



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Vorspeisen

		€
1.	Rucola Salat <i>Parmesan, Cherry Tomate, Wallnuss-Feigen-Dressing,</i> (Nr. 8)	9,50
2.	Avocado Salat <i>Flusskrebse, Pinienkerne, Limette</i> (Nr. 3,5)	13,50
3.	Campus Scampi, <i>Knoblauch, Chili, Sesamöl</i> (Nr. 3)	13,90
4.	Rinder Tatar <i>Rinderfilet, Ei, Sardellen, Kapern, Essiggurke, Wallnussbrot</i> (Nr. 4,1,9)	15,50
	Extra Sauce:	3,00
	Beilagenänderung:	2,00



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Suppen „à la Maison“

		€
5.	<i>Schwarzwurzelsuppe</i> <i>Geräucherte Ente, Sepiaschaum</i> <i>(Nr. 3, 5K, C)</i>	10,70
6.	<i>Orientalische Blumenkohlsuppe</i> <i>Orangenschaum, Kresse</i> <i>(Nr. K, C)</i>	8,90
7.	<i>Iserlohner Thomas-Senfsüppchen</i> <i>Serranoschinken Chip, Croutons</i> <i>(Nr. 4, 11)</i>	9,40

Vegetarisches

		€
8.	<i>Gnocchi</i> <i>Cherry-Tomate, Salbei, weiße Tomatensauce</i> <i>(Nr. 9)</i>	17,00
9.	<i>Gebackene Austernpilze</i> <i>Aioli Dip, Curry Dip, Süßkartoffel Pommes</i> <i>(Nr. 4)</i>	16,50
10.	<i>Curry</i> <i>Gemüse der Saison, frisches Obst, Reis</i> <i>(Nr. 13, 12, 10, 9)</i>	14,90



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Feines aus dem Wasser

		€
11.	<i>Fisch-Meerestfrüchte-Curry</i> <i>Gemüse der Saison, Keimlinge, Wildreis und rote Currysauce</i> <i>(Nr. 13, 12, 10)</i>	28,50
12.	<i>Gebratenes Lachsfilet</i> <i>Cherry-Tomate, Frühlingslauch, frischer Trüffel,</i> <i>Sepia Linguini, Safransauce</i> <i>(Nr. 5)</i>	27,00
13.	<i>Zackenbarsch</i> <i>Pulpo, Erbsen, Humus, Weißweinsauce</i> <i>(Nr. 5, 1, 9)</i>	31,80
14.	<i>Skreifilet</i> <i>Gebratener grüner Spargel, verfeinert mit Karamell und</i> <i>Balsamico, Llorett Kartoffel, Weißwein Espuma</i> <i>(Nr. 1, 9)</i>	28,60

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>Rinderfilet</i> <i>Schmorzwiebeln, Vichimöhren, Gnocchi und Portweinjus,</i> <i>(Nr. 9)</i>	39,50
16.	<i>Kalbsrückensteak "Hellas"</i> <i>Tomate-Schafskäse-Kruste, Zuckerschoten und Demi Glace</i> <i>(Nr. 9, 4, 7)</i>	27,00
17.	<i>Mangalitza Wollschwein Steak</i> <i>Mediterranes Gemüse, Trüffelpüree, Malzbiersauce</i> <i>(Nr. 9)</i>	26,90



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Unsere Klassiker

		€
18.	Wiener Schnitzel <i>Zitrone, Kapern, Preiselbeeren, Bratkartoffeln und Salat</i> (Nr. 4,1)	27,50
19.	Königsberger Klopse <i>Kalbfleisch, Sardelle, Kapern, Petersilienkartoffel</i> (Nr. 11, 9, 4)	19,50
20.	Gebratene Kalbsleber <i>Spitzkohl, Kartoffelpüree, Perlzwiebel-Weintrauben-Pinienkerne-Jus</i> (Nr. 11)	23,80
21.	Salatkomposition wahlweise mit <i>Meeresfrüchten,</i> <i>Fisch</i> <i>oder</i> <i>Rind</i> <i>dazu Senfdressing, Balsamicodressing</i> <i>American Dressing oder Himbeerdressing</i> (Nr. 1, 3, 9, D)	22,50



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Dessertvariationen

€

22.

Kunst aus Schokolade
Brownie, Schokonocke, Himbeeren, Pistazie,
Karamell-Schoko-Spiegel
(Nr. 1, 4, 7, 8, B)

14,80

23.

Orangen-Zauber
Pannacotta, Orangengelee, Praline
Grand Manier Tupfer
(Nr. 7, 8, K, A)

11,50

24.

Marinierte Erdbeeren
mit Vanilleeiscreme und frischer Minze
(Nr. 1, 7)

9,80



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Auswahl diverser Eissorten

€

Walnusseis
Weißer Nougat
Bourbon Vanille
Schokolade
Johannisbeer Sorbet
Zitronen Sorbet
Champagner Sorbet
(Nr. 1, 7, C, A, K)

- eine Kugel -

2,80

Portion Sahne

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

Konservierungsstoffe

A: Süßungsmittel, B: Farbstoffe, C: Verdickungsmittel, D: Antioxidationsmittel,
E: Säuremittel, F: Kaliummetabisulfit, G: Aromastabilisator, H: Sulfid,
I: Kaliumsorbat, J: Ascorbinsäure, K: Emulgator: Sojalecithin

Extra Sauce:

3,00

Beilagenänderung:

2,00

*Haben Sie noch weitere Wünsche?
Sprechen Sie bitte unsere Servicemitarbeiter an!*