

# Caravano

die besondere Gastronomie im Erwin-Hymer-Museum

## Speisekarte „Herbstlicher Genuss“

### In die Berge

*Alpenländische Leckereien*

**Kleiner gemischter Salatteller**  
Rohkost, Blattsalate, Kräuter-Dressing,  
geröstete Brotwürfel 4,50 €

**Cremige Kürbissuppe**  
Geröstete Kürbiskerne, frische Petersilie  
und Kürbiskernöl klein 4,20 €  
groß 5,90 €

**Sachertorte**  
Saftiger Schokoladenkuchen  
mit Aprikosenmarmelade 3,50 €

### Nach Italien

*Mediterrane Träume*

**Pasta Vesuviana**  
Tomatenragout mit Zwiebeln, Oliven, Peperoncini,  
und geriebenem Pecorino 12,90 €

**Pasta con sugo di pomodoro**  
Kleines Pastagericht mit Tomatensugo  
und Parmesan 5,90 €

**Torta Limone**  
Klassische Tarte mit feiner Zitronenfüllung 3,50 €

### Pfad der Erleuchtung

*Scharfe Sachen aus Indien*

**Scharfes Kichererbsen-Curry**  
Buntes Gemüse, Kartoffeln, Bohnensprossen,  
Kokosmilch und Pistazien 12,90 €

### An die Ostsee

*Herzhaftes aus Osteuropa*

**Borschtsch**  
Kräftiger Eintopf mit Roter Bete, Weißkraut,  
Kartoffeln, Karotten, Rindfleisch  
und Saurer Sahne 13,90 €

### Nach Marokko

*Orient trifft Europa*

**„Maakonda“**  
Fladenbrot mit orientalischem Kartoffelbratling,  
Tomaten-Gurken-Dip, Tahin-Sauce  
und Salatbouquet 10,90 €

**Arabische „Teatime“**  
Frisch gebrühter Tee mit Nana-Minze,  
dazu Marokkanisches Gebäck 5,00 €

### In den Westen

*The American Dream*

**Caravano Burger**  
Walnussbrötchen, Blattsalat, Rindfleisch,  
Blauschimmelkäse „Cambozola“, hausgemachtes  
Birnenchutney und Rotkrautsalat 15,90 €

**Blueberry-Cheesecake**  
Frischkäsecreme und Wildheidelbeeren 3,50 €

### In den Norden

*Nordlichter, Eis und glasklares Wasser*

**Räucherlachs**  
Geröstetes Graubrot, pikant eingelegter Kürbis,  
Preiselbeer-Relish und Meerrettichcreme 10,90 €

### An den Atlantik

*Feines aus Frankreich*

**Gâteau aux pommes**  
Fruchtiger Apfelkuchen aus der Bretagne 3,50 €

Auf unserer kulinarischen Reise durch die Welt achten wir darauf, dass unser ökologischer Fußabdruck möglichst gering ist und legen Wert auf eine ausgewogene Kombination mit vegetarischen und veganen Speisen. Wir kochen vorwiegend mit regionalen Lebensmitteln, ergänzt um internationale Spezialitäten, mit landestypischen Gewürzen und Zubereitungsarten.

Das Caravano-Team wünscht einen guten Appetit!