



Campus Garden

BUSINESSHOTEL & RESTAURANT & THE SMOKER'S SHOP & ORANGERIE



Vorspeisen

1.

*Flammierte 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.

*Iserlochner 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€



7.

*Rosa Lammkarree
mit glasierten Zuckerschoten, Sahnepüree und Cranberrysauce*

34,90€



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€



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 gehobelem Parmesan*

16,90€

Dessert

12.

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

9,50€



13.

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

8,90€