



Vorspeisen

		€
72	Gebratene Jakobsmuscheln auf asiatischem Gemüse	13,80
73	Karamellierte Entenleberterrine, mit Feldsalat an Preiselbeeren, Brioche und Himbeerdressing	11,80
74	Gebackene Ziegenkäsepraline mit Honig glasiert, Walnüssen und Cumberland sauce	12,80

Suppen

		€
75	Steinpilzessenz mit Wachtelei und frischen Kräutern	6,50
76	Hokkaidocrèmesuppe mit gerösteten Kernen und Kürbisöl	6,20



Hauptgerichte

		€
77	Gebratener Rehrücken mit Preiselbeerjus auf Spitzkohlgemüse und Pommes Macaire	26,50
78	Argentinisches Rinderfilet mit Portweinjus, sautierten Kaiserschoten und Rosmarinkartoffelspieß	27,50
79	Geschmorter Hirschkalbsbraten mit Bratensauce, Speckrosenkohl und gebratenen Schupfnudeln	23,50
80	Gebratenes Steinbuttfilet auf Rahmwirsing und Trüffelpürée	23,80
81	Duroc Schweinefilet mit Pfeffersauce, Bohnen im Speckmantel und Pommes Dauphine	23,20
82	Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Blattsalat	21,90



Campus Garden
BUSINESSHOTEL & RESTAURANT

Dessert

		€
83	Warmes Schokoladentörtchen mit Zimt-Pflaumeneiscreme und Waldbeeren	6,50
84	Crème Brûlée von der Tonkabohne mit Cassissorbet und frischen Früchten	6,80
85	Spekulatiusparfait auf Bourbonvanillesauce und Mousse au Chocolate	6,20

**Das Campus Garden Team wünscht Ihnen
frohe Weihnachten
und ein gesundes neues Jahr!**