



# Campingplatz Bertingen mit Indianer Tipi-Dorf & Restaurant „Zum Indianer“



## Verpflegungsmöglichkeiten

### Restaurant „Zum Indianer“

Die Küche von unserem platzeigenen Restaurant „Zum Indianer“ ist in der Saison jeden Tag von 8:00 bis mindestens 20:00 geöffnet. Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Deswegen brauchen wir keine Farbstoffe oder Geschmacksverstärker.

Unser Angebot bietet von BISON-Steaks und Freilandschwein über vegetarische Köstlichkeiten bis hin zu hausgemachten Suppen, weltbesten Burger und Currywurst für jeden Geschmack und Geldbeutel eine Alternative. Wir empfehlen Euch einen Tisch zu reservieren – das solltet Ihr wirklich tun.



Bisonsteak (Sous Vide gegart)



Chili-Cheese-Burger



frischer Salat mit hausgemachtem Dressing

### Verpflegung für größere Gruppen:

#### Grillplatten (ab 10 Personen)\*

Als Beilagen servieren wir **zu jeder Grillplatte** pro Person je eine Zitronenfolienkartoffel, frischgebackenes Indianerbrot, hausgemachtes Zaziki und einen Salat nach Wahl. Wir grillen natürlich für Euch und Saucen sind auch dabei. Folgende Auswahl habt Ihr:

Platte A für 23,00 €/ Person:

Die Grillplatte besteht pro Person aus einem 200g Steak vom DUROC-Freilandschwein, einer frischgestopften Wurst vom Metzger des Vertrauens und einem 150g Geflügelsteak (Huhn oder Pute - je nach Tagesangebot).

Platte B für 32,00 €/ Person:

Die Grillplatte besteht pro Person aus einem 100g Steak vom DUROC-Freilandschwein, einem 200g Flanksteak vom Rind (angeräuchert im Hickoryrauch und Sous Vide gegart) und einem 150g Geflügelsteak (Huhn oder Pute - je nach Tagesangebot). Als zusätzliche Beilage gibt es geschmorte Möhren mit Honig, Kräuter und Fetakäse.

Platte C für 42,00 €/ Person:

Diese Grillplatte besteht pro Person aus einem 100g Bisonsteak, 200g Flanksteak vom Rind (angeräuchert im Hickoryrauch und Sous Vide gegart), einem 150g Geflügelsteak (Huhn oder Pute – je nach Tagesangebot). Als zusätzliche Beilage gibt es geschmorte Maiskolben mit zerlassener Kräuterbutter.



Flanksteak (flambiert mit Whisky)



Basti an der Feuerplatte



Burger und Fleisch auf der Feuerplatte

\***Individuelle Absprachen** und Änderungen sind selbstverständlich immer möglich.

## Buffet (ab 20 Personen)

Ihr möchtet lieber ein Buffet. Da ist ein persönliches Gespräch sinnvoll, denn hier ist alles möglich: Von sous vide gegarten Steaks über 6 Stunden gesmokte Rippchen bis hin zu vegetarischen Köstlichkeiten. Einige Buffetvorschläge findet Ihr als PDF-Datei unter [www.tipi-dorf.de/downloads](http://www.tipi-dorf.de/downloads)



Buffet mit BBQ-Elementen



confierte Tomaten an Blumenkohl



Wildschweinkeule aus dem Dutch-Oven

## Barbecue aus dem Smoker\*

Ein Barbecue-Abend bedeutet Gemütlichkeit und gutes Essen. Hier steckt immer viel Zeit und Arbeit hinter, deswegen brauchen wir verbindliche Zusagen via Mail an [anfrage@tipi-dorf.de](mailto:anfrage@tipi-dorf.de) von Euch.

### Vier Gänge aus dem Smoker, vom Beefer und vom Grill inklusive Einblicke in unsere BBQ-Küche

**1. Vorspeise:** Geräucherter Lachs im Teigmantel an Algensalat und gesmokter Gurke und Paprika

**2. Kurzes Hin und Her:** Pulled Pork auf Knusperfladen vom heißen Stein/ Flanksteak aus dem Beefer/ Gesmokte argentinische Steakhüfte aus der Whisky-Soja-Marinade



frischgeräucherter Lachs mit Algensalat



saftiges Pulled Pork, 16 Stunden im Smoker



3-2-1-Rippchen (St. Louis Cut)

**3. Aufessen!** Zwei Rippchen (St. Louis Cut) an gegrillter Zucchini, Zitronenfolienkartoffeln, hausgemachter Sour-Cream, confierten Tomaten und frischgebackenem Knoblauchbrot

**4. Im Rauch serviert:** Ananas mit hausgemachtem Parfait, Rumpraline, Caramel, Erdnüssen und Baconchip

Preis und Termine nach Absprache ab 25 Personen

---

## Der Rippchen-Teller\*

Dieser besteht aus zwei 6 Stunden gesmokten Rippchen (St. Louis Cut – ca. 140-160g pro Rippe) an einer Zitronenfolienkartoffel mit hausgemachter Sour-Creme, ein wenig Salat mit confierten Tomaten und unserem leckeren Knoblauchbrot.

Der Preis liegt bei 29,90 €/ Teller

Für die Hungrigen unter Euch: je zusätzliches Rippchen +4,80 €

---

\*Individuelle Absprachen und Änderungen sind selbstverständlich immer möglich.





## Brötchen- oder Frühstücksservice

Wir backen täglich frische Brötchen für Euch. Ein Kaffee-to-go (oder auch Tee/ Kakao) ist natürlich auch kein Problem. Oder Ihr bestellt direkt ein komplettes Frühstück zwischen 8:00 und 10:00 bei uns...unser Rührei ist schon weltberühmt!

Brötchenservice (außer Haus): Weizenbrötchen:	0,49 €
Kinderfrühstück: ein Brötchen mit Aufschnitt nach Wahl mit einem Kakao oder Tee	3,50 €
Normales Frühstück: zwei Brötchen mit Rührei oder Aufschnitt nach Wahl, dazu ein Kaffee oder anderes Heißgetränk	ab 5,90 €
Westernfrühstück: Baked Beans mit knusprigen Bacon und Indianerbrot	8,50 €

## Selbstverpflegung

Wenn Ihr Euch selbst verpflegen möchtet, ist das auch kein Problem. Für Euch stehen ein kostenloser Kühlschrank und mehrere Lagerfeuerstellen zur Verfügung. Außerdem vermieten wir einen Grill. Ihr könnt natürlich auch euer eigenes Gerät benutzen.

---

**Ihr habt Interesse an unserem Angebot oder offene Fragen?  
Einfach anrufen oder mailen - gerne geben wir Auskunft!**

**Campingplatz Bertingen, Zu den kurzen Enden 1, 39517 Bertingen**  
Tel.: 039 366 – 51 037  
Handy (Jona): 0173 – 75 22 693  
E-Mail: [info08@tipi-dorf.de](mailto:info08@tipi-dorf.de)

Link zum Restaurant „Zum Indianer“: [www.zum-indianer.de](http://www.zum-indianer.de)  
Link zum Campingplatz, dem Tipidorf und unseren Events: [www.tipi-dorf.de](http://www.tipi-dorf.de)