

Campingplatz Bertingen mit Indianer Tipi-Dorf

&

Restaurant „Zum Indianer“



Verpflegungsmöglichkeiten



Restaurant „Zum Indianer“

Die Küche von unserem platzzeigenen Restaurant „Zum Indianer“ ist in der Saison jeden Tag von 8:00 bis 20:30 geöffnet. Alle Gerichte werden frisch zubereitet. Deswegen brauchen wir keine Farbstoffe oder Geschmacksverstärker.

Unser Angebot bietet von BISON-Steaks und Freilandschwein über norwegischen Lachs (MSC) und 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.



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 21,00 €/ Person:

Die Grillplatte besteht pro Person aus einem 200g Steak vom 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 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. Fragt nach „Jona“ – er erstellt Euch dann ein unverbindliches Angebot.



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 info08@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 pro Person: 38,00 €

Termine 2019: 23.02. / 23.03. / 04.05. / 19.10. / 09.11. / 30.11.

(ab 18 Personen sind individuelle Terminvereinbarung möglich)

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 27,50 €/ Teller

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

Termine 2019: 29.06. / 24.08. / 14.09.

(bitte im Vorfeld reservieren - ab 8 Personen sind individuelle Terminvereinbarungen möglich)



***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 bei uns...unser Rührei ist schon weltberühmt!

Brötchenservice (außer Haus): Weizen- / Dinkel- / Roggenbrötchen: 0,40 € / 0,80 € / 0,80 €

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 5,50 €

Westernfrühstück:
Baked Beans mit knusprigen Bacon und Indianerbrot 8,50 €

Schlemmerbuffet (ab 10 Personen):
reichhaltiges Frühstücksbuffet mit Wurst, Käse, Rührei, Baked Beans, frisches Obst und
Kaffee/ Tee/ Kakao/ O-Saft 9,90 € / Person

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

Link zum Restaurant „Zum Indianer“: www.zum-indianer.de
Link zum Campingplatz, dem Tipidorf und unseren Events: www.tipi-dorf.de