



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€