Konservierungsstoff, 8) mit (einer) Zuckerart(en) und / oder Süßungsmittel(n), 9) Nektar, 11) Geschmacksverstärker, 12) mit Milchweiß, 13) mit Phosphat, 14) gewachsen
Allergenenkennzeichnung und Informationen zu den einzelnen Bestandteilen unserer Speisen, können am Tresen eingesehen werden.
Oder nach Rücksprache mit dem Küchenchef detailliert besprochen werden.

Alkoholfreie Getränke

<i>Coca Cola^{1,2}, Cola light,^{1,2,4,8}, Fanta^{2,6}, oder Sprite</i>			<i>0,3 l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Schweppes Ginger Ale², Bitter Lemon⁵, Tonic Water⁵</i>	<i>0,2 l</i>	<i>2,30 €</i>		
<i>Apfelschorle aus frisch gepressten Äpfeln</i>			<i>0,3 l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Apfelsaft aus frisch gepressten Äpfeln</i>	<i>0,2</i>	<i>3,00 €</i>	<i>0,3</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Vita Malz</i>	<i>0,33 l</i>	<i>2,40 €</i>		
<i>Carolinen Gourmet feinperlig</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Carolinen Gourmet still</i>	<i>0,25 l</i>	<i>2,10 €</i>	<i>0,75 l</i>	<i>4,50 €</i>

Café- Spezialitäten

Espresso	1,90 €
Espresso Macchiato	2,00 €
Espresso doppio	2,70 €
Tasse Café Crema	2,30 €
Tasse Cappuccino	2,60 €
Glas Latte Macchiato	2,80 €
Tasse Milchkaffee	2,80 €
Glas Tee	2,30 €
Original heißer Kakao Tasse	2,50 €



Caferinha

7,00 Euro

Espresso- und Liköre, Eiswürfel, Milchschaum (nach geheimen Rezept)

Wir beziehen unseren Kaffee aus der Hannoverschen Kaffeemanufaktur! Für unser Kaffeeangebot benutzen wir den Espresso Classico.

Biere

Fassbiere

Einbecker Pils	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,80 €
Alster, Diesel ^{1,2}	0,3 l	2,50 €	0,5 l	3,80 €

Flaschenbiere

Einbecker *alkoholfrei*	0,33 l	2,50 €
Weihenstephan Weizen *naturtrüb, kristall, dunkel oder alkoholfrei*	0,5 l	3,80 €

Wein

„Schiffrestaurant“ Hauswein	0,1 l	2,50 €	0,2 l	3,80 €	0,5 l	9,50 €
Weißwein Pinot Grigio, Rotwein Merlot						
Schloss Rheinberg Riesling Sekt	0,1 l	2,50 €			0,75 l	18,00 €
Weißweinschorle	0,2 l	3,40 €				
Ginger Schorle	0,2 l	4,30 €				
(Ginger Ale ² , Weißwein, Orangenscheibe)						

Aperitifs

<i>Sandemann Medium Dry, Dry Seco oder Rich Golden</i>	<i>15% vol.</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Sandemann Tawny Porto</i>	<i>19,5% vol.</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Martini bianco, rosso oder extra dry</i>	<i>15% vol.</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Aperol^{2,5}</i>	<i>15% vol.</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Campari Bitter²</i>	<i>25% vol.</i>	<i>4 cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Aperol Spritz^{2,5}</i>		<i>0,2 l</i>	<i>5,70 €</i>
<i>Campari-O²</i>		<i>0,2 l</i>	<i>5,50 €</i>

Cognac

<i>Hennessy Fine V.S.O.P.</i>	<i>40% vol. 2 cl</i>	<i>2,80 €</i>
<i>Hennessy X.O.</i>	<i>40% vol. 2 cl</i>	<i>8,20 €</i>

Hennessy XO ist ein Cognac, der aus bis zu 100 Jahre alten Bränden besteht. XO steht für "Extremely Old", was sehr alt bedeutet
Herkunft: Frankreich, Charente, Cognac
Hersteller: Moët-Hennessy
Duft: Dezentler Blumenduft
Geschmack: Kräftig, ausgewogen, mit Noten von Gewürzen, Früchten und Eiche
Abgang: Intensiv, sehr lange anhaltend
Der meistgeschätzte Cognac der Welt.

Rum

<i>Bacardi Rum Superior</i>	<i>37,5% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>2,50 €</i>	<i>4cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Havana Club 7 Jahre.</i>	<i>40% vol.</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,20 €</i>	<i>4cl</i>	<i>6,30 €</i>

Longdrinks

Alle Spirituosen auch mit 4cl als Longdrink erhältlich!

<i>Milch oder Soda</i>	<i>0,2 l</i>	<i>+ 1,00 €</i>
<i>Cola^{1,2}, Fanta^{2,6}, Sprite, Cola light^{1,2,4,6,8}</i>	<i>0,2 l</i>	<i>+ 1,50 €</i>
<i>Schweppes^{2,5}</i>	<i>0,2 l</i>	<i>+ 1,70 €</i>

Whiskey/ Whisky

Blended Scotch Whisky

Ballantine`s 2	40% vol. 2 cl	2,50 €	4cl	4,90 €
Chivas Regal 2	40% vol. 2 cl	2,50 €	4cl	4,90 €

Die Beliebtheit von Blended Whisky nahm rasch zu, ermöglichte sie doch einen geschmacklich gleichbleibenden Whisky, dessen Persönlichkeit jeweils die Handschrift des einzelnen Masterblenders trug. Die „Wiedererkennung“ war so möglich und damit der Grundstein gelegt für individuelle Markenpersönlichkeiten unter den Scotch Whiskys. Ballantine`s und Chivas Regal gehörten zu den Pionieren des Blendens, die mit ihren Whiskys Ende des 19. Jahrhunderts die Welt eroberten.

Single Malt Whisky

Glenlivet 12 Years	40% vol. 2 cl	3,20 €	4cl	6,30 €
Glenlivet 15 Years	40% vol. 2 cl	3,90 €	4cl	7,70 €
Glenlivet 18 Years	43% vol. 2 cl	4,80 €	4cl	9,50 €
Scapa 16 Years	40% vol. 2 cl	4,80 €	4cl	9,50 €

Als Single-Malt-Whisky werden Whiskys bezeichnet, die zwei besondere Bedingungen erfüllen. Sie stammen zum ersten aus einer einzigen Brennerei, sind also kein Verschnitt aus mehreren Whiskysorten. Zum zweiten wird als Getreide ausschließlich gemälzte Gerste verwendet. Der Zusatz Single Malt wird als Prädikat verstanden, die so ausgezeichneten Whiskys sind in aller Regel besonders hochwertig. Hinzu kommt ihre besonders lange Lagerung, die Reifungszeit währt oft ein Jahrzehnt und länger.

Bourbon Whiskey

Jim Beam	40% vol. 2 cl	2,70 €	4cl	5,30 €
Jack Daniel`s	40% vol. 2 cl	2,70 €	4cl	5,30 €

Amerikanischer Whiskey wird heute zumeist aus Mais, Roggen und Gerste hergestellt. Ein Gesetz schreibt zudem vor, dass Straight American Whiskey mindestens zwei Jahre in neuen, innen ausgekohlten Fässern reifen muss. Aroma- oder Geschmacksverstärker sowie Farbstoffe dürfen einem echten Straight American Whiskey nicht zugesetzt werden.