

Caravano

die besondere Gastronomie im Erwin-Hymer-Museum

Empfehlung des Küchenchefs „Das Vegane Gericht des Monats“

Tagliatelle mit Brunnenkresse und Mandelsauce  **16,90 €**
Sojasahne | Ingwer | Mandelkrokant | Tomatensalat

In die Berge

Alpenländische Leckereien

Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen **21,90 €**
Spätzle (Knöpfle) | Blattsalat

Skandinavien

Nordlichter, Eis und glasklares Wasser

Matjesfilet nach Hausfrauenart **15,90 €**
Kartoffeln

Matjesfilet nach schwedischer Art **16,90 €**
mariniert mit Sherry / rote Zwiebeln / Johannisbeeren
und rote Beete | Wurzelbrot

Nach Italien

Mediterrane Träume

Tagliatelle "Ragu" alla Emigliana **16,90 €**
gemischtes Hackfleisch | Pancetta | Parmesan

Regionales

Oberschwäbische Spezialitäten

Ochsenbraten **20,90 €**
Pfefferrahmsauce | Spätzle (Knöpfle) | Blattsalat

Handgemachte Fleischmaultaschen **13,90 €**
Zwiebelschmelze | Bratensauce | Kartoffelsalat

Handgemachte Vegane Maultaschen  **13,90 €**
mit asiatischem Gemüse süß/scharf

Spargel - Radieschencremesuppe  **6,90 €**
mit Mandelmilch

Caravano

die besondere Gastronomie im Erwin-Hymer-Museum

Salatvariationen

Bunter Beilagensalat 	5,90 €
Mediterraner Salatteller Blattsalate mit weißem Balsamicodressing Rucola Taleggio Parmaschinken Oliven Tomaten Melone Erdbeeren	16,90 €
Schwäbischer Wurstsalat Lyoner Käse Schwarz Wurst Tomaten Essiggurken Bauernbrot	12,90 €

Dessert

Hausgemachtes Erdbeer – Tiramisu	6,90 €
„Summertime“, Sorbet mit frischen Erdbeeren	7,90 €
Kuchen nach Auswahl an der Kuchentheke	3,90 € / 4,80 €

Das Caravano-Team wünscht einen guten Appetit.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie uns bitte an.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über eventuelle Allergene.