



AMHOL

BIER

Helles^a <i>Augustiner 0,5l</i>	4,30
<i>0,33l</i>	3,50
Weißbier^a <i>Augustiner 0,5l</i>	4,50
Pils^a <i>Augustiner 0,33l</i>	3,50
Natur Radler^a <i>Schweiger 0,5l</i>	4,30
alkoholfreies Helles^a <i>Lammsbräu 0,33l</i>	3,50
alkoholfreies Weißbier^a <i>Gutmann 0,5l</i>	4,50

WEIN & PROSECCO

Weinschorle¹³ <i>Rimini 0,33l</i>	4,50
Prosecco¹³ <i>auf Eis 0,2l</i>	6,50
<i>Flasche 0,75l</i>	21,00
<i>Aperol 0,2l 1,2,13</i>	7,50
<i>Holunder 0,2l</i>	7,50
<i>Ingwer 0,2l</i>	7,50
Prosecco (0,7l) Special & <i>(Rhabarberchorle/Mate)</i>	26,00
Weißburgunder¹³ <i>Studier</i>	 7,00
<i>Glas 0,2l</i>	7,00
<i>Flasche 0,75l</i>	23,00
Sauvignon Blanc¹³ <i>8 Lunas</i>	 6,50
<i>Glas 0,2l</i>	6,50
<i>Flasche 0,75l</i>	21,00
Primitivo¹³ <i>La Natura</i>	 6,50
<i>Glas 0,2l</i>	6,50
<i>Flasche 0,75l</i>	21,00
Sauvignon¹³ <i>Dehesa de Luna</i>	 8,00
<i>Glas 0,2l</i>	8,00
<i>Flasche 0,75l</i>	29,00
Rosé¹³ <i>Studier</i>	 7,00
<i>Glas 0,2l</i>	7,00
<i>Flasche 1l</i>	29,50

SPIRITUOSE FILLER

je 4 cl	je 3,50 Euro
Wodka Smirnoff 6,00+	SODA
Gin Tanqueray 7,00+	FRITZ-KOLA (zuckerfrei) 1,14
Rum Havana 6,00+	MATE 1,14
Bourbon Bulleit 7,00+	TONIC 10,14
	RED BULL 1
	LEMON 10,14
	GINGER BEER 10,14

SHOTS

Pfefferminz 3,00 <i>Kräuterlikör 18%</i>	Bulleit Bourbon 3,50 <i>Whisky 40%</i>
Smirnoff 3,00 <i>Wodka 40%</i>	Sambuca Molinari 3,00 <i>Anislikör 40%</i>
Tanqueray 3,50 <i>Gin 47%</i>	Steinbeisser Willi 3,00 <i>Likör 40%</i>
	Steinbeisser Haselnuss 3,00 <i>Likör 33%</i>

SOFT DRINKS

Apfelschorle 3,50 <i>Voelkel bio naturtrüb 0,33l</i>
Rhabarberschorle 3,50 <i>Voelkel BioZisch 0,33l</i>
Kombucha 4,00 <i>YOBOOCH 0,33l</i>
Orangensaft 3,50 <i>Wolfra 0,2l</i>
Zitronenlimonade 3,50 <i>Voelkel BioZisch 0,33l</i>
Eistee Himbeer-Hibiskus 3,50 <i>Voelkel BioZisch 0,33l</i>
Mate 3,50 <i>Voelkel BioZisch 0,33l</i>
Spezi 1,14 <i>Spezi 0,33l</i> 3,50
Fritz-Kola / Kola (zuckerfrei) 1,14 <i>Fritz Kola (zuckerfrei) 0,33l</i> 3,50
Ginger Beer 10,14 <i>Schweppes 0,2l</i> 3,50
Tonic 10,14 <i>Schweppes 0,2l</i> 3,50
Bitter Lemon 10,14 <i>Schweppes 0,2l</i> 3,50
Soda Water 3,50 <i>Schweppes 0,2l</i>
Red Bull 1 <i>0,25l</i> 3,50
Wasser 0,5l <i>medium oder still</i> 3,00

1. **Zusatzstoffe:** 1=mit Farbstoff, 2=Konservierungsstoff, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Süßungsmittel, 9=enthält eine Phenylalaninquelle, 10=Chinin, 11=mit Nitritpökelsalz, 12=Tartrazin, 13=Sulfite, 14=Säuerungsmittel

2. **Allergene:** a=glutenhaltiges Getreide, b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c=Eier und Eierzeugnisse, d=Fisch und Fischerzeugnisse, e=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f=Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g=Milch und Milcherzeugnisse, h=Schalenfrüchte und Schalenfrüchterezeugnisse, i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k=Senf und Senferzeugnisse, l=Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m=Schwefeldioxid und Sulfite, n=Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o=Weichtiere und Weichtiereerzeugnisse

AHOI! SOMMER



Selbstbedienung
1 Euro Pfand
auf alle Getränke

PROSECCO **Special**^{1,2,13} 26,00
=

FLASCHE Prosecco¹³ 0,7l
+ 2 Softdrinks
MATE 0,33l oder
RHABABERSCHORLE 0,33l



INGWER **Spritz**^{0,2l} 7,50

Aperol **Spritz** 7,50

EIS**TEE**¹

Himbeere-Hibiskus 3,50
Voelkel BioZisch 0,33l



Kombucha 4,00
YOBOOCH 0,33l

Unsere Durstlöscher für den Sommer...

HEIßE GETRÄNKE

KAFFEE aus Bio-Espressobohnen

Espresso	2,00
Doppio	3,50
Macchiato <i>a,g</i>	+ 0,20
Cappuccino <i>a,g</i>	4,00
Latte Macchiato <i>a,g</i>	4,70
Flat White <i>a,g</i>	4,70
Tasse Kaffee	2,50
mit Milch oder Haferdrink <i>a,g</i>	+ 0,40
Heiße Schokolade <i>a,g</i>	3,50
mit Schuss	+ 1,50

* mit Bio-Milch oder
Bio-Haferdrink

BIO Tee Just T 3,30

SUNRISE BREAKFAST <i>Bio Schwarzer Hochland Asam Tee</i>
CHEEK TO CHEEK VANILLA <i>Bio Rooibos Tee French Vanilla</i>
DARLING PEACH <i>Bio Weißer Hochland Tee Aprikose Pfirsich</i>
DYNAMIC DAY <i>Bio Grüner Hochland Tee Matcha Acai</i>
BLUE SKY CHAMOMILE <i>Bio Kräutertee Kamille Verbene</i>
THE TURMERIC GINGER TREASURE <i>Bio Kräutertee Kurkuma Ingwer</i>
NORDIC BLUEBERRY <i>Bio Fruchtee Waldbeeren</i>

BIO WEIN



Selbstbedienung

1 Euro Pfand
auf alle Getränke

ROT

Primitivo - LA NATURA - Puglia, Italien

PFLAUME | SÜSSKIRSCHEN | KRÄUTER
WEICH | GEHALTVOLL | WÜRZIG

Glas 0,2l **6,50**
Flasche 0,75l **21,00**



Sauvignon - DEHESA DE LUNA ORIGENES - Weingut Dehesa de Luna, Spanien

BROMBEEREN | JOHANNISBEEREN | SCHWARZER PFEFFER
ELEGANT | TIEFGRÜNDIG | TROCKEN & KRÄFTIG

Glas 0,2l **8,00**
Flasche 0,75l **29,00**



Rosé - Studier -

Weingut Studier, Deutschland

Glas 0,2l **7,00**
Flasche 1l **29,50**



WEISS

Sauvignon Blanc - 8 LUNAS - Weingut Dehesa de Luna, Spanien

MARACUJA | POMELO | FENCHEL
FRISCH | VIELFÄLTIG | FRUCHTIG

Glas 0,2l **6,50**
Flasche 0,75l **21,00**



Weissburgunder - STUDIEN - Weingut Studier, Deutschland

APRIKOSE | BIRNE | ZITRUSFRÜCHTE
FRUCHTIG | VOLLMUNDIG | CREMIG

Glas 0,2l **7,00**
Flasche 0,75l **23,00**



Speisen können draußen an den Essenständen direkt gekauft werden.

Liebe Gäste,

da die Essenstände eigenständige Unternehmen sind und ihre Küchen sich aus platztechnischen Gründen **nicht IM SCHIFF** befinden, können Sie sich draußen direkt an den Ständen mit Essen versorgen.

Afrikanische Küche
Vor dem Schiff auf dem Steg

DaVito & Donnerwirt
Hinter dem Schiff im Biergarten

AFRIKANISCHE ZAUBERKÜCHE

Vorspeisen

Samosa - vegan Mit Erbsen, Karotten, Curry und Zwiebel-Tomatensauce	4€	Frühlingsrollen Mit Gemüse oder Fleisch	4€
Ramas - gemischter Salat Mit Avocado, Gurken, Tomaten, geraspelten Karotten & Oliven	8€	Süßkartoffel Pommes	7€
		Maries - Gemüsesuppe Mit 5 exotischen Gemüsen	7€

Hauptspeisen

Yassa-Poulet Hähnchen in Zwiebel-Oliven-Senf-Sauce mit Reis	12€	Mango - vegan Mit Kardamom, Nelken & frischem Ingwer – mit Reis oder Couscous	10€
Thiou Hähnchen mit Gemüse, Tamarinde & Tomatensauce – mit Reis oder Couscous	12€	Maffé Rindfleischeintopf mit Gemüse in Erdnussauce und Reis	12€
Thiou - vegan Mit Gemüse, Tamarinde & Tomatensauce – mit Reis oder Couscous	10€	Maffé - vegan Gemüse in Erdnussauce – mit Reis oder Couscous	10€
Spinat Mit saisonalem Gemüse & Kokosmilch	8€	Garnelenspieß Mit gemischtem Salat und selbstgemachter Sauce	19€
Mango-Hähnchen Mit Kardamom, Nelken, Gemüse, Kokosmilch – mit Reis oder Couscous	12€	Fischteller Mit gemischtem Salat und Zwiebelsauce	21€

Nachspeisen

Kochbanane Chakery – traditionell afrikanisch Mit Naturjoghurt und Getreide	4€ 5€	Beignets Traditionell Afrikanische Krapfen Mit Kokosraspeln und Orangenblutwasser	3€
---	------------------------	--	-----------

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

PIZZERIA DAVITO

Salate und Antipasti

Antipasti Platte	kl. 15€, gr. 25€	Tonno Salat	10€
verschiedene Käse und Wurst Aufschnitte und Oliven		Gemischter Salat mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln	
Ziegenkäse Salat	12€	Gemischter Salat	8€
Mit Rucola, Ziegenkäse, Walnüssen und Blütenhonig			
Burrata Salat	12€		
Mit Rucola, Tomaten, Burrata			

Pizza

Margherita	8€	Burrata	14€
Funghi	10€	mit frischen Tomaten, Burrata, Rucola	
Diavolo	12€	Vegetariana	12€
mit Salame picante		mit Rucola, Tomaten, Funghi, Artischocken	
Mozzarella e Pomodoro	12€	Principessa	13€
Quattro Formaggi	12€	mit Ziegenkäse, Walnüssen, Blütenhonig und Rucola	
mit Gorgonzola, Scarmoza, Parmesan, Mozzarella		Regina	12€
Parma Rucola	14€	mit gekochten Schinken und Funghi	
mit Rucola und Parmaschinken & Parmesan		Tartufo	16€
		mit frischem Trüffel	

Pasta

Pomodoro	9€	Arrabiata	9€
mit frischen Tomaten in Tomatensoße mit Basilikum		mit frischen Tomaten in pikanter Tomatensoße mit Basilikum	

Beilagen

Schokokuchen	5€	Zitronenmandelkuchen	5€
Trüffelpommes	7€	Pommes	5€

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

CRÊPES UNTERM HECK

Süße Crêpes

Zimt Zucker	3,50€	Nutella Eierlikör	6,50€
		+ Haselnuss	7€
Apfelmuß	4€	+ Kokos	7€
+ Zimt Zucker	4,50€		
+ Banane	4,50€	Nutella Grand Manier	7€
		+ Haselnuss	7,50€
Erdbeermarmelade	4€		
		Nutella Kinderschokolade	6,50€
Pflaumenmuß	4€	+ weiße Schokolade	7,50€
+ Zimt Zucker	4,50€		
		Weißer Schokolade	5,50€
Grand Manier flambiert	6€	+ Zimt Zucker	6€
		+ Kokos	6€
Eierlikör	5,50€	+ Haselnuss	6€
Kinderschokolade	5,50€	Weißer Schokolade Banane	6€
		+ Kokos	6,50€
Nutella	4,50€	+ Haselnuss	6,50€
+ Zimt Zucker	5€		
		Weißer Schokolade Nutella	6,50€
Nutella Banane	5€	+ Kokos	7€
+ Kokos	5,50€	+ Haselnuss	7€
+ Haselnuss	5,50€		
		Weißer Schokolade Eierlikör	6,50€
Nutella Erdbeermarmelade	5€	+ Kokos	7€
		+ Haselnuss	7€

Herzhafte Crêpes

Käse	5€	Käse Salami	6€
+ Jalapeños	5,50€	+ Tomaten	6,50€
+ Tomaten	6€	+ Jalapeño	6,50€
+ Tomaten Jalapeños	6,50€	+ Tomaten Jalapeño	7€
Käse Schinken	6€		
+ Tomaten	6,50€	<i>Auf Wunsch mit frisch gemahlenem Pfeffer,</i>	
+ Jalapeños	6,50€	<i>Meersalz, Kräutern der Provence oder</i>	
+ Tomaten Jalapeños	7€	<i>getrocknetem Chili.</i>	

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

DONNERWIRT

MEDITERRANER VORSPEISETeller	10€	ARABISCHE KÖFTE	10€
ROSMARIN-KARTOFFELN aus der großen Gusseisernen mit Dip*	8€	TÜRLÜ VEGETARISCH Saisongemüse in einer hausgemachten Tomatensoße, serviert mit Reis	10€
ROSMARIN-KARTOFFELN mit mediterranem Pfannengemüse und Dip*	10€	TAVUK SOTE Hähnchenbrustwürfel mit Paprika und Champignons in Tomatensoße, serviert mit Reis	10€
GEMÜSE CURRY mit Reis	9€	ET SOTE Kalbfleischwürfel mit Paprika und Champignons in Tomatensoße, serviert mit Reis	10€
LINSELDAL mit Reis und Dip*	9€	MEDITERRANER SCHWEINEBRATEN mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse	14€
GEMÜSE-CURRY & DAL mit Reis und Dip*	10 €	MEDITERRANER RINDERBRATEN mit Rosmarinkartoffeln und Pfannengemüse	14€
MASALA DOSA südindischer Reisfladen mit Kartoffelcurryfüllung und Kokos-Mango-Chutney	10€	SCHNITZEL Mit Rosmarinkartoffeln und Dip*	10€
HÄHNCHENGESCHNETZELTES Mit Reis und Gemüse in Sahnesoße	10€	PUTENCURRY Mit Reis	10€
HOTDOG Mit Ketchup und Mayonnaise oder Dip*	5€	CHILI CON CARNE mit Stockbrot	8€ 10€
FLEISCH SALAT Mit Brot	7€	MILCHREIS Mit Mangomark	5€
POMMES Mit Ketchup und Mayonnaise	5€	BAKLAVA	5€
MÜNCHNER SPIESS Leberkäse mit Brezenteig umwickelt	8€		
STOCKBROT Natur oder gelaugt mit Dip*	5€		

*hausgemachte Dips:

Kräuterremoulade, Tzaziki, Tomate & Paprika oder Hummus

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG