

HYGGE BUFFET

SKANDINAVISCH ECKE | COIN SCANDINAVE | SCANDINAVIAN CORNER

Meeresfrüchte Salat | Graved Lachs | Senf-Dill Sauce | Rauchlachs | Rollmops | Omas Kartoffelsalat | Karottensalat | Linsensalat | Marinierter Hirtenkäse
Salade de fruits de mer | Gravlax | Sauce moutarde-aneth | Saumon fumé | Rollmops | Salade de pommes de terre | Salade de carottes | Salade de lentilles | Fromage mariné
Seafood salad | Gravlax | Senf-Dill Sauce | Smoked salmon | Rollmops | Potato salad | Carrot salad | Lentil salad | Marinated herder's cheese

SALATBAR | BAR À SALADES | SALAD BAR

Rote-Bete-Salat | Bohnen-Paprika Salat | Blattsalate | Waldpilz-Salat | Balsamico und Buttermilch-Dressing | Essig und Olivenöl | Eier | Sonnenblumenkerne
Marinierte Oliven | eingelegte Paprika | Tomaten-Mozzarella | Peperoni mit Frischkäse | Tomatenkompott | Parmesan
Salade de betterave rouge | Salade de haricots et de poivrons | Mesclun | Salade de champignons des bois | Vinaigrette au balsamique et babeurre | Vinaigre et huile d'olive | Œufs | Graines de tournesol
Olives marinées | Poivrons marinés | Tomates-mozzarella | Piment doux au fromage frais | Compotée de tomates | Parmesan
Beetroot salad | Bean and pepper salad | Leafy salad | Wild mushroom salad | Balsamic and buttermilk dressing | Vinegar and olive oil | Eggs | Sunflower seeds
Marinated olives | Pickled peppers | Tomato mozzarella | Peppers with cream cheese | Tomato compote | Parmesan cheese

+ TAGESSUPPE | SOUPE DU JOUR | SOUP OF THE DAY +

MEDITERRANE AUSWAHL | SÉLECTION MÉDITERRANÉENNE | MEDITERRANEAN SELECTION

Variation von Schinken und Speck, Salamiauswahl | Vitelo Tonnato | Cevapcici Tomatenreis | Hähnchen-Gyros | Kräuterkartoffeln | Ajvar | Tzatziki | Pide Brot
Assortiment de charcuterie et de salami | Vitelo Tonnato | Cevapcicis avec riz à la tomate | Gyros de poulet | Pommes de terre aux fines herbes | Ajvar | Tzatziki | Pain pide
Variation of ham and bacon, salami selection | Vitelo Tonnato | Cevapcici tomato rice | Chicken gyros | Herb potatoes | Ajvar | Tzatziki | Pide bread

VEGETARISCH & VEGAN | VÉGÉTARIEN & VÉGAN | VEGETARIAN & VEGAN

Spargel | Neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise | Kratzete | Gemüse Curry | Duftreis | Vegane Hack-Bällchen | tomatisierte Auberginen-Zucchini-Pfanne | Gebackener Paneer-Käse
Asperges | Pommes de terre nouvelles | Sauce Hollandaise | Crêpes émincées | Curry aux légumes | Riz parfumé | Boulettes végétaliennes | Poêlée aubergines-courgettes à la tomate | Fromage pané
Asparagus | New potatoes | Hollandaise sauce | Kratzete | Vegetable curry | Fragrant rice | Vegan meatballs | Tomatised aubergine and courgette pan | Baked paneer cheese

SCHNEIDESTATION | STATION DE DÉCOUPE | CUTTING STATION

Kalbstaafelspitz | Butterspätzle | Kohlrabi-Karottenragout | Kalbsjus | Rindfleischspieß | Maiskolben
Aiguillette de veau | Spaetzle au beurre | Ragoût de chou-rave et de carottes | Jus de viande | Brochette de bœuf | Épis de maïs
Veal fillet | Butter spaetzle | Kohlrabi carrot ragout | Veal jus | Beef skewer | Corn on the cob

DER GRILL | AU GRIL | THE GRILL

Pollo fino | Zwiebelrostbraten | Fisch&Chips | Remoulade | Gemüsespieß | gebackene Kartoffelwürfel | Rote Mojo Sauce
Pollo fino | Rosbif aux oignons | Poisson pané & frites | Remoulade | Brochette de légumes | Dés de pommes de terre au four | Sauce mojo rouge
Pollo fino | Onion roast | Fish & chips | Remoulade | Vegetable skewer | Baked potato cubes | Red mojo sauce

PASTA ECKE | COIN PASTA | PASTA CORNER

Penne mit Shrimps an würziger Tomatensauce | Fussili Carbonara | Gnocchi an Parmesansauce | Parmesan
Penne aux crevettes à la sauce tomate relevée | Fussilis carbonara | Gnocchis à la sauce au parmesan | Parmesan
Penne with shrimps in spicy tomato sauce | Fussili Carbonara | Gnocchi with parmesan sauce | Parmesan cheese

FEUERRING

Flammlachs | Rosmarinkartoffeln | Sauerrahm | Fleischspieß | Maiskolben
Saumon flambé | Pommes de terre au romarin | Crème aigre | Brochettes de viande | Épis de maïs
Flamed salmon | Rosemary potatoes | Sour cream | Meat skewer | Corn on the cob

KINDERBUFFET | BUFFET ENFANTS | CHILDREN'S BUFFET

Hot Dog zum Selbstbelegen | Köttbullar in Rahmsauce | Kartoffelpüree | Erbsen-Karotten | Chicken Nuggets | Lasagne Bolognese | Pommes
Hot Dog à garnir soi-même | Köttbullar à la sauce crème | Purée de pommes de terre | Petits pois-carottes | Nuggets de poulet | Lasagnes bolognaise | Frites
Hot dog with own choice of toppings | Köttbullar in cream sauce | Mashed potatoes | Peas & carrots | Chicken nuggets | Lasagna bolognese | Pommes frites

KÄSE | FROMAGE | CHEESE

Feigensenf | Traubensenf | Orangensenf | Nüsse | Trauben | Feigen
Moutarde aux figues | Moutarde aux raisins | Moutarde à l'orange | Raisins | Noix | Figs
Fig mustard | Grape mustard | Orange mustard | Nuts | Grapes | Figs

DESSERTS

Profiteroles | Vollmilch Schokoladen-Mousse | Saisonales Obst | Schokoladen-Pudding | Passionsfrucht-Mango Creme
Erdbeercreme | Panna Cotta | Torta Limone | Käsekuchen | Eis am Stiel | Rote Grütze | Vanille Sauce
Profiteroles | Mousse au chocolat au lait | Fruits de saison | Flan au chocolat | Crème fruit de la passion-mangue | Crème aux fraises
Panna Cotta | Tarte au citron | Gâteau au fromage blanc | Bâtonnets de glace | Gelée de fruits rouges | Crème anglaise
Profiteroles | Milk chocolate mousse | Seasonal fruit | Chocolate pudding | Passion fruit and mango cream | Strawberry cream | Panna cotta | Torta limone | Cheesecake | Popsicles | Red fruit jelly | Vanilla sauce

46,50 € pro Erwachsener | 46,50 € par adulte | €46,50 per adult

15,50 € pro Kind (6-14 Jahre) | 15,50 € par enfant (de 6 à 14 ans) | €15,50 per child (6-14 years)

Kind (unter 6 Jahre) gratis | Enfant (moins de 6 ans) gratuit | Child (under 6 years) free

APERITIF

FRITZZ ^{L.4.13}	9,50	APEROL SPRIZZ ^{L.4.11}	9,50
RAMAZOTTI ROSATO MIO ST. GERMAIN MARTINI BITTER ALSACE CRÉMANT ROSÉ TONIC WATER		EP CRÉMANT ^L 0,1l	7,00
		„CLOS DE LA TOURELLE“ BRUT	
APPELMINT SPRIZZ ^L	9,50	EP CRÉMANT ^L 0,1l	7,00
SOMERSBY APPLE CIDER PROSECCO MINZE LIMETTE		ROSÉ BRUT	
CAMPARI SODA ⁴	8,30	PROSECCO ^L 0,1l	7,00
CAMPARI ORANGE ⁴		SPUMANTE	

DIGESTIF

BITTER 2CL		ØBSTBRÄNDE 2CL	
FERNET BRANCA	4,60	SCHLOSS BALTHASAR	6,00
RAMAZZOTTI	4,60	WALDHIMBEERGEIST	
GAMMEL DANSK	4,60	WILLIAMSBIERNE	
BITTER DRAM		KIRSCHWASSER	
ZWACK UNICUM	4,60	MIRABELL	
		ZIBÄRTLE	
			
LIQUEUR 2CL		GRÅPPA 2CL	
BAILEYS ^{4.G}	4,60	BERTA DI NEBBIOLO	6,20
IRISH CREAM		IL CASOT	
DISARONNO	4,60	AQUAVIT 2CL	
AMARETTO ^H		LINIE AQUAVIT	5,30
GOSCH	4,50	LINIE AQUAVIT	4,90
KIEMENPUTZER		PORT CASK	
		GOSCH AQUAVIT	5,00
CØGNÅC 2CL			
REMY MARTIN V.S.O.P. ^L	6,40		


KRØNASÅR
THE MUSEUM-HOTEL

EUROPA PARK
ERLEBNIS-RESORT

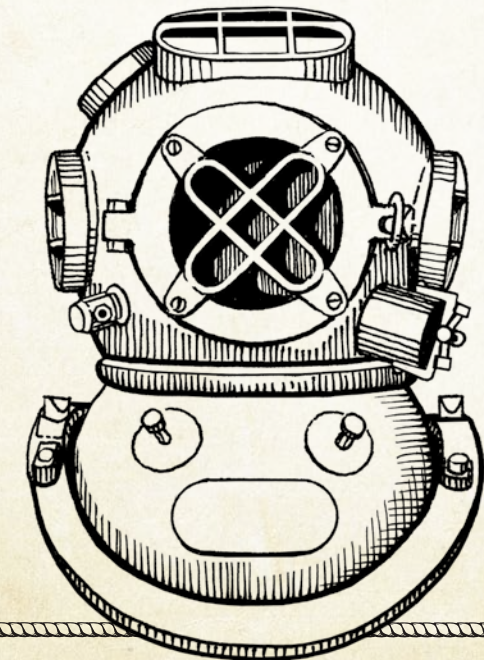


Die Wiking Saga, die majestätisch über den Tischen des Bubba Svens schwebt, ist der Original-Nachbau eines norwegischen Wikingerschiffes. Von 1991 bis 1992 segelte der Weltumsegler Burghard Pieske und seine beiden Mitstreiter die historisch verkürzte Route des Wikingers Leif Erikson nach, der als Erst-Entdecker Amerikas gilt und zwar 500 Jahre vor Christus Columbus. Dieses Drachenschiff bewies auf dem sturmgepeitschten Nordatlantik die Seetüchtigkeit von Wikingerschiffen und segelte auf dem Weg von Norwegen über Island und Grönland bis zur triumphalen Ankunft in New York.


BUBBA SVENS

Boathouse Restaurant

GETRÄNKEKARTE



BIER / CIDER

CARLSBERG BEER ^{A4} DÄNISCHES PILS VOM FASS	0,3l	4,90
CARLSBERG ALKOHOLFREI ^{A4}	Fl. 0,33l	4,90
KRONEN PILS VOM FASS ^{A4}	0,3l 0,5l	4,90 6,30
ERDINGER WEIBBIER MIT FEINER HEFE VOM FASS ^{A1.A4.Röstmalz}	0,3l 0,5l	4,90 6,30
ERDINGER WEIBBIER ^{A1.A4} ALKOHOLFREI	Fl. 0,33l	4,90
ALKOHOLFREI ZITRONE	Fl. 0,33l	4,90
ALKOHOLFREI GRAPEFRUIT	Fl. 0,33l	4,90
SOMERSBY APPLE CIDER	Fl. 0,33l	4,50

BIERSPEZIALITÄTEN

PALE ALE 1975 ^{A4} EUROPA-PARK EDITION · CRAFT BIER	Fl. 0,33l	4,90
ERDINGER PIKANTUS DUNKLER WEIZENBOCK ^{A1.A4.Röstmalz}	Fl. 0,5l	7,70
KRONENBOURG 1664 BLANC ^{A1.A4.Röstmalz} WEISSBIER MIT ZITRUSAROMEN	Fl. 0,33l	4,90
BROOKLYN LAGER ^{A4}	Fl. 0,33l	5,90
ASTRA KIEZMISCHE ^{A4} TRÜBES ALSTER	Fl. 0,33l	4,90
ASTRA URTYP ^{A4}	Fl. 0,33l	4,90
STÖRTEBEKER ATLANTIK ALE ^{A1.A4}	Fl. 0,5l	6,30
EINSTÖK ICELANDIC WHITE ALE ^{A1.A5}	Fl. 0,33l	5,90
TOASTER PORTER ^{A4}	Fl. 0,33l	5,90
ARCTIK PALE ALE ^{A4}	Fl. 0,33l	5,90

WEIN

Oberkircher Winzer

MÜLLER THURGAU ^L Q.B.A. TROCKEN	0,25l 0,5l	8,20 16,40
SPÄTBURGUNDER ROSÉ ^L Q.B.A. TROCKEN	0,25l 0,5l	8,20 16,40
SPÄTBURGUNDER ^L Q.B.A. TROCKEN	0,25l 0,5l	8,30 16,60

 **TRAUBEN
UND ANKER**

WEINHAUS HENSEL · BAD DÜRKHEIM

WEIßWEIN CUVÉE ^L WEIßER BURGUNDER CHARDONNAY Q.B.A. TROCKEN	0,1l 0,2l	6,60 13,30
SAINT TROPEZ CUVÉE ROSÉ ^L PINOT NOIR MERLOT Q.B.A. TROCKEN	0,1l 0,2l	6,60 13,30
ROTWEIN CUVÉE ^L CABERNET S. SAINT LAURENT SYRAH Q.B.A. TROCKEN	0,1l 0,2l	6,60 13,30

WEIßER BURGUNDER ^L Q.B.A. WEINGUT BERCHER BURKHEIM	0,25l 0,5l	8,20 16,40
SALENTÉ APPASSIMENTO PRIMITIVO ^L IGT SALENTO CANTINA VINOSIA PATERNOPOLI	0,25l 0,5l	7,00 14,00



HAUSWEIN

PINOT NOIR ROSÉ ^L AOC ALSACE WUENHEIM	0,25l 0,5l	8,20 16,40
DOMAINE D'OLLWILLER		

COCKTAILS

AMARETTO SOUR ^{1.2.4} AMARETTO ZITRONE ZUCKER	10,00
BOURBON SOUR BOURBON ZITRONE ORANGE ZUCKER	10,00
SEX ON THE BEACH ^{1.2.4} VODKA PEACH GRENADINE ZITRONE ANANAS ORANGE	10,00
MAI TAI ^{1.2.4.8.G} RUM AMARETTO ANANAS ZITRONE	10,00
MOJITO ^{1.2} WEISSER RUM MINZE LIMETTE SODA	10,00
RASPBERRY MOJITO ^{1.2} WEISSER RUM MINZE ZITRONE LIMETTE HIMBEERE	10,00
PINA COLADA ^{1.2.4.G} WEISSER RUM BRAUNER RUM OVERPROOF RUM KOKOS ANANAS SAHNE	10,00
MANGO COLADA ^{1.2.4.G} WEISSER RUM BRAUNER RUM OVERPROOF RUM KOKOS SAHNE MANGO	10,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

FRUIT PUNCH ^{1.2.4} MARACUJA ANANAS ORANGE ZITRONE GRENADINE	8,00
KON TIKI ^{1.2.4} MANGO MARACUJA ANANAS ORANGE ZITRONE ERDBEERE	8,00
BLUEBERRY SKY ^{1.2} BLUE CURAÇAO SIRUP LIME ZITRONE CRANBERRY	8,00
LEIF ERIKSSON ^{1.2} ORANGE ZITRONE LIMETTE MINZE	8,00

SOFTS


COCA-COLA ORIGINAL TASTE ^{4.6.7}	0,3l	4,30
FANTA ^{2.4.7.8}	0,3l	4,30
SPRITE ⁷	0,3l	4,30
MEZZO MIX ^{1.4.6.7.8}	0,3l	4,30
COCA-COLA ZERO SUGAR ^{3.4.5.6.7}	Fl. 0,2l	3,90
FUZE TEA ^{2.5.7} SCHWARZER TEE ZITRONE	0,3l	4,30
SCHWEPPE ORIGINAL BITTER LEMON ^{4*.12} INDIAN TONIC WATER ¹² AMERICAN GINGER ALE ¹	Fl. 0,2l Fl. 0,75l	4,10 3,90 7,60
APOLLINARIS SELECTION MINERALWASSER	Fl. 0,25l Fl. 0,75l	3,90 7,60
VIO STILL MINERALWASSER STILL	Fl. 0,25l Fl. 0,75l	3,90 7,60
VIO SCHORLE JOHANNISBEERE RHABARBER	Fl. 0,33l	4,90
GRANINI SAFTSCHORLE ^{1.8} APFEL ANANAS MARACUJA	0,3l	4,20
RIVELLA CLASSIC ^G ROT	Fl. 0,33l	5,10

HAUSGEMACHTE LIMONADE

EBB LIMETTENSaft ZUCKERSIRUP LIMETTE SODA	0,4l 1l	6,50 14,50
FLOD ^{1.4*} ZITRONENSaft ERDBEERSIRUP SODA	0,4l 1l	6,50 14,50

DALLMAYR SPEZIALITÄTEN

CAFÉ CRÈME ¹³	4,20
ESPRESSO ¹³	3,70
ESPRESSO DOPPELT ¹³	5,30
CAPPUCCINO ^{13.G}	4,70
LATTE MACCHIATO ^{13.G}	5,10
GLAS TEE	4,30

 **All Ihre Lieblings-Kaffeespezialitäten auch laktosefrei und vegan mit dem Barista Soja-drink von alpro oder dem Velike Haferdrink + € 0,60 auf das Heißgetränk**

A1 GLUTEN (WEIZEN) **A2** GLUTEN (DINKEL) **A3** GLUTEN (ROGGEN) **A4** GLUTEN (GERSTE) **A5** GLUTEN (HAFER) **A6** GLUTEN (KAMUT, EINE WEIZEN-ART)
B KREBSTIERE **C** EI **D** FISCH **E** ERDNÜSSE **F** SOJA **G** MILCH (LAKTOSE) **H1** SCHALENFRÜCHTE (MANDELN) **H2** SCHALENFRÜCHTE (HASELNÜSSE)
H3 SCHALENFRÜCHTE (CASHEWNUSS) **H4** SCHALENFRÜCHTE (WALNÜSSE) **H5** SCHALENFRÜCHTE (PISTAZIE) **H6** SCHALENFRÜCHTE (MACADAMIA)
H7 SCHALENFRÜCHTE (PEKANNUSS) **I** SELLERIE **J** SENF **K** SESAM **L** SCHWEFELDIOXID/SULFITE **M** LUPINEN **N** WEICHTIERE

1 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL **2** MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL **3** MIT PHENYLALANINQUELLE **4** MIT FARBSTOFF (*KANN AKTIVITÄT UND AUFMERKSAMKEIT BEI KINDERN BEEINTRÄCHTIGEN) **5** MIT SÜSSUNGSMITTEL **6** COFFEINHALTIG **7** MIT SÄUERUNGSMITTEL **8** MIT STABILISATOREN **9** PHOSPATHALTIG
10 GESCHWÄRZT **11** CHININHALTIG **12** TAURINHALTIG **13** GESCHWEFELT **14** KAKAOHALTIGE FETTLASUR **15** MIT GESCHMACKSVERSTÄRKER **16** GEWACHT