



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Vorspeisen

€

- | | | |
|----|---|-------|
| 1. | <p>Flammlachs
in BBQ-Marinade, mit Crème fraîche,
Reibekuchen und Walnussbrot
(Nr. 3, 7, 4, 8)</p> | 14,80 |
| 2. | <p>Trüffel Ravioli
mit Parmesansauce und frisch gehobeltem Trüffel
(Nr. 7, 4, 1)</p> | 15,60 |
| 3. | <p>Flambierter Ziegenkäse im Speckmantel,
Ahorn Sirup, Friséesalat und Blutorange
(Nr. 7)</p> | 13,50 |
| 4. | <p>Gebratene Riesengarnelen
in Knoblauch-Chili-Öl und Sesam
(Nr. 12, 5, 14, 3)</p> | 14,90 |



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Suppen „à la Maison“

		€
5.	<i>Weisse Tomatencrèmesuppe mit Concassée und Basilikumöl (Nr. 1, 7)</i>	8,90
6.	<i>Iserlohner Thomas-Senfsüppchen mit Serranoschinken Chip und frischen Kräutern (Nr. 7, 9, 11, H)</i>	8,50

Vegetarisches

		€
7.	<i>Waldpilzrisotto mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen (Nr. 7, 8)</i>	17,90
8.	<i>Salbei-Butter-Gnocchis in weisser Tomatencrèmesauce mit mariniertem Rucola (Nr. 7, 4, 1)</i>	18,50
9.	<i>Gebackener Schafskäse mit Tomaten-Basilikumsauce und mediterranem Gemüse (Nr. 7, 4, 1)</i>	16,50



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Feines aus dem Wasser

		€
10.	<i>Skrei mit Limonenöl, Rahmspitzkohl und Kartoffel-Sahnepüree (Nr. 7, 3)</i>	29,80
11.	<i>Sashimi Yellowfine Thunfisch im Sesammantel, Sweetchilisauce, Süßkartoffel-Ingwer-Püree und Sojasprossen (Nr. 3, 12, 7, 13)</i>	29,50
12.	<i>Gebratenes Lachsfilet mit Dill-Senf-Sauce, Blattspinat und Rosmarin-Drillingen (Nr. 3, 11)</i>	28,30

*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

€

- | | | |
|-----|---|-------|
| 13. | <i>Barberie Entenbrust
mit Orangensauce, gebratenem Blumenkohl und
Balsamicolinsen
(Nr. 10, 11, 8)</i> | 27,80 |
| 14. | <i>Duroc Schweinefilet
mit Gorgonzolasauce, Blattspinat
und Kartoffelspalten mit Rauchpaprika
(Nr. 7)</i> | 28,50 |
| 15. | <i>Argentinisches Rinderfiletsteak
mit Portweinsauce, Romanesco, Schmorzwiebeln
und Kartoffelgratin
(Nr. 10, 7)</i> | 42,50 |



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Unsere Klassiker

		€
16.	Wiener Schnitzel mit Zitrone, Kapern, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat (Nr. 4,1)	33,50
17.	Geschmorte Rinderroulade mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffelklößen (Nr. 10,11,4)	26,80
18.	Gebratene Kalbsleber in Trauben-Balsamicojus mit gebratenen Apfelscheiben, Zwiebeln und Kartoffelpüree (Nr. 3,9,C,D)	25,90
19.	Salatkomposition wahlweise mit Meerestrüchten, Fisch oder Rind dazu Senfdressing, Balsamicodressing oder Himbeerdressing (Nr. 3,9,B,D)	19,90



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Dessertvariationen

		€
20.	<i>Tonkabohnen Crème Brûlée</i> <i>mit karamellisiertem Zuckerdeckel, frischen Waldbeeren</i> <i>und Walnusseis</i> <i>(Nr. 7,1,8)</i>	9,80
21.	<i>Pistazien Tiramisu</i> <i>mit Butterfäden, Mascarpone-Crème und Sorbet</i> <i>(Nr. 8,7,4)</i>	11,50
22.	<i>Brombeer Mouse</i> <i>mit Schokoladencrumble, marinierten Brombeeren</i> <i>und frischer Minze</i> <i>(Nr. 7,1,4)</i>	9,50



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

2,80
1,80

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!**