

# Restaurant *Campino*

Steak's and more

Wo die Liebe zu Frische und Qualität zuhause ist

## *Vorspeisen / Starters*

Bunte Blattsalate in Honig-Senfmarinade, hauchdünne Scheiben von Roter Beete „chioggia“, gerösteten Kernen & Brotchips\*\*

€ 6,80

*mixed green salad with honey-mustard-dressing , slices of beetroot „Chioggia“, roasted seeds and bread chips\*\**

Gebackener Ziegenkäse an karamellisierter roter Beete und Rosenblätter-Thymianhonig

€ 8,80

*baked goat cheese on caramelized beetroot and rose petals-and thyme honey*

Rindercarpaccio mariniert mit Basilikumcreme & Zitronenpfeffer an Rucola & Pecorinospäne\*

€ 11,80

*beef carpaccio marinated with basilcreme and lemonpepper, rocket salad and parmesan flakes\**

## Aus Unserer Suppenküche / Soups

Karotten-Ingwersuppe mit Sahneschaum & Orangenzesten\*\*  
*carrot-ginger-soup with whipped cream topping and orange zests\*\**

€ 4,80

Kokos-Currycappuccino mit Zitronengrasschaum & Mini-Frühlingsrolle  
*coconut-curry-soup with lemongras froth and small spring roll*

€ 5,80

## Steakspezialitäten

### *Argentinien*

HÜFTSTEAK ca. 220g / *SIR LOIN*

Fein marmoriert & herzhaft im Geschmack

**€ 19,80**

ZWIEBELROSTBRATEN ca. 220g / *STRIP LOIN*

aus dem Roastbeef geschnitten, mit knusprigen Röstzwiebeln & einer kräftigen dunklen Soße

*swabian special: „Zwiebelrostbraten“, strip loin steak with onions and gravy*

**€ 23,80**

*RUMPSTEAK aus dem Roastbeef geschnitten*

Ca. 180g

**€ 21,80**

Ca. 250g

**€ 25,50**

FILETSTEAK ca. 220g / *TENDER LOIN*

das edelste Stück aus der Lende mit Rauchsalt & Zitronenpfeffer

*tender loin Steak with smoked salt and lemon pepper*

**€ 32,50**

*Neuseeland*

ENTRECOTE / RIP EYE

ca. 300g aus der Hochrippe mit Hickory Rauchsatz gewürzt  
*rip eye with smoked hickory salt*

€ 22,90

*Irland*

T-BONE STEAK ca.450g extra saftig & geschmackvoll

€ 35,00

**Beilagen zum Steak / side dishes**

Rosmarinkartoffeln, Röstkartoffeln *rosemary potatoes, roasted potatoes*

€ 3,30

Twisted potatoes, Steakhouse Pommes

€ 3,30

Spätzle *special swabian pasta*

€ 3,30

Grillgemüse *grilled vegetables*

€ 4,50

Bunter marinierter Blattsalat in Honig-Senfmarinade *mixed green salad with honey-mustard-dressing*

€ 4,80

**Dips & Soßen zur Auswahl / dips & sauces for the side dishes**

BBQ/ salsa verde a la campo/ Knoblauchdip/ Kräuterbutter/ Pfefferrahmsauce/ Bratensoße  
*BBQ/salsa verde a la campo/garlic dip/ herb butter/ pepper cream sauce / gravy*

€ 0,50

### **„Vom Kalb“ / veal**

Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken mit Butterpetersilienkartoffeln & Preiselbeergelee  
*veal escalope with with parsley potatoes and cranberryjelly*

**€ 21,80**

### **„Vom Huhn“ / chicken**

In Kräutern gebratenes Hähnchensteak auf cremigem Weißweinrisotto mit Baby Blattspinat  
& Salsa a la campo

*Herb roasted chicken steak on creamy white wine risotto with baby spinach leaves and Salsa a la campo*

**€ 14,90**

### **„Vom Schwein“ / pork**

Aromatisiertes Filet vom süddeutschen Schwein mit Rosmarinkartoffeln, Vanillekarotte und  
fruchtiger Sauce Cumberland

*fillet of pork (from south germany) with rosemary potatoes, vanilla carrots & Sauce Cumberland*

**€ 17,90**

## „Aus Neptuns Reich“ / seafood

Gegrillter Pulpo mit Twisted potatoes, Kräuterdip & mariniertes Blattsalat  
*grilled octopus with twisted potatoes, herb dip and marinated green salad* € 18,20

5 Riesengarnelen auf glasierter Tagliatelle mit getrockneten Tomaten & frischem Rucola  
*5 King prawns, glazed tagliatelle with dried tomatoes & rocket salad* € 16,80

## „The German“

Currywurst

Große Bratwurst von der Landmetzgerei „Stückel“ aus der Nachbarschaft, in fruchtig-scharfer  
Currysoße dazu Steakhouse Pommes\*\*\*  
*grilled german sausage with curry-sauce and steakhouse fries\*\*\** € 13,50

\*\*\*Senf, Soja, Phosphat

\*\*\*mustard, soy, phosphate

## „Unsere Burger“

### „Der Hausmeister“

Hausgemachtes Patty vom Rind gegrillt, Zucchinischeibe, purple Aubergine, Cheddarkäse, Salat und rotem Zwiebel Chutney in einem gebackenen Sauerteigbrötchen

dazu Steak House Pommes und BBQ & Kräuterdip \*

*homemade grilled beef patty, zucchini, cheddar cheese, salad, red onion chutney in wheat roll with steak house fries and BBQ & herb dip \**

**€ 14,80**

### „Veggieburger“

Hausgemachter Gemüsebratling, Zucchinischeibe, purple Aubergine, Cheddarkäse, Salat und rotem Zwiebel Chutney in einem gebackenen Sauerteigbrötchen

dazu Steak House Pommes und BBQ & Kräuterdip\*

*homemade vegetarian patty, zucchini, cheddar cheese, salad, red onion chutney in wheat roll with steak house fries and BBQ & herb dip\**

**€ 14,80**

\*Gluten

## *Dessert / sweets*

- Schichtestörtchen im Glas von Vanilleeis, Pistazieneis und Himbeersorbet auf Bisquitboden € 5,50  
*Layered cake in glass of vanilla ice, pistachio ice and raspberry sorbet on bisquit bottom\**
- Gebackenes Vanilleeis, knusprig paniert an Rosenblätter-Thymian-Honig\* € 6,80  
*baked vanilla ice with rose petals- thyme honey\**
- Hausgemachter karamellisierter Kaiserschmarrn mit Rumrosinen an hausgemachtem Apfelparfait\* € 9,80  
*homade sweet cut-up pancake with rum raisins and homemade appleparfait*