








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>	23,00
<i>Flasche 0,75l</i>	
Sauvignon Blanc¹³ <i>8 Lunas</i>	 6,50
<i>Glas 0,2l</i>	21,00
<i>Flasche 0,75l</i>	
Primitivo¹³ <i>La Natura</i>	 6,50
<i>Glas 0,2l</i>	21,00
<i>Flasche 0,75l</i>	
Sauvignon¹³ <i>Dehesa de Luna</i>	 8,00
<i>Glas 0,2l</i>	29,00
<i>Flasche 0,75l</i>	
Rosé¹³ <i>Studier</i>	 7,00
<i>Glas 0,2l</i>	29,50
<i>Flasche 1l</i>	

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 Schalenfruchterzeugnisse, i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k=Senf und Senferzeugnisse, l=Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m=Schwefeldioxid und Sulfite, n=Lupinen und Lupinenerzeugnisse, o=Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

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

Bio Schwarzer Hochland Asam Tee

CHEEK TO CHEEK VANILLA

Bio Rooibos Tee French Vanilla

DARLING PEACH

Bio Weißer Hochland Tee Aprikose Pfirsich

DYNAMIC DAY

Bio Grüner Hochland Tee Matcha Acai

BLUE SKY CHAMOMILE

Bio Kräutertee Kamille Verbene

THE TURMERIC GINGER TREASURE

Bio Kräutertee Kurkuma Ingwer

NORDIC BLUEBERRY

Bio Früchtetee Waldbeeren

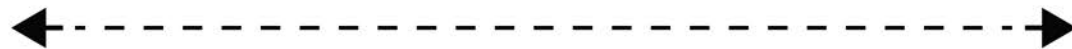
AHOI! SOMMER



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...

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 - STUDIER - Weingut Studier, Deutschland

APRIKOSE | BIRNE | ZITRUSFRÜCHTE
FRUCHTIG | VOLLMUNDIG | CREMIG

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



Die Weinpreise können saisonalbedingt und nach vorhandener Ernte- wie Liefermenge variieren. Enthält Sulfite.

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

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

CRÊPES UNTERM HECK

Süße Crêpes

Zimt Zucker	4€	Weißer Schokolade	6€
		+ Banane	6,50€
Apfelmus	5€	+ Erdbeersauce	6,50€
+ Zimt Zucker	5,50€	+ Kokos od. Nuss	6,50€
		+ Banane, Kokos od. Nuss	7,00€
Erdbeermarmelade	5€		
Pflaumenmus	5€		
+ Zimt Zucker	5,50€		
Grand Manier flambiert	6,50€		
Eierlikör	6,00€		
Eierlikör, Banane, Kokos	7,00€		
Kinderschokolade	6€		
+ Banane	6,50€		
+ Kokos/Nuss	6,50€		
+ Banane, Kokos od. Nuss	7,00€		
Nutella	6€		
+ Zimt Zucker	6,50€		
+ Banane	6,50€		
+ Erdbeersauce	6,50€		
+ Banane, Kokos od. Nuss	7,00€		
+ Kokos od. Nuss	6,50€		

Herzhafte Crêpes

Käse	6€	Käse Salami	7€
+ Jalapeños	6,50€	+ Tomaten	7,50€
+ Tomaten	6,50€	+ Jalapeño	7,50€
+ Tomaten Jalapeños	7,00€	+ Tomaten Jalapeño	8,00€
Käse Schinken	7€		
+ Tomaten	7,50€	<i>Auf Wunsch mit frisch gemahlenem Pfeffer, Meersalz, Kräutern der Provence oder getrocknetem Chili.</i>	
+ Jalapeños	7,50€		
+ Tomaten Jalapeños	8,00€		

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG

SELBSTBEDIENUNG