

HERZLICH WILLKOMMEN IM KLADDERADATSCH

Eine Geschichte, die vor mehr als 130 Jahren begann

Mit Gründung der Spree-Havel-Dampfschiffahrts-Gesellschaft „Stern“ im Jahr 1888 kam den Urvätern unseres Unternehmens um Gustav Krokisius sicherlich nicht der Gedanke, dass sich die Gesellschaft in den folgenden 130 Jahren zu einer der größten touristischen Attraktionen Berlins entwickeln würde.

Nach Inbetriebnahme der ersten Dampfer um „Prinz Friedrich Karl“, „Kaiser Wilhelm“, „Fortuna“ sowie dem Dampfer „Kladderadatsch“ folgte bereits ein Jahr später die Aufnahme des Fahrgastbetriebes. Zu einer Zeit, in der die Berliner zunehmend Ausflugs-touren auf der Spree und Havel als beliebtes Freizeiterlebnis für sich entdeckten und damit Generationen prägten. Denn auch heute ist die „Dampferfahrt“ für viele Berliner das Synonym, wenn sie sich auf Entdeckungstour zu Wasser begeben.

Nachdem in den Folgejahren die Flotte bis 1913 auf mehr als 40 Schiffe anstieg, musste das Unternehmen in den kommenden Jahrzehnten vor allem kriegsbedingt herbe Rückschläge verkraften. So stand nach Kriegsende im Jahr 1945 lediglich der Dampfer „Potsdam“ einsatzbereit zur Verfügung.

Ging der erneute Aufbau der Flotte zügig voran, war es die Teilung Berlins, die das Unternehmen vor neue Herausforderungen stellte. Während die Havel mit Touren von Tegel nach Wannsee zum Hauptausflugsgebiet der Reederei wurde, waren aufgrund der politischen Verhältnisse in Berlin nur eingeschränkte Fahrten auf der Spree möglich. Aber auch diese Zeit wurde erfolgreich gemeistert, so dass die Wiedervereinigung Berlins der bereits zur Stern und Kreisschiffahrt firmierten Gesellschaft eine weitere Chance für ein neues Kapitel in der Unternehmensgeschichte bot: Der Zusammenschluss mit der Weißen Flotte Berlin legte 1992 einen weiteren Grundstein für eine erfolgreiche Entwicklung.

Umso schöner ist es, dass mit der Kladderadatsch einer der ersten Dampfer unseres Unternehmens als Namenspatron für das erste Restaurant von Stern+Kreis neu entdeckt wurde.

Erfahren Sie gerne mehr zu unserer Geschichte und stöbern Sie in den hier ausliegenden Büchern.



APERITIF

Aperol Spritz^{14,16,17,21} 0,20 l 8,50 EUR
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

„ZEKT“ Sekt, trocken¹⁴ 0,20 l Fl. 7,20 EUR
0,75 l Fl. 29,80 EUR

FÜR DIE WARME ZEIT

Eiskaffee^{C,D} 5,50 EUR

Eisschokolade^{C,G} 5,50 EUR

SALATE

Proteus^A  8,90 EUR

knackig frischer Wildkräutersalat, Cherrytomaten, Salatgurken,
braune Champignonblätter, rote Zwiebeln, Radieschen, Paprika
und frische Alfalfa-Sprossen

Klabautermann^{A,G} 14,50 EUR

Salat „Proteus“ mit mediterran mariniertem, zart gebratenem Geflügelspieß

Poseidon^{A,G} 11,50 EUR

Salat „Proteus“ mit Hirtenkäse

Neptun^{A,B,D,G,H} 13,50 EUR

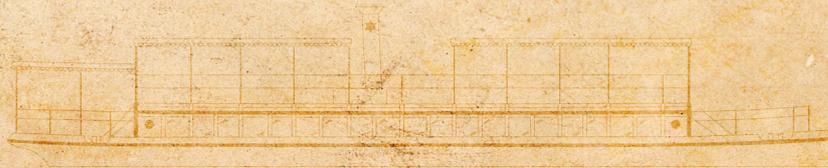
Salat „Proteus“ mit Räucherlachs

Zu unseren Salaten wählen Sie bitte Ihr Lieblingsdressing:

Mango-Chili-Vinaigrette¹⁷

French-Dressing^G

Balsamico-Dressing



AUS DEM SUPPENTOPF

Berliner Erbsensuppe ^{A,L,J} mit Bockwurst und Brot	9,80 EUR
Hausgemachte Soljanka ^{A,G} mit Schmand und Brot	6,90 EUR

BERLINER SPEZIALITÄTEN

Hausgemachtes Würzfleisch vom Geflügel ^{12,G,A,I} überbacken mit Käse und einer Scheibe Toast	6,90 EUR
Berliner Currywurst ^{A,J} Currywurst mit einer würzigen Currysauce und goldgelben Pommes Frites	7,50 EUR
Berliner Kasseler ^{2,3,8,J} dazu hausgemachtes Sauerkraut, kräftige Bratensauce und Petersilienkartoffeln	14,50 EUR
Berliner Sülze ^{2,3,8,C,G,I,J} mit Hausfrauensauce und geschwenkten Pfannenkartoffeln	14,50 EUR

MITTENDRIN

Rostbratwurst dazu hausgemachtes Sauerkraut, kräftige Bratensauce und Petersilienkartoffeln	11,90 EUR
Königsberger Klopse ^{A,C,F,G,I,J} mit Kapernsauce und Petersilienkartoffeln	12,90 EUR
<i>Für unsere kleinen Seeräuber</i>	
Chicken Nuggets ^{A,I} Hähnchen im Backteig, serviert in einer Spitztüte mit goldgelben Pommes Frites	7,50 EUR
Extras	
Portion Quark ^G	1,50 EUR
Mayo ^{A,C,J}	0,50 EUR
Ketchup ^{I,I}	0,50 EUR
Senf ^I	0,50 EUR
Kroketten ^G	2,50 EUR



EINFACH MAL SCHNITZEL

- Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“^{A,C}** 14,90 EUR
mit goldgelben Pommes Frites
- Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“^{A,B,C,D}** 16,90 EUR
dazu frisch gebratene Champignons in feiner Rahmsauce
und goldgelben Pommes Frites
- Schnitzel vom Schwein „au four“^{A,B,C,D}** 18,50 EUR
überbacken mit unserem hausgemachten Würzfleisch vom Geflügel
und goldgelben Pommes Frites
- Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“^{A,C}** 16,50 EUR
mit unserem hausgemachten Letscho und goldgelben Pommes Frites
- Hamburger Schnitzel „Wiener Art“^{A,C}** 16,50 EUR
mit geschwenkten Pfannkartoffeln und einem Spiegelei

FLAMMKUCHEN

- Flammkuchen Classic^{A,G}** 9,90 EUR
mit Schmand, Speck und roten Zwiebeln
- Flammkuchen Veggie^{A,G}**  11,90 EUR
mit Schmand und buntem Laubenpiepergemüse
- Flammkuchen Räucherlachs^{A,B,D,G}** 14,90 EUR
mit Schmand, Lauch, Cherrytomaten und Räucherlachs



AUS FLÜSSEN, SEEN UND MEER

- Matjesfilet**^{B,C,D,G} 12,90 EUR
dazu Hausfrauensauce und geschwenkte Pfannenkartoffeln
Für unsere kleinen Seeräuber
- Fish & Chips**^{A,C,D,G} 8,90 EUR
Kibbelinge im Backteig, serviert in einer Spitztüte
mit goldgelben Pommes Frites und Remoulade
- Gebrautes Zanderfilet**^{B,C,D,G} 20,50 EUR
auf einer Zitronen-Dill-Sauce und in der Pfanne geschwenktes Laubenpiepergemüse,
dazu Petersilienkartoffeln
- Fischragout**^{A,C,D,G} 18,90 EUR
gebratener Seelachs in einer Gemüse-Dill-Sahne-Sauce an Pappardelle

VEGETARISCH UND VEGAN

- Ofenkartoffel** 7,90 EUR
im Salatbett, serviert mit cremigem Kräuterquark^G
mit frischgebratenen Champignons, Thymian und Knoblauch^G 9,90 EUR
mit Räucherlachs und roten Zwiebeln^{G,D} 12,90 EUR
- Maultaschen, vegan**^{A,F} 13,50 EUR
gefüllt mit Spinat, dazu in der Pfanne geschwenktes Laubenpiepergemüse

ZUM ABSCHLUSS

- Eierpfannkuchen**^{A,C,G,H,I} 7,90 EUR
mit Himbeer-Panna-Cotta-Füllung, Vanilleeis und Sahnetupfer
- Kaiserschmarrn**^{A,C,FG,H,I} 7,50 EUR
mit Puderzucker und Apfelmus

KAFFEEZEIT

- Apfelkuchen, vegan**^{A,E,FG}  5,50 EUR
- Chocolate-Salted-Caramel-Cake**^{A,C,FG} 5,50 EUR

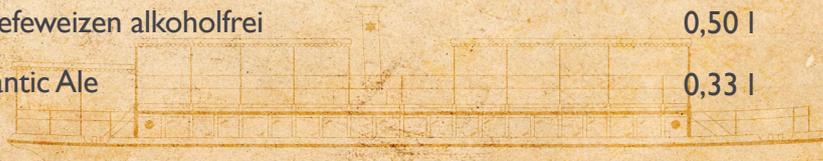


ALKOHOLFREIES

Hausgemachter Eistee	0,50 l	5,90 EUR
zubereitet aus schwarzem Tee in den Geschmacksrichtungen Rhabarber, Apfel oder Johannisbeere		
Selters Mineralwasser	0,25 l	2,90 EUR
Classic oder Naturell	0,75 l	6,50 EUR
Rauch Fruchtsäfte		
Apfelsaft, Orangensaft,	0,20 l	3,30 EUR
Apfelschorle, Rhabarberschorle, Johannisbeerschorle	0,20 l	3,30 EUR
Pepsi & Softdrinks		
Pepsi Cola	0,33 l	3,90 EUR
Pepsi Zero	0,33 l	3,90 EUR
Mirinda	0,33 l	3,90 EUR
7Up	0,33 l	3,90 EUR
Schwip Schwap	0,33 l	3,90 EUR
Schweppes		
Tonic Water Ginger Ale Bitter Lemon	0,20 l	3,90 EUR

PILS VOM FASS & FLASCHENBIERE

Berliner Kindl Jubiläums Pilsener vom Fass ^A	0,30 l	4,20 EUR
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener vom Fass ^A	0,50 l	5,50 EUR
Alster mit Zitronenbrause	0,30 l	4,20 EUR
Alster mit Zitronenbrause	0,50 l	5,50 EUR
Berliner Kindl, alkoholfrei	0,33 l	4,20 EUR
Berliner Kindl – Berliner Weiße Himbeere oder Waldmeister	0,33 l	4,50 EUR
Märkischer Landmann	0,50 l	5,50 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen	0,50 l	5,50 EUR
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	5,50 EUR
Störtebeker Atlantic Ale	0,33 l	4,90 EUR



HEISSE BRISE

Café Crème ¹⁹	3,50 EUR
Kaffee entkoffeiniert	3,50 EUR
Kaffee Americano ¹⁹	3,50 EUR
Espresso ¹⁹	3,50 EUR
Espresso Macchiato ¹⁹	3,50 EUR
Espresso double ¹⁹	4,50 EUR
Cappuccino ^{19,20,G}	3,90 EUR
Milchkaffee ^{19,20,G}	4,50 EUR
Latte Macchiato ^{19,20,G}	4,90 EUR
Heiße Schokolade ^{3,9}	4,50 EUR

TRINK MEER TEE

Reizklima Kräutertee	4,50 EUR
Land in Sicht Sanddorn, Kräuter, Orange	4,50 EUR
Frischer Friese Kräutertee Pfefferminze	4,50 EUR
Wogen Glätten Grüner Tee	4,50 EUR
Rückenwind Früchtetee	4,50 EUR
Punkt Fünf am Hafen Schwarzer Darjeeling ¹⁹	4,50 EUR
Denn Man Tau Schwarzer Tee English Breakfast ¹⁹	4,50 EUR
Alle Mann an Bord Assam-Tee ¹⁹	4,50 EUR



WEISSE TRAUBE

Jung Riesling, trocken^L

0,20 l

6,50 EUR

Dieser Riesling strahlt die Stärke des Terroirs im Rheingau aus. Auf Lösslehm gewachsen zeigt er spielerische Eleganz, ein Füllhorn an klassischen Riesling Aromen und ein harmonisches Säurespiel.

Dürkheimer Feuerberg Müller-Thurgau, halbtrocken^L

0,20 l

6,50 EUR

Die Rebsorte Müller-Thurgau wurde nach seinem Züchter, dem Schweizer Wissenschaftler Dr. Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau, benannt. Der Müller-Thurgau bringt in der Regel frische, fruchtige Weißweine mit moderater Säure und einem dezenten Muskatton hervor.

Weißweinschorle

0,20 l

5,50 EUR

ETWAS ROSÉ

Spätburgunder Weißherbst, trocken^L

0,20 l

6,50 EUR

Schöner Rosé mit Spiel und frischfruchtigem Charakter. Ein typischer halbtrockener Rosé Wein vom Pfälzer Spätburgunder.

ROTE TRAUBE

Vino de la Tierra, Bodegas Navarro Lopes, trocken^L

0,20 l

6,50 EUR

Sehr beerenfruchtiges Bouquet mit Nachhall von Schwarzkirsche im Finale. Dank halbtrockenem Ausbau am Gaumen süße Frucht, samtig und weich.

Primitivo Salaento „Collezione Insieme“, trocken^L

0,20 l

6,50 EUR

Ein Bouquet von reifen dunklen Beeren sowie Maulbeeren, gepaart mit würzigen Komponenten von Rum-Trauben. Am Gaumen wirkt der Wein intensiv würzig und beerig und besticht durch einen langen Abgang.



LONGDRINKS

Cuba Libre ^{19,21} Havana 3 Jahre, Pepsi Cola, Limette,	8,50 EUR
Vodka Lemon ²¹ Vodka, Bitter Lemon	8,50 EUR
Gin Tonic ^{16,21} Gordon's Gin, Tonic Water	8,50 EUR
Aperol Spritz ^{14,16,17,21} Aperol, Prosecco, Soda, Orange	8,50 EUR

SPIRITUOSEN

Jägermeister	2 cl	4,90 EUR
Ramazzotti mit Zitrone auf Eis	2 cl	3,50 EUR
Kümmerling	2 cl	2,50 EUR
Linie AQUAVIT	2 cl	3,50 EUR
Grappa Vuisinar	2 cl	3,90 EUR

Zusatzstoffe und Allergene

A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnuss | F Soja | G Milchprodukte | H Schalenfrüchte (Nüsse) | I Sellerie | J Senf | K Sesam | L Schwefeldioxid (Sulfite S02) | M Lupine | N Weichtiere | O Antioxidationsmittel

1 Stabilisator Eisen-II-Gluconat | 2 Säuerungsmittel E330 | 3 Sojalecithine E322 | 4 Schwefeldioxid | 5 Antioxidationsmittel | 6 Zuckerkulör E150c
7 Trennmittel E535 | 8 Glukosesirup | 9 Emulgator (Mono- u. Diglyceride) | 10 Verdickungsmittel: Johannesbrotkernmehl | 11 Verdickungsmittel:
Guarkernmehl | 12 Zitronensäure | 13 Phosphat | 14 Sulfite | 15 Farbstoffe | 16 chininhaltig | 17 Aromastoffe | 18 Säureregulator | 19 koffeinhaltig
20 Phenylalaninquelle | 21 natürliches Zitronen-Limetten-Aroma

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

 vegan/vegetarisch

Stern und Kreisschiffahrt GmbH | Puschkinallee 15 | 12435 Berlin
T +49 30 536360-421 | F +49 30 536360-99 | info@kladderadatsch.berlin | www.kladderadatsch.berlin



Zusatzstoffe und Allergene

A glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fisch | E Erdnuss | F Soja | G Milchprodukte | H Schalenfrüchte (Nüsse) | I Sellerie | J Senf | K Sesam | L Schwefeldioxid (Sulfite SO₂) | M Lupine | N Weichtiere

0 Antioxidationsmittel

1 Stabilisator Eisen-II-Gluconat | 2 Säuerungsmittel E330 | 3 Sojalecithine E322 | 4 Schwefeldioxid

5 Antioxidationsmittel | 6 Zuckerkulör E150cc | 7 Trennmittel E535 | 8 Glukosesirup

9 Emulgator (Mono- u. Diglyceride) | 10 Verdickungsmittel: Johannesbrotkernmehl

11 Verdickungsmittel: Guarkernmehl | 12 Zitronensäure | 13 Phosphat | 14 Sulfite | 15 Farbstoffe | 16 chininhaltig

17 Aromastoffe | 18 Säureregulator | 19 koffeinhaltig | 20 Phenylalaninquelle | 21 natürliches Zitronen-Limetten-Aroma

Alle Preise inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.

 vegan/vegetarisch

HAFENRESTAURANT IM TREPTOWER PARK

KLADDERADATSCH

Stern und Kreis Gastronomie und Service GmbH

Puschkinallee 15 | 12435 Berlin

T +49 30 536360-421 | F +49 30 536360-99

info@kladderadatsch.berlin | www.kladderadatsch.berlin



STERN+KREIS

