



Vorspeisen

€

- | | | |
|----|---|-------|
| 1. | Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet
mit Rucolasalat, Parmesan und Balsamico | 11,50 |
| 2. | Gebackene Ziegenkäsepraline,
mit Walnuss und Honig glasiert,
Salatbouquet und Williamsbirnenspalten | 13,80 |
| 3. | Variation vom Lachs
mit Wildkräutersalat, Wasabi und Meerrettich | 12,30 |
| 4. | Gebratene Black Tiger Garnelen
auf Mango-Chilissalat und Wildkräutern | 12,50 |
| 5. | Kaltes Roastbeef mit Remoulade,
Gurkensalat in Rahm und Grissini | 10,50 |



Suppen „à la Maison“

		€
6.	Cappuccino von Steinpilzcrèmesuppe mit Milchschaum und frischen Kräutern	6,80
7.	Iserlohner Thomas-Senfsüppchen mit geröstetem Schinkenchip	6,50
8.	Hokkaido-Kürbis-Crèmesuppe mit eigenen Kernen und Kürbiskernöl	6,50

Vegetarisches

		€
9.	Gemischter Salat - klein - groß	5,50 7,50
10.	Tagliatelle mit gebratenem Mediterranem Gemüse und hausgemachtem Pesto	15,90
11.	Mit Curry Cous Cous gefüllte Paprika und Avocadodip	15,80



Campus Garden
BUSINESSHOTEL & RESTAURANT

Feines aus dem Wasser

		€
12.	Gebratenes Steinbuttfilet mit Wirsing in Rahm und getrüffeltem Kartoffelpüree	23,80
13.	Wolfsbarschfilet mit Dill-Senf-Sauce, sautierten Kaiserschoten und Pommes Dauphine	22,80
14.	Lachsforellenfilet auf Tomaten-Basilikum-Tagliatelle und Parmesanschaum	21,50

***Bitte beachten Sie auch unser tägliches Fisch-Angebot!
Unser Servicepersonal berät Sie gern!***



Feines vom Fleisch

		€
15.	Gebratenes Weidelammcarée mit Granatapfeljus, sautierten Zucchinihälften und rote Beete Gnocchis	24,50
16.	Flambiertes Rinderfilet mit Pfeffersauce, Süßkartoffelstangen mit Aioli und gemischtem Salat	27,30
17.	Geschmorte Rinderroulade mit Bratensauce, Specksauerkraut und Kartoffelklößen	20,50
18.	Rehrücken im Wirsing-Speckmantel mit gebratenen Steinpilzen in Rahm und Reibekuchen	24,50
19.	Kalbsrückentranchen mit gebratener Black-Tiger Garnele, geschmorten roten Zwiebeln und Kartoffelgratin	23,50



Unsere Klassiker

- | | | |
|-----|--|-------|
| 20. | Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln und Blattsalat | 21,90 |
| 21. | Spaghettini in Oliven-Kräuteröl
mit gebratenen Filetspitzen | 18,50 |
| 22. | Ochsenbacken mit Jus
an Butterspätzle und Bohnensalat | 19,80 |
| 23. | Gebratene Kalbsleber in Trauben-Balsamicojus
mit gebratenen Apfelscheiben,
Zwiebeln und Kartoffelpüree | 19,80 |
| 24. | Salatkomposition mit
Fisch
oder
Rind
oder
Hähnchen
dazu Joghurtdressing oder Balsamicodressing
oder Himbeerdressing | 17,90 |



Dessertvariationen

		€
25.	Hausgemachte Mousse au Chocolate auf Himbeer-Vanillespiegel mit frischen Früchten und Himbeersorbet	6,80
26.	Haselnuss Crème Brûlée mit karamellisiertem Zuckerdeckel, Schokoladensplitter-Eiscreme und frischen Früchten	6,90
27.	Crêpes Suzette, mit Cognac flambiert, verfeinert mit Grand Marnier und Vanilleeiscreme	9,80
28.	Amaretto Tartufo mit karamellisierten Zwetschgen und frischen Waldfrüchten	6,70
29.	„ Campus Garden “ Dessertvariation	8,50
30.	Französische Rohmilchkäse-Variation mit Schwarzbrot und Feigensenf	12,90



Campus Garden
BUSINESSHOTEL & RESTAURANT

Auswahl diverser Eissorten

€

Macadamia
Erdbeer
Bourbon Vanille
Schoko-Coconut
Cassissorbet
Cashew-Sauerrahm
Espresso-Krokant

- eine Kugel -
Portion Sahne

1,50
0,90

***Haben Sie noch weitere Wünsche?
Sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an !***