



# Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



## Vorspeisen

€

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 1. | <i>Tatar vom Angus Rinderfilet mit Kapern,<br/>Oliven und Balsamico</i><br>(Nr. B, C, H)   | 15,90 |
| 2. | <i>Ziegenkäsepraline mit Panko paniert,<br/>Wildpreiselbeerenspiegel und Rucola-Granatapfelsalat</i><br>(Nr. 7, 4, 1, 12, 11)  | 12,50 |
| 3. | <i>Thunfischcarpaccio mit bretonischem Hummerkern,<br/>Limettenvinaigrette, gerösteten Pinienkernen,<br/>Wakamesalat und Brioche</i><br>(Nr. 1, 5, 8, 12, 4, 7, 13, C) | 14,90 |



# Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE

## Suppen „à la Maison“

		€
4.	<i>Pastinaken- Limettenschaumsuppe mit Räucherlachstatar, Macadamianuss und Austernkresse (Nr. 1,7,8)</i>	8,20
5.	<i>Iserlohner Thomas-Sentsuppe mit Serranoschinken und frischen Kräutern (Nr. 7,11,9,H)</i>	7,50

## Vegetarisches

		€
6.	<i>Gemischter Salat - klein - groß</i>	5,50 7,50
7.	<i>Waldpilzrisotto mit Parmesan verfeinert und frischem Kressemix (Nr. 7,2)</i>	15,90
8.	<i>Pappardelle geschwenkt durch gegrilltes, mediterranes Gemüse und Basilikumpesto (Nr. 4,1,8,7)</i>	16,50



# Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



## *Feines aus dem Wasser*

		€
9.	<i>Skrei</i> <i>Schwarzwurzel, Grapefruitbutter und Dauphine</i> <i>(Nr. 1,3,4,10)</i>	23,90
10.	<i>Gebratenes Lachsfilet mit Dijon-Senfsauce,</i> <i>Blattspinat und Trüffelpüree</i> <i>(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*

€

11. *Barbarie Entenbrusttranchen mit Orangen-Schokoladensauce, 21,90*  
*sautierten, grünen Bohnen und Balsamico Belugalinsen*  
*(Nr.10,13,8,4,7,K,B,H,C)*
12. *Lammcarrée mit Preiselbeerjus, 24,50*  
*gebratenem Zucchini Gemüse und Salbeignocchis*  
*(Nr.4,1,H,10,C)*
13. *Am Tisch flambiertes Angus Rinderfilet, 27,80*  
*mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin*  
*(Nr.11,10,C,7)*
14. *Dry Aged Entrecote 29,50*  
*mit gegrilltem Blumenkohl,*  
*Mangoreduktion und schwarzen Belugalinsen*  
*(Nr.8)*



# Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



## *Unsere Klassiker*

		€
15.	<i>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Blattsalat (Nr. 1, 4, 11)</i>	22,70
16.	<i>Beef „Stroganoff“ mit Butterschneitzel und Rahm Gurkensalat (Nr. 7, 10, 4, B, H, C)</i>	20,50
17.	<i>Gebratene Kalbsleber in Trauben-Balsamicojus mit gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelpüree (Nr. 3, 9, C, D)</i>	19,80
18.	<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*

		€
19.	<i>Gebackene Birne mit Marzipan gefüllt, Vanille Crème Brûlée, Mandeleiscreme und frischen Früchten (Nr. 8,7)</i>	7,90
20.	<i>Duett von warmem Schokolantentörtchen und Tonka-Bohnen Mousse mit Blaubeereiscreme und frischen Waldbeeren (Nr. 7,4)</i>	8,40
21.	<i>Champagner-Calvados Sabayone mit Joghurteiscreme, frischer Minze und gerösteten Pistazien (Nr. 1,8)</i>	8,50
22.	<i>Crêpes Suzette, mit Cognac flambiert, verfeinert mit Grand Marnier und Vanilleeiscreme (Nr. 1, 4, 7, 8)</i>	9,80



# Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



## Auswahl diverser Eissorten

€

Haselnuss  
Erdbeer  
Bourbon Vanille  
Schokolade  
Himbeersorbet  
Tonkabohne  
Espresso-Krokant  
(Nr. 1, 7, 8, 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!**