



Vorspeisen

€

- | | | |
|----|---|-------|
| 1. | <i>Gebratene Jacobsmuscheln
auf asiatischem Seealgensalat,
in eigener Schale serviert</i>
<i>(Nr. 5, 13, 14)</i> | 13,80 |
| 2. | <i>Gebackene Ziegenkäsepraline,
mit Walnuss und Honig glasiert,
Salatbouquet und Williamsbirnenspalten</i>
<i>(Nr. 1, 4, 7, 8)</i> | 14,80 |
| 3. | <i>Karamellisierte Entenleberterrine
mit Feldsalat an Preiselbeeren,
Brioche und Himbeerdressing</i>
<i>(Nr. 1, 4, 7, 8, 10, 11 ,D, H)</i> | 12,90 |
| 4. | <i>Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet mit
Rucolasalat, Parmesan und Balsamico</i>
<i>(Nr. 7, 11, F, C)</i> | 13,70 |
| 5. | <i>Gebratene Black Tiger Garnelen auf Mango
Chilissalat, Wildkräutern und Crostinistangen</i>
<i>(Nr. 1, 5, 7)</i> | 12,70 |



Suppen „à la Maison“

€

6. *Steinpilzcrèmesuppe
mit frischen Kräutern und gefülltem Ravioli*
(Nr. 1, 4, 7) 6,90

7. *Iserlohner Thomas-Senfsüppchen
mit geröstetem Schinkenchip*
(Nr. 7, 9, 11, H) 6,50

8. *Hokkaido Crèmesuppe
mit Kürbiskernen und Öl*
(Nr. 7, 8) 6,80

Vegetarisches

€

9. *Gemischter Salat - klein* 5,50
- groß 7,50

10. *Gebackener Schafskäse
mit mediterranem Gemüse
und Tomaten-Basilikumsauce*
(Nr. 1, 7) 14,90

11. *Kräutercrepes gefüllt
mit gebratenen Waldpilzen in Rahm*
(Nr. 1, 4, 7) 15,80



Feines aus dem Wasser

		€
12.	<i>Pochiertes Kabeljaufilet mit Rieslingsauce, Spitzkohlgemüse und Trüffelpüree</i> (Nr. 3, 7, 9)	23,80
13.	<i>Gebratenes Lachsfilet mit Meerrettichsauce, Buttermöhrengemüse und Salzkartoffeln</i> (Nr. 3, 7, 9, E, J, D, H)	22,80
14.	<i>Gebratenes Steinbuttfilet auf Zucchinistreifen und Rosmarinkartoffeln</i> (Nr. 3)	24,90

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



Feines vom Fleisch

		€
15.	<i>Gebratener Rehrücken mit Preiselbeerjus, Speckrosenkohl und Pommes Macaire</i> (Nr. 4, 7)	25,90
16.	<i>Flambiertes Rinderfilet mit Pfeffersauce, mediterranem Gemüse und Süßkartoffelspalten</i> (Nr. 7, 11)	26,70
17.	<i>Hirschkalbsbraten mit Rotweinsauce, Rahmkraut und Kartoffelklößen</i> (Nr. 7, E, D)	22,50
18.	<i>Barbarie Entenbrust mit Orangensauce, sautierten Kaiserschoten und Haselnuss-Schupfnudeln</i> (Nr. 1, 4, 8, 9, C, E)	21,50
19.	<i>Duroc Schweinefilet gefüllt mit Spinat, Gorgonzolasauce und Pommes Dauphine</i> (Nr. 4, 7)	23,50



Unsere Klassiker

- | | | |
|-----|---|-------|
| 20. | <i>Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln und Blattsalat
(Nr. 1, 4, 11)</i> | 21,90 |
| 21. | <i>Spaghettini in Oliven-Kräuteröl
mit gebratenen Filetspitzen
(Nr. 1, 4, 9)</i> | 19,50 |
| 22. | <i>Ochsenbacken mit Jus
an Butterspätzle und gemischtem Salat
(Nr. 1, 4, 9, 10, A)</i> | 19,80 |
| 23. | <i>Gebratene Kalbsleber in Trauben-Balsamicojus
mit gebratenen Apfelscheiben,
Zwiebeln und Kartoffelpüree
(Nr. 3, 9, C, D)</i> | 19,80 |
| 24. | <i>Salatkomposition mit
Fisch
oder
Rind
oder
Hähnchen
dazu Joghurtdressing oder Balsamicodressing
oder Himbeerdressing
(Nr. 3, 9, B, D)</i> | 17,90 |



Dessertvariationen

		€
25.	<i>Crème Brûlée von Tonkabohne mit karamellisiertem Zuckerdeckel, frischen Früchten und Zimt-Pflaumen Eiscrème</i> (Nr. 1, 7, 8, C, E)	6,80
26.	<i>Warmes Schokoladentörtchen mit Himbeersorbet, Waldfrüchten und Sesamkrokant</i> (Nr. 1, 4, 7, 8, 12, C, E)	7,20
27.	<i>Crêpes Suzette, mit Cognac flambiert, verfeinert mit Grand Marnier und Vanilleeiscreme</i> (Nr. 1, 4, 7, 8)	9,80
28.	<i>Mousse au Chocolate mit Amarenakirschen, Espressokrokanteis und frischen Früchten</i> (Nr. 1, 7, 8, C, E, G)	6,20
29.	<i>„ Campus Garden “ Dessertvariation</i>	8,50
30.	<i>Französische Rohmilchkäse-Variation mit Schwarzbrot und Feigensenf</i> (Nr. 4, 7, 11)	12,90



Campus Garden
BUSINESSHOTEL & RESTAURANT

Auswahl diverser Eissorten

€

Waldfrucht Panna Cotta

Erdbeer

Bourbon Vanille

Schokolade

Himbeersorbet

Frozen Yoghurt

Espresso-Krokant

(Nr. 1, 7, C, A, K)

- eine Kugel -

1,70

Portion Sahne

0,90

Allergenkennzeichnung

1: Eier / -erzeugnisse, **2:** Erdnüsse / -erzeugnisse,
3: Fisch / -erzeugnisse, **4:** Gluten / -erzeugnisse,
5: Krebs- und Schalentiererzeugnisse, **6:** Lupine / -erzeugnisse,
7: Milch / -erzeugnisse, **8:** Schalenfrüchte(Nüsse) /- erzeugnisse,
9: Schwefeloxid und Sulfit, **10:** Sellerie / -erzeugnisse, **11:** Senf / -erzeugnisse,
12: Sesam / -erzeugnisse, **13:** Soja / -erzeugnisse, **14:** Weichtiere / -erzeugnisse, **20:**

Konservierungsstoffe

A: Süßungsmittel, **B:** Farbstoffe, **C:** Verdickungsmittel, **D:** Antioxidationsmittel,
E: Säuremittel, **F:** Kaliummetabisulfit, **G:** Aromastabilisator, **H:** Sulfit,
I: Kaliumsorbat, **J:** Ascorbinsäure, **K:** Emulgator: Sojalecithin

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