



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Vorspeisen

€

- | | | |
|----|--|-------|
| 1. | <i>Argentinisches Rinderfiletcarpaccio
mit mariniertem Rucolasalat,
Kapern, Parmesan und Balsamico
(Nr. D,E,K,7)</i> | 14,90 |
| 2. | <i>Parmaschinkenrosen mit Kartoffelrösti,
Feldsalat mit gerösteten Walnüssen und Sauerrahm
(Nr. 7,2,4,1,C)</i> | 12,80 |
| 3. | <i>Gebratene Black-Tiger Garnele in Oliven-Knoblauchöl,
geröstetes Baguette und Avocado-creme
(Nr. 5,4,11,C)</i> | 15,30 |
| 4. | <i>Gebackene Ziegenkäsepraline mit Honig glasiert,
Wildkräutersalat und Preiselbeeren
(Nr. 7,4,1,C,D,K)</i> | 13,50 |



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Suppen „à la Maison“

		€
5.	<i>Iserlohner Thomas-Sentsuppe mit Serranoschinken und frischen Kräutern (Nr. 7,11,9,H)</i>	7,50
6.	<i>Pfifferlingcrèmesuppe mit geräucherter Entenbrust am Spieß und frischer Kresse (Nr. 7,11,K)</i>	7,90

Vegetarisches

		€
7.	<i>Gemischter Salat der Saison - klein - groß</i>	5,50 7,50
8.	<i>Mediterrane Tagliatelle mit Basilikumpesto, gehobeltem Parmesan und gegrilltem Gemüse (Nr. 4,7)</i>	14,90
9.	<i>Butter Gnocchis in Paprikarahmsauce, überbacken, mit Parmesan und Crème Fraîche (Nr. 4,7)</i>	14,50



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Feines aus dem Wasser

		€
10.	<i>Gebratenes Lachsfilet mit Dijon-Senfsauce, Blattspinat und Trüffelpüree (Nr. 3,11,7,8)</i>	21,90
11.	<i>Gegrillte Loup de mer Filets auf Rahmspitzkohl und Basmati-Wildreis (Nr. 7,3)</i>	23,90

*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

		€
12.	<i>Am Tisch flambiertes Angus Rinderfilet, mit mediterranem Gemüse und Kartoffelgratin (Nr.11,10,C,7)</i>	29,80
13.	<i>Gegrillte Kalbsrückentranchen mit Balsamicojus, Prinzessbohnen im Speckmantel und Kartoffelpüree (Nr.11,10,7,C)</i>	23,50
14.	<i>Argentinisches Roastbeef mit hausgemachter Knoblauch-Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat der Saison (Nr. 11,12,7,C)</i>	25,90
15.	<i>Gefülltes Duroc Schweinefilet mit Spinat, Gorgonzolasauce und Pommes Dauphine (Nr.7,4,C)</i>	22,50



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Unsere Klassiker

		€
16.	<i>Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln und Blattsalat (Nr. 1, 4, 11)</i>	23,70
17.	<i>Spaghettini mit Filetspitzen, Cherrytomaten und frischen Kräutern (Nr. 4, 7)</i>	19,80
18.	<i>Gebratene Kalbsleber in Trauben-Balsamicojus mit gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelpüree (Nr. 3, 9, C, D)</i>	19,80
19.	<i>Kalbsbäckchen mit Jus an Butterspätzle und gemischtem Salat (Nr. 1, 4, 9, 10, A)</i>	20,80
20.	<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

		€
21.	<i>Crêpes Suzette, mit Cognac flambiert, verfeinert mit Grand Marnier und Vanilleeiscreme (Nr. 1, 4, 7, 8)</i>	9,80
22.	<i>Vanille-Tonkabohnen Crèmebrûlée mit Holundermarinierten Erdbeeren und Espresso-Krokante Eiscrème (Nr. 1, 2, 7, C, G)</i>	8,50
23.	<i>Mousse au Chocolat mit Himbeersorbet, frischen Waldbeeren und Minze (Nr. 1, C, K)</i>	8,30
24.	<i>Rhabarber Joghurt Tiramisu im Glas mit Zitronensorbet und frischer Minze (Nr. 4, 7, C, K)</i>	8,50



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

2,00
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 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!*