

SPECIALS

APEROL SPRITZ — 7.90
Aperol[1,4], Sekt, Soda, Orange

LILLET WILD BERRY — 7.90
Lillet Blanc[12], Thomas Henry Wild Berry, Beeren, Limette

VAN LOON LILLET — 7.90
Lillet Blanc[12], Zitronenlimonade, Limette, Minze

ALKOHOLFREIE SPECIALS

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

GREEN HARMONY — 5.90
Apfelsaft naturtrüb, Holunderblütensirup, Limette, Soda, Minze

MATCHA MAGIC — 6.90
Matcha Tee[3], Mango-Maracuja Nektar, Limette*, Minze

CRANBERRY EISTEE — 5.90
Schwarzer Tee[3], Cranberrysaft, Vanillezucker, Zitrone

KLEINER PROVIANT / STARTERS

SARDELLEN 10.90
ein Dutzend kurz frittierte Sardellen, serviert mit einer erfrischenden Aioli und Baguette
ANCHOVIES / a dozen short fried anchovies, served with a refreshing aioli and baguette

DREIERLEI DIPS 9.90
mit Hummus, Aioli und Auberginen Paste zum Dippen, serviert mit Oliven, Meersalz, Olivenöl und Brot
THREE DIPS VARIATION / with hummus, aioli and eggplant spread for dipping, served with olives, sea salt, olive oil, bread

VORSPEISENPLATTE FÜR 2 PERSONEN 16.80
/ FÜR 4 PERSONEN 31.60
mit Sardellen, Garnelen im Knuspermantel, mariniertem Schafskäse, Hummus, Auberginen Paste und Brot
STARTER FOR TWO / FOR FOUR / with anchovies, crispy fried prawns, marinated feta, hummus, eggplant spread and bread

SUPPEN / SOUPS

FISCHSUPPE 16.50
feine hausgemachte Fischsuppe mit verschiedenem Fisch, Garnelen und frischem Gemüse, serviert mit Aioli und Baguette
FISH SOUP / fine homemade fish soup with various fish, prawns and fresh vegetables, served with aioli and baguette

FISCH UND MEERESGETIER / FISH AND SEAFOOD

MATJESFILET 16.90
Matjesfilets "Hausfrauenart" auf Sauerrahm Kräuter-Soße mit Apfel, serviert mit gebratenen Drillingen und kleinem Salatbouquet
MATJES FILLETS "HOUSEWIFE S STYLE" on herb sour cream sauce with apple, served with fried potatoes and small salad

SCHIFFSGEBEIZTER LACHS 21.90
Tranchen vom schiffsgebeizten Lachsfilet mit Kartoffelpuffer, Senf-Dill-Soße und Salat
SILICES OF SHIP CURED SALMON FILLET with potato pancakes, mustard-dill sauce and salad

PORTION RÄUCHERFISCH 24.90
wahlweise: Honig-Lachs, Makrele oder Heilbutt (150g) aus dem Van Loon Räucherofen! Serviert mit Senf-Dill-Sauce und Sahnemeerrettich an lauwarmem Kartoffelsalat, mit einem bunten Salat
SMOKED FISH / Pick your favorite: honey-curedsalmon, mackerel, halibut (150g), served with mustard-dill-sauce and horseradish accompanied by warm potato salad and a mixed garden salad

FISH, CHIPS & FRIENDS

Zu unseren FISH, CHIPS & FRIENDS servieren wir Kartoffel-Chips, Malz-Essig, Krautsalat und ZWEI DIPS nach Wahl:
served with potato chips and two dips of your choice

1 KETCHUP 2 MAYONAISE 3 COCKTAIL 4 AIOLI
5 REMOULADE 6 CHILI-MANGO-MINZE

HOLLÄNDISCHER KIBBELING 16.90
Seelachsfilet im Knusperbackteig gebacken
DUTCH KIBBELING / coalfish fillet baked in tempura batter

BARSCH 17.90
Filetstücke im Knusperbackteig gebacken
CHRISPY PERCH / fillet in batter

ZANDERLI 18.90
zarte Zanderfiletstreifen im Knusperbackteig gebacken
CHRISPY PIKE-PERCH / fillet in batter

GARNELEN IM KNUSPERMANTEL 18.90
mit einem Hauch Chili
CHRISPY FRIED PRAWNS / with a touch of chili

KLEINE TINTENFISCHE 18.90
leicht mehliert, extra kurz frittiert und Knoblauchöl
SMALL CUTTLEFISH / slightly floured, extra short fried and garlic oil

UNSERE FALSCHEN FREUNDE - GANZ VEGAN! 17.90
sautierte "Shrimps" und gebackene "Tintenfischringe"
OUR 'RED HERRING' – 100% VEGAN! sautéed 'prawns' and fried 'calamari' rings

MANNSCHAFTSVERPFLEGUNG
pro Person 17.90

ab zwei Personen gibt's alle Sorten gemischt (wahlweise vegan) mit allen schiffsgemachten Dips!
CREW MEAL (per person 17.90) 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 potato chips
+ Farbenfroher Salat */seasonal side salad* 4.90
+ Extra-Dip 1.50

BURGER

VAN LOON URBAN BURGER 14.80

200 g dry aged vom Irish Beef,
mit Blattsalat, Tomate, sautierten Zwiebeln und Gurke

VAN LOON URBAN BURGER
200 g dry aged Irish beef, with lettuce,
tomato, sautéed onions and cucumber

VEGANER THUNFISCH BURGER 14.80

Veganer Thunfisch mit Blattsalat,
Roten Zwiebeln und veganer Mayonnaise

VEGAN TUNA BURGER / vegan tuna, lettuce,
red onion, vegan mayonnaise

TAKLE BURGER AUF / TO BURGER :

+ Bacon	1.50
+ Sucuk	1.50
+ Käse / *cheese*	1.50
+ Blauschimmelkäse und Preiselbeeren *blue cheese and cranberries*	2.00
+ Patty extra (200 g)	4.90
+ Kartoffelchips & Ketchup / *potato chips & ketchup*	3.90
+ Süßkartoffelpommes & Ketchup / *sweet potato chips & ketchup*	4.90
+ Farbenfroher Salat / *seasonal side salad*	4.90
+ Karotten-Krautsalat / *carrot coleslaw*	3.90

GEGEN SKORBUT / AGAINST SCURCY

Tu Dir Gutes:
Köstliche Schale mit bunt gemischten Salat, Couscous, gegrilltem Gemüse, Kernen, Oliven und Hummus und hausgemachtem Dressing

Do something good for yourself:
delicious bowl with fresh salad, couscous,
grilled vegetables, seeds, olives,hummus and
homemade dressing.

...als **FISCH-BOWL** 18.90
mit schiffsgeräuchertem Fischfilet
...as FISH BOWL with ship-smoked fish fillet

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

...als **FETAKÄSE-BOWL** 17.90
mit mariniertem Fetakäse
...as FETA CHEESE BOWL with marinated feta cheese

SÜSSES / SWEETS

TIRAMISU KÜSST MATCHA 9.90
Klassiker verfeinert mit Matcha Tee
a classic refined with matcha tea

FRISCHE VEGANE WAFFELN / FRESH VEGAN WAFFLE

WAFFEL PUR 5.90
eine knusprig gebackene Waffel mit Puderzucker
a crispy baked waffle with powdered sugar

+ Apfelmus / *apple sauce*	1.50
+ Schokoladensauce	2.00

SÜSSER HAFENMOMENT

PAN CAKE SPEZIAL 9.90

Vier luftige Pancakes, liebevoll geschichtet, gefüllt mit minzmarinierten Erdbeeren und Vanillecreme, getoppt mit Vanille- und Schokoladensauce –
ein Genuss wie eine frische Brise.

PAN CAKE

Four light and airy pancakes, lovingly layered, with mint-marinated strawberries and vanilla cream, topped with vanilla and chocolate sauce – delight as refreshing as a gentle breeze.

ALKOHOLFREI

TAFELWASSER	0,2l	2.00
	0,4l	3.80
	1,0l	5.90
GEROLSTEINER Mineralwasser still / classic	0,25l 0,75l	2.80 5.90
SAFT & NEKTAR Naturtrüber Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja, Cranberry *Naturally cloudy apple juice, orange, rhubarb, passion fruit, cranberry*	0,2l 0,4l	2.90 5.50
SAFTSCHORLE	0,2l	2.90
	0,4l	5.50
THOMAS HENRY Tonic	0,2l	3.20
THOMAS HENRY Ginger Beer[4,12]	0,2l	3.20
FRITZ KOLA[1,3] oder Superzero[1,3,9,10]	0,2l	3.20
FRITZ Kirsch - Holunder	0,2l	3.20
FRITZ Orange	0,2l	3.20
FRITZ MISCHMASCH[1]	0,2l	3.20
LEMON LIME Sprudelwasser mit Limetten & Zitronensaft *Sparkling water with lime and lemon juice*	0,4l	4.90

KAFFEE & SCHOKOLADE

Auf Wunsch bereiten wir Euer Getränk gerne koffeinfrei oder mit Haferdrink (+0.50) zu.

On request, we will be happy to prepare your drink decaffeinated or with oat drink (+0.50).

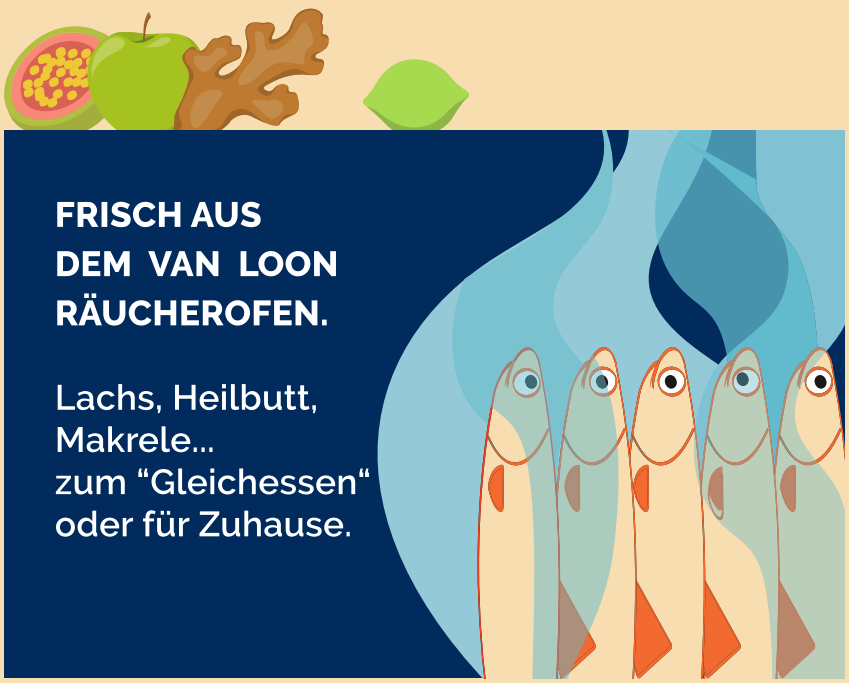
Espresso[3]	2.60	doppelter Espresso[3]	4.80
Cappuccino[3]	3.60	großer Cappuccino[3]	5.90
Tasse Kaffee[3]	3.00	großer Kaffee[3]	5.20
Americano[3]	3.20	Latte Macchiato[3]	4.60
Milchkaffee[3]	4.60	Heisse Schokolade	4.60
Chai Latte	4.90	Matcha Latte[3]	4.90

TEE & AUFGUSSGETRÄNKE

Wir servieren Euch alle Tees im Porzellankännchen mit Kandiszucker.

We serve all teas in a porcelain teapot with rock sugar.

Darjeeling Second Flush[3], Earl Grey, Bancha[3], Kräutergarten, Kamille oder Früchtetee. *Darjeeling Second Flush[3], Earl Grey, Bancha[3], Herbal Garden, Chamomile or Fruit Tea.*	5.90
Frischer Ingwer oder Ingwer-Minze-Aufguss im Glas *Fresh ginger or ginger-mint infusion in a glass*	4.80





WEISSWEIN

CHARDONNAY Ellermann - Spiegel, Pfalz	0,2l 0,75l	6.50 22.00
SCHLUCK VOM HIMMEL Cuvée weiß, Johanninger, Rheinhessen	0,2l 0,75l	6.50 22.00
GRAUBURGUNDER Gabel - Eger, Pfalz	0,2l 0,75l	6.80 23.00
RIESLING Gabel - Eger, Pfalz	0,2l	6.80
WEISSWEINSCHORLE	0,2l	5.40

ROSÉ

ROSÉ Gabel - Eger, Pfalz	0,2l	6.80
ROSÉWEINSCHORLE	0,2l	5.40

ROTWEIN

SPÄTBURGUNDER Ellermann - Spiegel, Pfalz	0,2l 0,75l	6.50 22.00
SCHLUCK VOM HIMMEL Cuvée rot, Johanninger, Rheinhessen	0,2l 0,75l	6.50 22.00
NERO D'AVOLA bio, Maggiovini, Sizilien	0,2l 0,75l	6.80 23.00

SEKT UND SCHAUMWEIN

BERLIN-SKY Sekt brut nature	0,1l 0,75l	4.50 29.00
BOUVET LADUBAY Crémant brut oder rosé	0,75l	39.00



COCKTAILS & LONGDRINKS

GIN TONIC 9.50
Citadelle Gin, Thomas Henry Tonic[4,12], Zitrone

CUBA LIBRE 9.50
3 Stars "Plantation" Rum, Fritz Kola[1,3], Limette

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

LEICHTMATROSE 9.50
3 Stars "Plantation" Rum,
Rhabarbernektar, Limette,
Holunderblütensirup, Soda, Minze



VAN LOON RESTAURANTSCHIFFE – DEIN ERLEBNIS AUF DEM WASSER



Unsere Flotte besteht aus dem festliegenden Restaurantschiff **VAN LOON** im Urbanhafen, das mit gemütlichem Innenbereich und sonnigem Oberdeck zum Verweilen einlädt. Dazu kommen unsere beiden Fahrgastschiffe – **JOSEPHINE & PHILIPPA**.

Die elektrisch betriebene Hafenbarkasse **JOSEPHINE** ist von April bis Oktober nachhaltig auf Spree und Landwehrkanal unterwegs.



Das elegante Salonschiff **PHILIPPA** ist dank Zentralheizung und Eisbrecherbug sogar das ganze Jahr unterwegs.



Ob Brückentour mit Brunch, Dinnercruise oder dein persönliches Event – bei uns erlebst du Berlin vom Wasser aus. Mit bestem Blick, wunderbarer Atmosphäre, aufmerksamem Service und frisch zubereiteten Essen aus der Bordküche.

BIER

KÖNIG PILSENER vom Fass	0,4l	4.90
BENEDIKTINER HELL vom Fass	0,5l	5.40
ALSTER Pils mit Zitronenlimonade	0,4l	4.90
Benediktiner HEFEWEISSBIER	0,5l	5.40
BITBURGER 0,0% Pils alkoholfrei	0,33l	4.50
Benediktiner HELL, alkoholfrei	0,33l	4.50
HEFEWEISSBIER, alkoholfrei	0,5l	5.40
BERLINER WEISSE[1] grün oder rot	0,33l	4.50

SPIRITUOSEN

JÄGERMEISTER	2cl	3.50
SAMBUCA Molinari	2cl	3.40
Plantation XO RUM Extra Old, Barbados 40%	2cl	6.90
Botucal RUM, Venezuela 40%	2cl	4.80
Don Papa RUM, Philippinen 40%	2cl	5.20
Glenmorangie WHISKY Single Malt Whisky	2cl	4.50
WILLIAMS BIRNE, Obstbrand	2cl	3.90
GRAPPA Nonino Riserva	2cl	3.90
BERLINER LUFT, Likör	2cl	3.20



NACHHALTIG UNTERWEGS MIT UNSERER JOSEPHINE

Wir fahren voraus:
Unsere Hafenbarkasse **JOSEPHINE** wurde elektrifiziert! Ab sofort bist du mit uns emissionsfrei auf Spree und Landwehrkanal unterwegs – leise, sauber, zukunftsorientiert.

BRÜCKENTOUREN

BERLIN NEU ENTDECKEN



RAUS AUS DEM ALLTAG, RAUF AUFS WASSER!

Komm mit auf eine unserer beliebten Brückentouren an Bord unseres Salonschiffs Philippa und entdecke Berlin entspannt vom Wasser aus.

Ob morgens beim Brunch, abends bei einem stilvollen 3-Gang-Menü oder ganz besonders zur Vollmondnacht inkl. 4-Gang-Menü – hier erlebst du die Hauptstadt aus einem neuen Blickwinkel.

Vom Urbanhafen in Kreuzberg geht's durch die schönsten Wasserwege Berlins – vorbei an ikonischen Highlights wie Regierungsviertel, Berliner Dom, Museumsinsel, Schloss Bellevue, Bundeskanzleramt, der Oberbaumbrücke und der berühmten East-Side-Gallery.

Termine
und Buchung
ganz einfach unter:



ENTSPANNT EINSCHIFFEN MIT UNSEREN GUTSCHEINEN:

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer.

1 = mit Farbstoff 2 = mit Konservierungsstoff(en) 3 = koffeinhaltig 4 = chininhaltig 5 = sulfithaltig 6 = mit Phosphat
9 = mit Süßungsmittel(n) 10 = Phenylalaninquelle 12 = mit Antioxidationsmittel

Credits
Ganna Bozhko_IStock, inspiring.team_Adobe Stock, Kristina Bilous__IStock, Christian Fischer