



# Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



## Vorspeisen

1.

*Gebackene Ziegenkäsepraline,  
mit Honig glasiert, geröstete Walnüsse und Wildkräutersalat*

14,90€



2.

*Geräucherte Entenbrust  
mit Mango-Chilissalat und geröstetem Knoblauchbaguette*

13,50€



3.

*Marinierter Spargelsalat  
mit gebratenen Black Tiger Garnelen, Cherrytomaten,  
Pinienkernen und Rucola*

12,90€

## Suppen

4.

*Weißer Spargelcrèmesuppe  
mit Bärlauchschaum und Buttercroutons*

8,90€



5.

*Iserlohner Thomassensuppe  
mit Serranoschinkenchip und Kresse*

8,50€



# Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



## Feines vom Fleisch

6. *Argentinisches Roastbeefsteak,  
mit mediterranem Gemüse, Rosmarindrillingen und Trüffelpfeffersauce* 32,80€  
*BR*
7. *Rosa Lammkarree  
mit glasierten Zuckerschoten, Sahnepüree und Cranberrysauce* 34,90€  
*BR*
8. *Wiener Schnitzel  
mit frischem Stangenspargel, neuen Kartoffeln und wahlweise mit  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter* 31,50€

## Feines aus dem Wasser

9. *Zanderfilet  
mit frischem Stangenspargel, neuen Kartoffeln und wahlweise mit  
Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter* 28,90€  
*BR*
10. *Gebratenes Lachsfilet  
mit Blattspinat, gerösteten Pinienkernen,  
Tagliatelle und Rieslingsauce* 27,50€



# Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



## Vegetarisches

11.

*Kräutercrêpe  
mit cremigen Waldpilzen in Rahm und mariniertem  
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan*

16,90€

## Dessert

12.

*Crème brûlée von der Tonkabohne  
mit Walnusseiscreme und marinierten Himbeeren*

9,50€



13.

*Frische Erdbeeren  
mit Bourbon-Vanilleiscreme, Sahnehaube,  
Fruchtsauce und Minze*

8,90€