

Vorspeisen

Tomatencremesuppe

mit Fleischklößchen und frischem Basilikumtopping

i,c

5,60 €

Carpaccio vom US Beef

mit Rauke, gebratenen Wildpilzen und Grana Padano

15,80 €

Antipasti „Campfire“

mit hausgeräuchertem Wildschinken

10,80 €

Salate

„Caesar Salad“

mit Hähnchenbruststreifen und Grana Padano

small 7,80 €

large 15,60 €

„Campfire Salat“

gemischter Salat mit Rumpsteakstreifen vom Lava Grill,

dazu Balsamicodressing

small 7,80 €

large 15,60 €

Hauptgänge vom Lavagrill

„Campfire“ Grillteller 280g

Steak vom Rind, Wild und Schwein
an gebratenen Wildpilzen und Zwiebeln
dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter

g

24,80 €

Rumpsteak von der Holsteiner Färs 200g

mit Wildpilzen und Zwiebeln,
dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter

g

22,90 €

Wildmedaillons aus eigener Jagd 200g

mit mariniertem Tomatenconcassée und Erbsenpüree,

dazu Rosmarinkartoffeln

g

22,90 €

Schweinefiletmedaillons 200g

auf Ratatouille, dazu Rosmarinkartoffeln

18,50 €

Hauptgänge

Wiener Schnitzel vom Holsteiner Kalb
wahlweise Pommes frites oder Bratkartoffeln,
dazu Preiselbeeren und ein kleiner Gurkensalat

a

17,80€

Gebrätene Forellenfilet
auf Tomaten-Frühlingslauch-Gemüse,
dazu Röstkartoffeln

17,80€

Ofenkartoffel mit Hähnchenbruststreifen
und hausgemachter Sour Creme, dazu Salat

12,90 €

Hausgemachtes Wildsauerfleisch
mit Remoulade und kleinem Salat, dazu Bratkartoffeln

1,14

15,90 €

Currywurst
mit hausgemachter pikanter Currysauce und Steak Pommes

9,90 €

Burger

„Aschburger“ 200g

mit hausgemachtem Kirsch-Tomatenchutney, Bacon, Cheddar, Salat, Tomaten, Salatgurke, Zwiebeln, dazu Steak Pommes frites

a,i,g,1,2,8

16,50 €

Wildburger 200g

mit hausgemachtem Preiselbeer-Zwiebelchutney, Cheddar, Salat, Tomaten, Salatgurke, Zwiebeln, dazu Süßkartoffel Pommes frites

a,i,8

16,50 €

„Veggi Burger“

mit hausgemachtem Aprikosen-Paprikachutney, Salat, Tomaten, Salatgurke, Zwiebeln, dazu Steak Pommes frites

a,1,2,8

16,50 €

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel

mit hausgemachter Sour Creme und Salat

g

7,90 €

Linguine mit Pesto Rosso

und Rauke, dazu Grana Padano

a

13,90 €

Dessert

Variation vom hausgemachten Eis und Sorbet
mit Beerenfrüchten

g

5,90 €

Duett von Mousse au chocolat
im Biskuit-Dreieck

g

6,90 €

Das Team des „Campfire“ wünscht Ihnen
einen guten Appetit und schönen Aufenthalt.

Zusatzstoffe: **1** mit Farbstoff **2** mit Konservierungsstoff **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker **5** geschwefelt **6** geschwärzt **7** mit Phosphat
8 mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) **9** koffeinhaltig **10** chininhaltig **11** mit Süßungsmittel **13** gewachst

Allergene: **a** Glutenhaltige Getreide **b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse **c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse **e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse **f** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse

g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse **h** Schalenfrüchte **i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse **k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse **l** Schwefeldioxid und Sulfite

m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse **n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse