

# Caravano

die besondere Gastronomie im Erwin-Hymer-Museum

## Live Reportage 2025

**16.01.2025**

### **Europas hoher Norden**

Selbstgebeitzter norwegischer Lachs  
mit Dill – Whiskey – Orangenmarinade, kleinem Kartoffelrösti und Senf - Honigdip

\*\*\*\*\*

“Biff a la Lindstöm”

klassischer schwedischer Hirsch – Hackfleischbraten,  
mit Johannesbeeren, Kartoffelstock und Rotkohl

oder

“Wirzroulade“

Kohlroulade mit Pilzgemüse und Kartoffelstock

\*\*\*\*\*

Hausgebackene Zimtschnecken mit Vanille - Apfelkompott

# Caravano

die besondere Gastronomie im Erwin-Hymer-Museum

**20.02.2025**

**Irland**

Bunte Gemüsebowl  
mit irischem Räucherlachs und Knoblauchbrot

\*\*\*\*\*

“Irish Stew“  
Herzhafter Eintopf mit Rind, frischem Gemüse und Kartoffeln  
dazu Kürbiskernbrot

oder

“Vegetarischer Sheppards Pie“  
mit Frischem Gemüse in Kartoffelpüree gebacken

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Scones und Erdbeermarmelade mit Glotted Creme

# Caravano

die besondere Gastronomie im Erwin-Hymer-Museum

**20.03.2025**  
**Amerikas Westküste**

Rote Linsensuppe mit Zuckererbsen

\*\*\*\*\*

Frische Miesmuscheln mit Linguine und gegrillten Garnelen

oder

Selleriesteak mit hausgemachten Cranberrie Relish

\*\*\*\*\*

Lauwarmer Apfelkuchen

# Caravano

die besondere Gastronomie im Erwin-Hymer-Museum

**17.04.2025**

**Südtirol**

Kleine Vesperjause mit Schüttelbrot, dazu Speck, Käse und Schinken

\*\*\*\*\*

“Tiroler Rostbraten“  
mit Zwiebeln und Speck dazu Schupfnudeln

oder

“Vegetarische Triologie von Schlutzkrapfen“  
mit Schlutzkrapfen, Kaaspressknödel und Spinatknödel, dazu Salbeibutter

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Vanille Buchteln mit Aprikosenmarmelade