

Winterliche Genussreise „to go“

In die Berge

Alpenländische Leckereien

Kleiner gemischter Salat
mit Rohkost-, Blattsalat, Croutons
und feinem Balsamico-Dressing ^{1,3,a1,j,n}
4,50 €

Hausgemachte Pilz-Knödel
auf Schwarzwurzel-Gemüse ^{a1,c,g} 9,50 €

Kartoffelcremesuppe
mit Meerrettich, geröstetem Speck und
Lauchzwiebeln ^{3,a1,c} 4,50 €

Nach Italien

Mediterrane Träume

Tournedos vom Schweinefilet
in Basilikum-Kruste auf Tomaten-
Zucchini-Ragout dazu Tagliarini ^{a1,c,g} 14,50 €

Pfad der Erleuchtung

Scharfe Sachen aus Indien

Scharfes Gemüsecurry
mit Ingwer, Koriander und Erdnüssen
dazu Basmatireis ^{i,h,g} 10,90 €

An die Ostsee

Klassisches aus dem Osten

Gebackenes Dorschfilet
mit Rote Bete-Sauerrahm-Dip
dazu Salzkartoffeln ^{a1,a2,d,g} 15,90 €

Nach Marokko

Orient trifft Europa

Marokkanisches Rinderragout
mit Mandeln, Rosinen und Honig,
dazu Gemüse-Cous Cous ^{2,a1,i,k} 15,90 €

In den Norden

Nordlichter, Eis und glasklares Wasser

Schwedische „Köttbular“
Kleine Fleischbällchen in Sahnesoße
dazu Preiselbeeren und Salzkartoffeln ^{a1,c,g}
10,90 €

An den Atlantik

Feines aus dem Süden Frankreichs

Hausgemachte Kürbis-Quiche
an bunter Salatgarnitur ^{1,3,a1,c,g,j,n} 8,90 €

Caravano´s „sweets“

Süßes zum Abschluss

Hausgemachte Topfenknödel
mit Vanillesoße und Zwetschgen-Kompott ^{a1,c,g}
6,90 €

Ins Blaue...

Unsere wechselnde Wochenkarte

Montag bis Freitag bieten wir ein zusätzliches
Tagesessen an. Informationen unter:

www.erwin-hymer-museum.de/restaurant/