



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Vorspeisen

€

- | | | |
|----|--|-------|
| 1. | <i>Tatar vom Angus Rinderfilet mit Kapern,
Oliven und Balsamico</i>
(Nr. B, C, H) | 15,90 |
| 2. | <i>Kalbsrückenrosen mit gebratener Black Tiger Garnele,
Avocadocrème und Süßkartoffelcoulis</i>
(Nr. 5) | 16,50 |
| 3. | <i>Coquille Saint-Jacques gegrillt auf Gurkenstreifen
und pikantem Wildreis</i>
(Nr. 5) | 12,90 |
| 4. | <i>Ziegenkäsepraline mit Panko paniert,
Wildpreiselbeerenspiegel und Rucola-Granatapfelsalat</i>
(Nr. 7, 4, 1, 12, 11) | 12,50 |
| 5. | <i>Thunfischcarpaccio mit bretonischem Hummerkern,
Limettenvinaigrette, gerösteten Pinienkernen,
Wakamesalat und Brioche</i>
(Nr. 1, 5, 8, 12, 4, 7, 13, C) | 14,90 |



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Suppen „à la Maison“

		€
6.	<i>Hokkaido Crèmesuppe mit eigenen, gerösteten Kernen und steirischem Kürbisöl (Nr. 7,8,12)</i>	7,90
7.	<i>Iserlohner Thomas-Senfsuppe mit Serranoschinken und frischen Kräutern (Nr. 7,11,9,H)</i>	7,50
8.	<i>Steinpilzessenz mit Markklößchen, Blattgold und Wintergemüse (Nr. 4,1)</i>	7,60

Vegetarisches

		€
9.	<i>Gemischter Salat - klein - groß</i>	5,50 7,50
10.	<i>Waldpilz Kürbisrisotto mit Parmesan verfeinert und frischem Kresse mix (Nr. 7,2)</i>	15,90
11.	<i>Pappardelle geschwenkt durch gegrilltes, mediterranes Gemüse und Basilikumpesto (Nr. 4,1,8,7)</i>	16,50
12.	<i>Cherry Tomaten Salatbowl mit Crème Fraîche, Frühlingslauch und Scharlotte, Walnussbrot mit Knoblauch geröstet (Nr. 7,8,4)</i>	15,50



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Feines aus dem Wasser

		€
13.	<i>Seezungenröllchen mit Flusskrebbs-Tomatenfüllung, sautierten Kaiserschoten und Rosmarinkartoffeln (Nr. 3, 5, 7, E)</i>	23,90
14.	<i>Gedünstetes Skreifilet in Buttermilch, mit Gemüse-Kartoffelcassoulet und frischem Dill (Nr. 7, 3)</i>	22,70
15.	<i>Gebratenes Lachsfilet mit Dijon-Senfsauce, Blattspinat und Trüffelpüree (Nr. 3, 11, 7, 8)</i>	21,90

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



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Feines vom Fleisch

€

16. *Barbarie Entenbrusttranchen mit Orangen-Schokoladensauce, sautierten, grünen Bohnen und Balsamico Belugalinsen* 21,90
(Nr.10,13,8,4,7,K,B,H,C)
17. *Lammcarrée mit Preiselbeerjus, gebratenem Zucchini Gemüse und Salbeignocchis* 24,50
(Nr.4,1,H,10,C)
18. *Am Tisch flambiertes Angus Rinderfilet, mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin* 27,80
(Nr.11,10,C,7)
19. *Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Knoblauch-Kräuterbutter, Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, winterlicher Mixsalat* 25,50
(Nr.7)
20. *Gebratener Rehrücken mit Preiselbeerjus, Speckrosenkohl und Haselnusschupfnudeln* 25,90
(Nr.4,7,8,K,C,H)



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Unsere Klassiker

- | | | |
|-----|---|-------|
| 21. | <i>Wiener Schnitzel
mit Bratkartoffeln und Blattsalat
(Nr. 1, 4, 11)</i> | 21,90 |
| 22. | <i>Beef „Stroganoff „ mit Buttertagliatelle
und Rahm Gurkensalat
(Nr. 7, 10, 4, B, H, C)</i> | 20,50 |
| 23. | <i>Ochsenbacken mit Jus
an Butterspätzle und gemischtem Salat
(Nr. 1, 4, 9, 10, A)</i> | 19,80 |
| 24. | <i>Gebratene Kalbsleber in Trauben-Balsamicojus
mit gebratenen Apfelscheiben,
Zwiebeln und Kartoffelpüree
(Nr. 3, 9, C, D)</i> | 19,80 |
| 25. | <i>Salatkomposition mit
Fisch
oder
Rind
oder
Hähnchen
dazu Joghurtdressing oder Balsamicodressing
oder Himbeerdressing
(Nr. 3, 9, B, D)</i> | 17,90 |



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Dessertvariationen

		€
26.	<i>Gebackene Birne mit Marzipan gefüllt, Vanille Crème Brûlée, Mandeleiscreme und frischen Früchten (Nr.8,7)</i>	7,90
27.	<i>Lebkuchen-Amarettoparfait mit Amarenakirschen und gebackenen Hippenzigarren (Nr.4,7,8,EB)</i>	8,00
28.	<i>Duett von warmem Schokolantentörtchen und Tonka-Bohnen Mousse mit Zimt-Pflaumeneiscreme und frischen Waldbeeren (Nr.7,4)</i>	8,40
29.	<i>Champagner-Calvados Sabayone mit Bratapfeleiscreme, frischer Minze und gerösteten Pistazien (Nr.1,8)</i>	8,50
30.	<i>Crêpes Suzette, mit Cognac flambiert, verfeinert mit Grand Marnier und Vanilleeiscreme (Nr.1, 4, 7, 8)</i>	9,80
31.	<i>Französische Rohmilchkäse-Variation mit Schwarzbrot und Feigensenf (Nr. 4, 7,11)</i>	12,90



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Auswahl diverser Eissorten

€

Zimt-Pflaume
Erdbeer
Bourbon Vanille
Schokolade
Himbeersorbet
Tonkabohne
Espresso-Krokant
(Nr. 1, 7, C, A, K)

- eine Kugel -
Portion Sahne

1,80
1,00

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 Sulfid, 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: Kaliummetabisulfid, G: Aromastabilisator, H: Sulfid,
I: Kaliumsorbat, J: Ascorbinsäure, K: Emulgator: Sojalecithin

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