

# Speisekarte „Frühlingsgefühle mit Genuss“

## In die Berge

Alpenländische Leckereien

**Kleiner gemischter Salatteller**  
Rohkost, Blattsalate,  
Balsamico-Limetten-Dressing,  
geröstete Brotwürfel <sup>1,3,a1,j,n</sup> 4,50 €

**Spinatknödel**  
Herzhafte Spinatknödel mit Tomaten,  
Junglauch, Bergkäse  
und brauner Butter <sup>a1,c,g</sup> 12,90 €

## Nach Italien

Mediterrane Träume

**Pasta Verde**  
Spaghetti, Zucchini, Bärlauch, Pinienkerne,  
Parmesan, Speckcrumble <sup>2,3,a1,g</sup> 12,50 €

## Pfad der Erleuchtung

Scharfe Sachen aus Indien

**Curry Suppe**  
Ingwer, Mango, Banane, Kokosmilch, Limette  
und geröstete Kichererbsen, dazu Naan Brot  
<sup>3,a1,f</sup> Klein 3,90 €  
Groß 5,90 €

## Nach Marokko

Orient trifft Europa

**Tajine**  
Aromatischer Schmortopf  
mit Rindfleisch, Süßkartoffeln, Rosinen  
und Couscous <sup>3,5,6,9,f</sup> 12,90 €

## In den Westen

The American Dream

**Caravano Burger**  
Ciabatta-Brötchen, Rinderhack, Parmaschinken,  
Rucola, Mozzarella und Tomaten-Pesto,  
dazu Polentataler <sup>3,9,a1,a2,a3,e,g,h</sup> 13,90 €

## In den Norden

Nordlichter, Eis und glasklares Wasser

**Räucherlachstatar**  
Schalotten, Apfel, Gurkenrelish, Sauerrahm,  
Grapefruit und Wurzelbrot <sup>a1,d,g,i,m</sup> 13,50 €

## Gluten- und Laktosefrei

Bestes ohne Gluten & Laktose

**Lauwarmer Linsensalat**  
Babyspinat, Oliven, Mandeln  
dazu hausgemachte Saatencracker <sup>9,a1,f,h</sup> 8,90 €  
- mit Bio-Räuchertofu 13,40 €  
- mit pikanten Rinderstreifen 15,80 €

## Für unsere kleinen Gäste

Leckeres für die Nachwuchs-Camper

**Pasta**  
Tomatensoße mit saisonalem Gemüse  
und Parmesan <sup>a1,g,i</sup> 6,50 €

**Gemüseauflauf**  
mit Kochschinken und Kräuterdip <sup>2,3,9,g</sup> 7,90 €

## Caravano's Naschwerk

Für den süßen Zahn

**Fruchtige Erfrischung**  
Beschwipstes „Wild-Berry-Granité“  
mit gemischten Beeren 5,50 €

**Aus der Backstube**  
Stück Kuchen <sup>a1,c,g</sup> 3,00 €

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!