

CAMPUS

AUS DEM GARTEN & VOM FELD

GERÄUCHERTE GEWÜRZENTENBRUST

mit Preiselbeeren-Chutney, Sellerie-Crème
und marinierten Shiitake Pilzen

Unsere Weinempfehlung: 2015er Grüner Veltliner, Kamptal, Loimer Langenlois

12,90

MARINIERTES TATAR VOM WEIDEOCHSEN

mit hausgemachten Kartoffel-Chilichips,
Schnittlauch- Crème Fraîche und Wildkräutersalat

Unsere Weinempfehlung: 2014er Tempranillo „Ibérico“, Rioja, Miguel Torres

10,90

AUS DEM SUPPENTOPF

PHO- ASIATISCH PIKANTER RINDFLEISCHEINTOPF

mit Reisnudeln, Chili, Rettich und Zuckerschoten

Chilis sind zunächst durch einen scharfen, beißenden Geschmack gekennzeichnet.

Sobald man sich an die Schärfe gewöhnt hat, wird man überrascht sein,

wie viele unterschiedliche Geschmacksrichtungen es gibt.

9,90

STECKRÜBEN-CRÈMESUPPE

mit gebratener Garnele, Sauerrahm und Granatapfelkernen

Die Steckrübe ist ein traditionelles Gemüse des nördlichen Europas, wo sie mit ihrem zarten
und süßlichen Aroma vielfältig verwendbar ist.

Nicht von ungefähr wird sie auch als Ananas des Nordens bezeichnet.

7,90

AUS DER PFANNE & VOM GRILL

ROSA GEBRATENES ENTRECÔTE- BARBECUE STYLE

mit Jus, Caesar Salat und Folienkartoffel

Unsere Weinempfehlung: 2015er Sangiovese, Merlot „Chianti“, Toskana, Felsina

26,90

GEBRATENES KALBSHÜFTSTEAK

mit Portwein-Anissauce, Erdnuss-Grünkohl und Kartoffel-Zwiebelstampf

Unsere Weinempfehlung: 2015er Barbera, Piemont, Azienda Agricola Corino

18,90

GESCHMORTE OCHSENBACKE

mit Balsamico-Jus, gegrilltem Wurzel-Gemüse und Schupfnudeln

Unsere Weinempfehlung: 2014er Tempranillo „Vinea“, DO Cigales, Finca Museum

18,90

GEBRATENE SEETEUFEL-MEDAILLONS IM SPECKMANTEL

mit Koriander-Chilibutter, gebratenem Pak-Choi und orientalischem Risotto

Unsere Weinempfehlung: 2015er Gutedel „Heugumber“, Baden, Peter Ziereisen

23,90

MATJESTOPF „HAUSFRAUENART“

mit roten Zwiebeln, Speckbohnen und Bratkartoffeln

Unsere Getränkeempfehlung: Ein frisch gezapftes Kräusen

Die naturtrübe, nordische Bierspezialität mit feiner, gelber Opaleszenz und schönem Hopfenbukett.

12,90

CAMPUS

VEGETARISCH & VEGAN

MARINIERTE RINGELBEETE

mit Balsamico, karamellisiertem Ziegenkäse, Vollkornbrot-Chips und Cherry-Tomaten
Unsere Weinempfehlung: 2016er Chardonnay, Trentino, La Vis

10,90

ASIATISCHES LINSENCURRY

mit Zitronengras, Kokosmilch, Wokgemüse und Reis

12,90

Unsere Weinempfehlung: 2016er Riesling Bio, Rheinhessen, Weingut Wittmann

FRISCHE TAGLIATELLE

mit Steinpilz-Mascarpone Sauce, getrockneten Tomaten, Baby Spinat und Pinienkernen

12,90

Unsere Weinempfehlung: 2016er Grauburgunder, Rheinhessen, Weingut Wittmann



ATLANTIC CAESAR SALAT

mit Brotchips, Kirschtomaten und Bacon
wahlweise mit gebratener Geflügelbrust

9,00

13,00

ATLANTIC KALBSSCHNITZEL

mit Bratkartoffeln und Gurkensalat

21,00

Unsere Getränkeempfehlung: Ein frisch gezapftes Beck's Pils, herb, spritzig und frisch im Geschmack.

ATLANTIC RINDERFILET

mit Jus, Blattspinat und Pommes Frites

28,00

Unsere Weinempfehlung: 2015er Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser, Pfalz, Markus Schneider

SÜSSES FINALE

HAUSGEMACHTER CHEESECAKE

mit Himbeer-Balsamico Sorbet und gebranntem Erdnuss-Thymian Crunch

7,90

Unsere Empfehlung: Genießen Sie einen Espresso Macchiato zu Ihrem Dessert.

SCHOKOLADEN-TONKABOHNENMOUSSE

mit Mango-Chilikompott und gezuckerten Wan Tan

8,90

Unsere Empfehlung: Probieren Sie unseren Kastanienlikör der Brennerei Diehl.