



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Vorspeisen

€

- | | | |
|----|---|-------|
| 1. | <i>Gebratene Jacobsmuscheln
auf asiatischem Seealgensalat,
in eigener Schale serviert
(Nr. 5, 13, 14)</i> | 15,80 |
| 2. | <i>Gebackene Ziegenkäsepraline,
mit Walnuss und Honig glasiert,
Salatbouquet und Williamsbirnenspalten
(Nr. 1, 4, 7, 8)</i> | 14,80 |
| 3. | <i>Karamellisierte Entenleberterrine
mit Feldsalat an Preiselbeeren,
Brioche und Himbeerdressing
(Nr. 1, 4, 7, 8, 10, 11 ,D, H)</i> | 14,90 |
| 4. | <i>Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet
mit Rucolasalat, Parmesan und Balsamico
(Nr. 7, 11, F, C)</i> | 16,70 |
| 5. | <i>Gebratene Black Tiger Garnelen
auf Mango Chilissalat, Wildkräuter und Crostinistange
(Nr.1,5,7)</i> | 15,70 |



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Suppen „à la Maison“

		€
6.	<i>Steinpilzcrèmesuppe mit frischen Kräutern und gefülltem Ravioli (Nr. 1, 4, 7)</i>	9,90
7.	<i>Iserlohner Thomas-Senfsüppchen mit geröstetem Schinchenchip (Nr. 7, 9, 11, H)</i>	8,90
8.	<i>Weißer Tomatencremesuppe Basilikumöl, Concasse (Nr. 7, 8)</i>	9,20

Vegetarisches

		€
9.	<i>Gemischter Salat - klein - groß</i>	6,50 9,50
10.	<i>Gebackener Schafskäse mit mediterranem Gemüse und Tomaten-Basilikumsauce (Nr. 1, 7)</i>	17,90
11.	<i>Kräutercrepes gefüllt mit gebratenen Waldpilzen in Rahm (Nr. 1, 4, 7)</i>	18,80



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Feines aus dem Wasser

		€
12.	<i>Pochiertes Kabeljaufilet mit Rieslingsauce, Spitzkohlgemüse und Trüffelpüree (Nr. 3, 7, 9)</i>	29,80
13.	<i>Gebratenes Lachsfilet mit Meerrettichsauce, Buttermöhrengemüse und Salzkartoffeln (Nr. 3, 7, 9, E, J, D, H)</i>	27,80
14.	<i>Gebratenes Steinbuttfilet auf Zucchinistreifen und Rosmarinkartoffeln (Nr. 3)</i>	31,90

*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

		€
15.	<i>Gebratener Hirschrücken mit Preiselbeerjus, Speckrosenkohl und Kartoffelrösti (Nr. 4, 7)</i>	29,90
16.	<i>“Rinderfilet Rosini“ mit Gänsestopfleber, Portweinjus, Babymöhren, Macairekartoffeln (Nr. 7, 11)</i>	36,70
17	<i>Barbarie Entenbrust mit Orangensauce, sautierten Kaiserschoten und Haselnuss-Schupfnudeln (Nr. 1, 4, 8, 9, C, E)</i>	26,50
18	<i>Duroc Schweinefilet gefüllt mit Spinat, Gorgonzolasauce und Pommes Dauphine (Nr. 4, 7)</i>	28,50



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Unsere Klassiker

		€
19	<i>Wiener Schnitzel mit lauwarmem Kartoffelsalat, Preiselbeeren (Nr. 1, 4, 11)</i>	29,90
20	<i>Spaghettini in Oliven-Kräuteröl mit gebratenen Filetspitzen (Nr. 1, 4, 9)</i>	22,50
21	<i>Gebratene Kalbsleber in Trauben-Balsamicojus mit gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelpüree (Nr. 3, 9, C, D)</i>	25,80
22	<i>Salatkomposition mit Fisch oder Rind dazu Joghurtdressing oder Balsamicodressing oder Himbeerdressing (Nr. 3, 9, B, D)</i>	19,90



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Dessertvariationen

		€
23	<i>Crème Brûlée von der Tonkabohne mit karamellisiertem Zuckerdeckel, frischen Früchten und Walnusseiscreme (Nr. 1, 7, 8, C, E)</i>	9,80
24	<i>Warmes Schokoladentörtchen mit Himbeersorbet, Waldfrüchten und Sesamkrokant (Nr. 1, 4, 7, 8, 12, C, E)</i>	9,20
25	<i>Tartufo mit Amarenakirschen und frischen Früchten (Nr. 1, 7, 8, C, E, G)</i>	9,50
26	<i>Französische Rohmilchkäse-Variation mit Schwarzbrot und Feigensenf (Nr. 4, 7, 11)</i>	17,90



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Auswahl diverser Eissorten

€

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

- eine Kugel -
Portion Sahne

2,50
1,50

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!**