

Naturstammhausgaststätte „Zum Indianer“



„Speist bei uns, um die Zeit mit Freunden und Familie zu genießen. Entschleunigt vom Alltag und gönnt Euch etwas Besonderes.“

Werte weltbeste Gäste,

wir begrüßen Euch recht herzlich in unserem gemütlichen Naturstammhaus.

Wir verstehen uns als Slowfood-Restaurant.

Die Speisen in unserer Karte werden ALLE von uns selbst aus frischen Zutaten und mit viel „Herzblut“ zubereitet. Wir verzichten bewusst auf Geschmacksverstärker.

Wir hoffen, dass unser Augenmerk auf qualitativ hochwertige Zutaten wie z.B. BISON oder Freilandschwein in Verbindung mit besonderen Zubereitungsarten wie das Sous-Vide-Garen eine etwas längere Wartezeit ausgleicht.

Gerne ziehen wir das Essen Ihrer Kinder vor.

Für größere Gruppen, für Weihnachts- oder Familienfeiern unterbreiten wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot für ein leckeres Buffet.

Wir freuen uns darauf,
für Euch zu kochen und Euch herzlich zu bedienen.

Euer Team vom Restaurant „Zum Indianer“

Bitte beachtet folgende Hinweise

Die Inzidenz in unserem Landkreis Börde liegt über 35, daher gelten folgende Regeln in Bezug auf das Restaurant:

- **Grundsätzliche Vorgaben/ Hinweise:**
 - Einhalten der allgemein gültigen Abstands- und Hygieneregeln
 - Ausfüllen eines Anwesenheitsnachweis (hier nutzen wir die LUCA-APP)
 - Aufgrund des höheren Hygieneaufwandes nehmen wir uns eine Hygienepauschale von 0,50 € pro Gast
 - Gäste mit Erkältungssymptomen dürfen wir nicht bewirten – bitte kuriert Euch vorher aus.

- **Das gilt im Innenraum:**
 - Maskenpflicht (außer am Platz)
 - **AKTUELL gibt es KEINE Nachweispflicht** im Sinne von 3G.

- **Das gilt im Außenbereich:**
 - Keine weiteren Vorgaben, nur was unter „Grundsätzliches“ steht

 - Die aktuellen Öffnungszeiten findet Ihr auf der letzten Seite.

- **Reserviert unbedingt einen Tisch im Vorfeld, um sicher einen Platz zu erhalten.**

Entweder unter 039366/ 51037 oder per Mail an anfrage@tipi-dorf.de

- Um den Ablauf für Euch möglichst zügig zu gestalten, bitten wir Euch um Pünktlichkeit. Unser Team wird es Euch danken!
Vielen Dank!

Hinweis zur 2G- bzw. 3G-Regel, falls (!) sie bald zur Pflicht für uns wird:
Wir sind etwas verärgert, dass die Politik uns (also der Gastronomie, der Kultur, den Kinos, etc.) wieder versucht den „schwarzen Peter“ zuzuschieben.
Wir sind die letzten Monate von so vielen Menschen unterstützt und emotional getragen worden, dass wir jetzt KEINEN von diesen netten Menschen ausschließen.

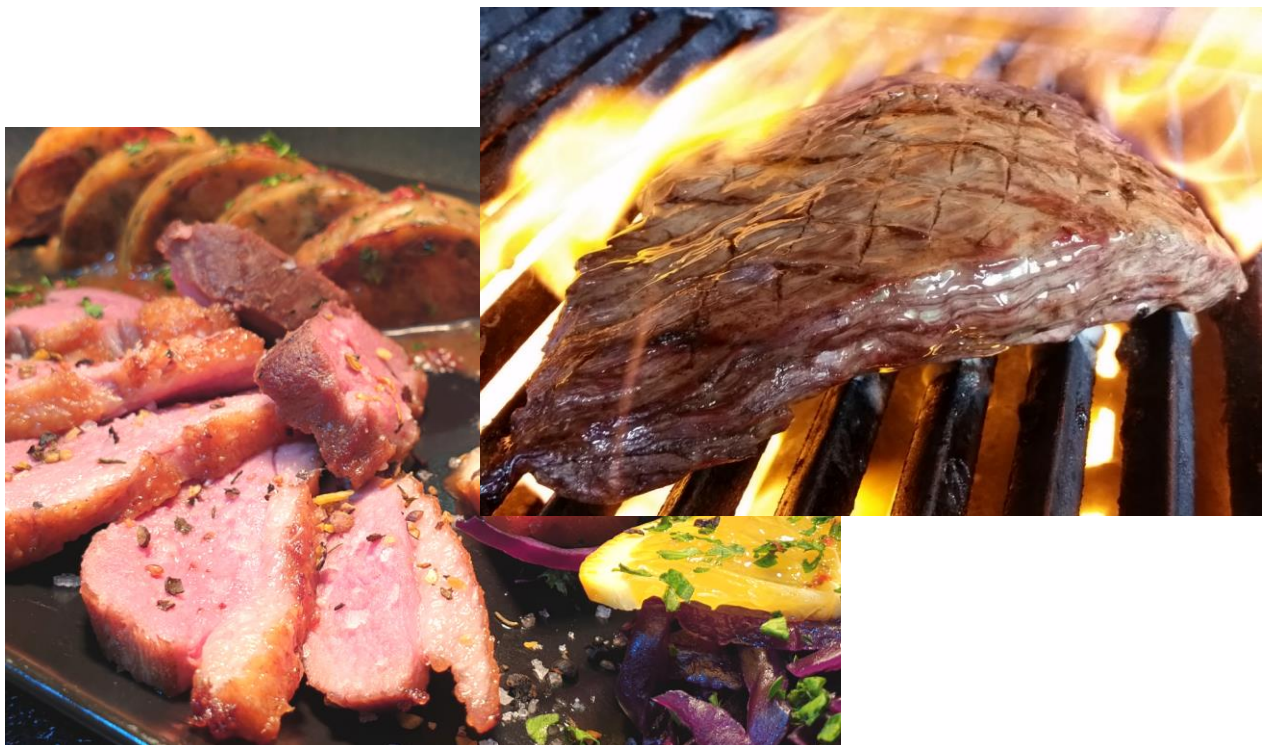
Sobald wir eine dieser Regeln umsetzen müssen, dürft Ihr unter Anwendung der 3G-Regel in unserem Restaurant speisen und bewirtet werden.

Herbst -und Adventsangebot für Gruppen ab 6 Personen:

Entenbrust und gesmoktes Flanksteak vom Rind satt

Folgendes bekommt Ihr:

zart gegarte Entenbrust, sanft gesmoktes Rinder-Flanksteak,
hausgemachte Serviettenknödel, Kroketten, Rotkraut, Rosenkohl,
frischer Salat und selbstgezogene Geflügelsauce



**Angebot kann ab sofort für den Zeitraum
vom 05. November bis 19. Dezember reserviert werden**

An den Adventssonntagen kann das Angebot auch ab 4 Personen
als Mittagsschmaus gebucht werden
(auch hier nur mit Vorbestellung).

Preis pro Person: 35,00 € (Kinder nach Absprache)

Hausgemachte Vorspeisen

✓ vegetarisch

✓ **Knoblauchbrot_(4,5) mit Zaziki₍₈₎** 7.90
für zwei Personen



Hausgemachtes Würzfleisch_(4,8) 5.90
vom argentinischen Rind mit Zitrone, Gurke,
Worcestersauce und Indianerbrot_(4,5)

Kürbiscremesuppe vom BIO-Hokkaido 0,25 l 5.90
verfeinert mit Thymian-Schmand₍₈₎,
Schwarzbrot-Crumble₍₄₎ und Bacon-Chip₍₂₎
✓ (kann auch vegetarisch bestellt werden)

Soljanka₍₂₎ 0,25 l 5.90
mit Schmand₍₈₎

Bisonfleisch-Suppe_(1,6) 0,25 l 8.90

Zu jeder Suppe reichen wir frischgebackenes Indianerbrot_(4,5)

Für die Kleinen

✓ **Nudeln₍₄₎ mit hausgemachter Tomatensoße**
4.50

drei hausgemachte Putennuggets_(4,7) mit kleiner Portion Pommes
6.50

Hausgemachte Saucen

(perfekt zu Pommes, Schnitzel, Kartoffelspalten)

Zaziki₍₈₎ mit echtem Knoblauch 2.20

Pikante Pfeffersauce_(1,8) á la Tipidorf 3.20

Chili-Cheese-Sauce₍₈₎ mit Räucherschinken₍₂₎
und Frühlingszwiebeln 2.90

STEAKS – unsere Spezialität

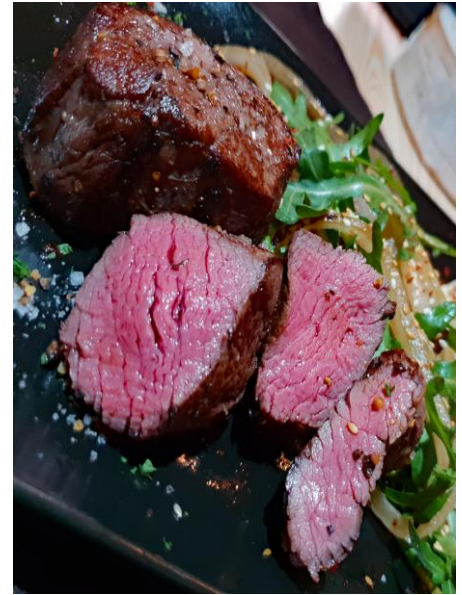
Steak vom kanadischen BISON

aus dem Teres Major - Der Schultermuskel wird auch als "flaches Filet" bezeichnet und steht seinem "großen Original" aus der Lende in Sachen Zartheit und Geschmack in nichts nach.

Das Gericht servieren wir mit gebratenen Zwiebeln, geröstetem Sesam, hausgemachte Kräuterbutter⁽⁸⁾, Indianerbrot^(4,5) und buttrigen Prinzessbohnen⁽⁸⁾

Gericht mit 200g Bisonsteak 29.90

Gericht mit 400g Bisonsteak 55.00



Rinderhüftsteak

gilt als das feinste Teilstück aus der Keule und ist sehr mager.

Hüftsteak vom argentinischen Rind mit Kräuterbutter⁽⁸⁾, gebratenen Zwiebeln, buttrigen Prinzessbohnen⁽⁸⁾ und hausgemachtem Indianerbrot^(4,5).

á ca. 200 g 17.90

á ca. 300 g 23.90

á ca. 400 g 29.90

á ca. 500 g 35.90

Gesmoktes Filet-Steak vom DUROC-Freilandschwein

Das zarte Stück Fleisch wird im Smoker mit Buchenrauch angeräuchert und zum Abschluss bekommt es auf der Plancha die für den Geschmack wichtigen Röststoffe.



Das Standardgericht servieren wir mit indianischen Pfannenkartoffeln, frischem Salat^(3,6,8), hausgemachtem Zaziki⁽⁸⁾, Kräuter-Reduktion und Bacon-Chip⁽²⁾.

Gericht mit ca. 200 g 21.90

Gericht mit ca. 400 g 37.00



Unsere Beilagen

Thymian-Möhren ⁽⁸⁾	2.90
Gebutterte Prinzessbohnen ⁽⁸⁾	2.90
Kartoffelspalten	3.50
Indianische Pfannenkartoffeln mit Zwiebelchutney	3.20
Gebratene Zwiebeln	2.90
Knoblauchbrot ^(4,5,8)	3.00
Rosmarin-Drillinge ⁽⁸⁾	3.50
Pommes	2.70
Hausgemachte Serviettenknödel ⁽⁸⁾	4.20
Mayo ⁽⁷⁾ / Ketchup	0.30



Frischer Beilagensalat mit Tomate, Paprika, gerösteten Erdnüssen, Fetakäse⁽⁸⁾ und hausgemachtem Dressing⁽⁶⁾

3.90

Unsere Hauptgerichte

1. Rinderschmorbraten (72 Stunden zart gegart)

mit hausgemachtem Serviettenknödel⁽⁸⁾, Thymian-Mörchen⁽⁸⁾ und einer Rinderbratensauce⁽¹⁾

15.90



2. Bio-Kräuterseitlinge (Edelpilze aus Heeren)

mit vegetarischer Wirsingrolle, gefüllt mit einer Farce von Champignons, Paprika, Kräuter und Feta⁽⁸⁾, hausgemachtem Knoblauchbrot^(4,5,8) und kleinem Anlegesalat^(3,6)

14.90

3. große Currywurst⁽²⁾ (180 g)

mit Pommes und kleinem Anlegesalat

9.20

vegetarisch →



Allergene (A) / Zusatzstoffe (ZS) / Farbstoffe (FS)

1. Sellerie (A), 2. Buchenrauch, Nitritpökelsalz (ZS), 3. Erdnüsse (A), 4. Gluten (A), Dinkelmehl beim Indianerbrot, sonst Weizenmehl 5. Sesam (A), 6. Senfsaat (A), 7. Ei (A), 8 Laktose/ Milch / Milcheiweiß (A), 9. mit Farbstoffen (FS), 10. Koffeinhaltig, 11. Chininhaltig

4. Zwei frisch panierte Schnitzel_(4,7)

vom DUROC-Freilandschwein mit Rosmarin-Drillingen₍₈₎, einem Spiegelei und einem kleinen Anlegesalat mit geröstetem Sesam

17.90

Passende Saucen zum Schnitzel:

hausgemachte und pikante Pfeffersauce_(1,8) +3.20

hausgemachtes Zaziki₍₈₎ +2.20

5. Unsere Advents-Burger

Burger aus hausgemachten Rinderhackpattis mit Räucherschinken₍₂₎, knackigem Salat, Rotkraut, Camembert₍₈₎, Preiselbeersauce und Mayo₍₇₎ im frischgebackenen Burgerbun_(4,5)



„Kleiner“ Advents-Burger mit Pommes 13.90

Riesen-Hunger?

Großer Advents-Burger mit Knoblauchbrot_(4,5,8) 16.90

6. Unsere Chili-Cheese-Burger

Burger mit einer hausgemachten Rinderhackboulette, angebratenem Räucherschinken₍₂₎, knackigem Salat, Bastis Chili-Cheese-Sauce₍₈₎ und Paprika im frischgebackenen Burgerbun_(4,5)

„Kleiner“ Chili-Cheese-Burger und Pommes 13.90

Riesen-Hunger?

Großer Chili-Cheese-Burger und Knoblauchbrot_(4,5,8) 16.90



7. vegetarischer „Waldemar“

üppiger Burger mit hausgemachtem Knödelpatty_(4,7,8), gebratenen Bio-Kräuterseitlingen, Tomate, Käse₍₈₎, Möhren, Mayo₍₇₎, Preiselbeersauce, frittierten Cornflakes und knackigem Salat im frisch gebackenem Burgerbun_(4,5)

Waldemar-Burger mit hausgemachten Kartoffelspalten und Zaziki₍₈₎

16.90

Frühstücksservice

von 8:00 bis 9:30

- Frühstück 1: 2 Brötchen₍₄₎, Rührei aus drei echten Eiern mit gebratenem Schinken₍₂₎ und Kräutern, 1 Pott Kaffee oder Bio-Tee
6.90
- Frühstück 2: 2 Brötchen₍₄₎, mit Wurst ₍₂₎ und/oder Käse₍₈₎, Marmelade oder Nutella, 1 Pott Kaffee oder Bio-Tee
5.90
- Frühstück 4: Kinderfrühstück: 1 Brötchen belegt mit Nutella, Käse₍₈₎ oder Wurst₍₂₎, Pott Kakao (warm oder kalt) oder Bio-Tee
3.50
- Frühstück 5: Schale Cornflakes₍₄₎ mit Milch (warm oder kalt)
2.80
- Westernfrühstück: Gebackene Bohnen mit Schinken₍₂₎ in scharfer Tomatensoße, Brötchen₍₄₎ oder Indianerbrot₍₄₎, 1 Pott Kaffee oder Bio-Tee
8.50

Nachbestellungen zum Frühstück:

Nutella:	je 0.80	Marmelade:	je 0.60
Wurst/Käse:	je 0.50	Butter:	je 0.60
zusätzliches Ei:	je 1.00	Brötchen:	je 0.60

Küchen- und Öffnungszeiten des Restaurants „Zum Indianer“

Achtung: tägliche Pause von 15:00 bis 15:45

Montag bis Mittwoch

Frühstücks-/ Brötchen-Service für die Gäste des
Campingplatzes von 8:00 bis 9:30
(bitte am Vortag bestellen)

Donnerstag bis Sonntag

Frühstücks-/ Brötchen-Service für die Gäste des
Campingplatzes von 8:00 bis 9:30
(bitte am Vortag bestellen)

Volle Karte bzw. á la Carte von 11:00 bis 14:00
und von 16:00 bis 20:00

Restaurant schließt jeweils um 21:00 oder nach Betrieb

Selbstverständlich kochen wir für EUCH ab einer Gruppenstärke
von über 20 Personen nach Absprache auch außerhalb der
Küchenzeiten.

Hier reicht ein kurzer Anruf an 039366/ 51037 aus!

**An folgenden Tagen ist das Restaurant ebenfalls
geschlossen:**

24.12.2021 Heiligabend - komplett geschlossen

27.12.2021 - 13.01.2022 - wohlverdienter Betriebsurlaub