



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Vorspeisen

		€
1.	<i>Wildkräutersalat mit Granatapfel-, und Pinienkernen, Black Tiger Garnele (Nr. 5, 13, 14)</i>	15,90
2.	<i>Mediterraner Nudelsalat mit Tomaten-Mango-Chutney und Chorizowurst (Nr. 1, 4, 7, 8)</i>	13,60
3.	<i>Wachtelbrust an Rote Beete-Orangen-Salat (Nr. 1, 3, 4, 5, 7, 14)</i>	14,50
4.	<i>Carpaccio vom Argentinischen Rinderfilet mit Rucolasalat, Parmesan und Balsamico (Nr. 7, 11, F, C)</i>	18,70
5.	<i>Gebackene Ziegenkäsepraline, mit Walnuss und Honig glasiert, Salatbouquet und Williamsbirnenspalten (Nr. 1, 5, 7)</i>	15,80



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Suppen „à la Maison“

		€
6.	<i>Rinder-Consommé mit Wurzelgemüse, Eierstich und Markklößchen (Nr. 1, 4, 7)</i>	8,70
7.	<i>Iserlohner Thomas-Senfsüppchen mit geröstetem Schinkenchip (Nr. 7, 9, 11, H)</i>	8,90
8.	<i>Möhrencremesuppe mit Büsumer Krabben und Kokosschaum (Nr. 7, 8)</i>	8,50

Vegetarisches

		€
9.	<i>Gemischter Salat - klein - groß</i>	6,50 9,50
10.	<i>Hausgemachte Basilikum Gnocchis mit Büffelmozzarella und Rucola (Nr. 1, 7)</i>	14,90
11.	<i>Linguini mit getrockneten Tomaten, Oliven, Knoblauch und Kräutern (Nr. 1, 4, 7)</i>	16,50



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Feines aus dem Wasser

		€
12.	<i>Meerbarben Piccata mit Linguini, Rucola, Pinienkernen und Tomatensauce (Nr. 3, 7, 9)</i>	26,50
13.	<i>Gebrautes Lachsfilet mit Lauchgemüse á la Crème, gemischtem Salat und Kartoffelschuppen (Nr. 3, 7, 9, E, J, D, H)</i>	25,80
14.	<i>Rotzungenröllchen, gefüllt mit Lachstarce, Orangen-Fenchel-Gemüse, Safran-Harrissa-Schaum (Nr. 3)</i>	29,50

*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>Entrecôte
mit Wurzelgemüse, Trüffelpüree und Rotweinjus
(Nr. 4, 7)</i> | 35,80 |
| 16. | <i>Iberico Schweinefilet
mit Mandelspitzkohl, Gnocchis
(Nr. 7, 11)</i> | 29,50 |
| 17 | <i>Barbarie Entenbrust
mit Orangensauce, sautierten Kaiserschoten
und Haselnuss-Schupfnudeln
(Nr. 1, 4, 8, 9, C, E)</i> | 26,50 |
| 18 | <i>Lammcarree
mit gelben Honig-Linsen, Rosmarin-Drillingen,
Espresso Jus
(Nr. 4, 7)</i> | 32,60 |



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>	26,80
22	<i>Salatkomposition wahlweise mit Meeresfrüchten, Fisch oder Rind dazu Senfdressing, Balsamicodressing oder Himbeerdressing (Nr. 3, 9, B, D)</i>	19,90



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Dessertvariationen

		€
23	<i>Tonka-Bohnen-Crème brûlée mit Walnuss-Eiscreme und frischen Früchten (Nr. 1, 2, 7, 8)</i>	8,90
24	<i>Kokos Pannacotta mit marinierten Erdbeeren und gerösteten Mandeln (Nr. 1, 4, 7, 8, 12, C, E)</i>	9,80
25	<i>Mascarponecrème im Glas mit Waldbeeren, Krokant und Minze (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
Stracciatella
Johannisbeer Sorbet
Zitronen Sorbet
Mango Sorbet
(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!**