



Campus Garden
BUSINESSHOTEL & RESTAURANT

Vorspeisen

€

- | | | |
|----|--|-------|
| 1. | <i>Gebratene Jacobsmuscheln
auf asiatischem Seealgensalat,
in eigener Schale serviert</i> | 11,80 |
| 2. | <i>Gebackene Ziegenkäsepraline,
mit Walnuss und Honig glasiert,
Salatbouquet und Williamsbirnenspalten</i> | 13,80 |
| 3. | <i>Variation vom Lachs
mit Wildkräutersalat, Wasabi und Meerrettich</i> | 12,30 |
| 4. | <i>Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet mit
Rucolasalat, Parmesan und Balsamico</i> | 12,80 |
| 5. | <i>Gebratene Black Tiger Garnele auf Guacamole mit
Wildkräutersalat und Crostinistangen</i> | 13,20 |



Suppen „à la Maison“

€

- | | | |
|----|---|------|
| 6. | <i>Möhren-Kokos Crèmesuppe mit frischer Melisse</i> | 6,80 |
| 7. | <i>Iserlohner Thomas-Senfsüppchen
mit geröstetem Schinkenchip</i> | 6,50 |
| 8. | <i>Apfel-Selleriesuppe
mit geräucherten Lachsstreifen</i> | 6,50 |

Vegetarisches

€

- | | | |
|-----|--|--------------|
| 9. | <i>Gemischter Salat - klein
- groß</i> | 5,50
7,50 |
| 10. | <i>Cannelloni mit Blattspinat gefüllt
in Tomaten-Basilikumsauce mit Parmesan</i> | 15,90 |
| 11. | <i>Kräutercrepes gefüllt
mit gebratenen Waldpilzen in Rahm</i> | 15,80 |



Campus Garden
BUSINESSHOTEL & RESTAURANT

Feines aus dem Wasser

		€
12.	<i>Pochiertes Kabeljaufilet mit Rieslingsauce, Spitzkohlgemüse und Trüffelpüree</i>	22,80
13.	<i>Gebratenes Lachsfilet mit Meerrettichsauce, Buttermöhrengemüse und Salzkartoffeln</i>	22,80
14.	<i>Salimbocca vom Steinbutt mit Parmaschinken und Salbei, Paprikagemüse und gebratenen Drillingen</i>	23,50

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



Feines vom Fleisch

€

- | | | |
|-----|--|-------|
| 15. | <i>Gebratenes Weidelammcarée mit Cassisfruchtsauce,
Zucchini-Paprikagemüse und gebratenen Gnocchis</i> | 24,50 |
| 16. | <i>Flambiertes Rinderfilet mit Pfeffersauce,
Süßkartoffelstangen mit Aioli und gemischtem Salat</i> | 27,30 |
| 17. | <i>Geschmorte Rinderroulade mit Bratensauce,
Specksauerkraut und Kartoffelklößen</i> | 20,50 |
| 18. | <i>Barbarie Entenbrust mit Orangensauce,
sautierten Kaiserschoten
und Haselnuss-Schupfnudeln</i> | 21,50 |
| 19. | <i>Duroc Schweinefilet gefüllt mit Spinat,
Gorgonzolasauce und Pommes Dauphine</i> | 23,50 |



Campus Garden
BUSINESSHOTEL & RESTAURANT

Unsere Klassiker

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



Dessertvariationen

		€
25.	<i>Crème Brûlée von der weißen Schokolade mit karamellisiertem Zuckerdeckel, frischen Früchten und Frozen Joghurt Eiscrème</i>	6,80
26.	<i>Panna Cotta auf hausgemachter Erdbeersauce, frischen Früchten und Waldfrucht Panna Cotta Eiscrème</i>	6,90
27.	<i>Crêpes Suzette, mit Cognac flambiert, verfeinert mit Grand Marnier und Vanilleeiscrème</i>	9,80
28.	<i>Blaubeer Tiramisu mit Vanille-Amarenaparfait und frischen Früchten</i>	6,70
29.	<i>„ Campus Garden “ Dessertvariation</i>	8,50
30.	<i>Französische Rohmilchkäse-Variation mit Schwarzbrot und Feigensenf</i>	12,90



Campus Garden
BUSINESSHOTEL & RESTAURANT

Auswahl diverser Eissorten

€

Waldfrucht Panna Cotta
Erdbeer
Bourbon Vanille
Schokolade
Himbeersorbet
Frozen Yoghurt
Espresso-Krokant

- eine Kugel -
Portion Sahne

1,50
0,90

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