



RESTAURANT  **CAMPO**
RENNINGEN



Speisekarte





VORSPEISEN

Gratinierter Ziegenkäse
auf Rote Bete Carpaccio, mit Birne,
Pinienkernen und Rosmarin-Honigbutter € 10,90
dazu frisches Baguette
**/*

Tatar vom Räucherlachs
mit Meerrettich trifft
auf Avocado und Wasabimayonnaise
garniert mit Wachtelei und Kresse € 12,90
dazu frisches Baguette
**/*

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Hausgemachte Rinderbrühe
mit Kräuterflädle* € 4,90

mit gebratenem Käspresknödel** € 5,90

mit hausgemachter Maultasche € 6,50

SALATE

Beilagensalat
Bunte Blattsalate der Saison kl. € 5,90
in Honig-Senfdressing, garniert mit gr. € 7,90
Tomate, Gurke und Dinkel-Knäckebrot

Großer Salatteller
mit hausgemachten Maultaschen € 15,90
mit Räucherlachsroschen € 23,90

Gluten **Laktose *Senf, Soja, Phosphat
mustard, soy, phosphate*Kirschwasser*





FLEISCHSPEZIALITÄTEN

Unsere Steaks werden mit einem hausgemachten Kräuteröl mariniert

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit Zweierlei von der Zwiebel, Bratensoße
und Butterspätzle**

//***

€ 27,50

**Rumpsteak
mit gebratenen Maisblinis und salsa verde**

/

€ 27,90

**Schwabenglück
Kleiner Zwiebelrostbraten,
hausgemachte Maultasche und
Schweinerückensteak mit Bratensoße,
Zweierlei von der Zwiebel und Butterspätzle**

//***

€ 23,90

Gluten **Laktose *Senf, Soja, Phosphat
mustard, soy, phosphate*Kirschwasser*





LECKERE SAUEREIEN

Regionales und zertifiziertes Schweinefleisch

Schweinerückensteak
mit Butterspätzle und Rahmsoße **€ 13,90**
*/**

Schnitzel „Wiener Art“
Schweinerücken knusprig ausgebacken
mit Pommes frites **€ 14,90**
*/**

Cordon Rouge
Schweinerücken knusprig ausgebacken
mediterran gefüllt mit getrockneten Tomaten
und ital. Hartkäse Grana Padano
an Rosmarinkartoffeln und salsa verde **€ 16,20**
*/**

„Herrgottsbscheißerle“
Hausgemachte schwäbische Maultaschen
klassisch gefüllt, mit Bratensoße,
Zweierlei von der Zwiebel und Bratkartoffeln **€ 15,90**
*/**

Gluten **Laktose *Senf, Soja, Phosphat
****mustard, soy, phosphate*****Kirschwasser*





VEGETARISCH

Hausgemachte Maultaschen
gefüllt mit Spinat, Ricotta und Champignons,
dazu Zwiebelschmelze an
bunten Blattsalaten der Saison
in Honig-Senfdressing

€ 15,90

*/**

Gebratene Kaspresknödel
an bunten Blattsalaten der Saison
in Honig-Senfdressing

€ 14,50

*/**

Blumenkohl-Nuggets
knusprig gebacken
mit Chili-Aioli und Beilagensalat

€ 13,90

*/**

Gluten **Laktose *Senf, Soja, Phosphat
mustard, soy, phosphate*Kirschwasser*





FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Hausgemachte Maultasche
mit Bratensoße und Zweierlei von der
Zwiebel und kl. Beilagensalat € 9,90
*/***

Kinderschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites € 9,90
*

Spätzle
mit Bratensoße € 4,90
*

EXTRAS

Portion Pommes frites € 4,00

Bratkartoffeln € 4,00

Ketchup/Mayo € 0,60

Bratensoße /Rahmsoße € 0,60

Salsa verde € 0,60

Baguette € 0,60

Portion Butter € 0,30

Gluten **Laktose *Senf, Soja, Phosphat
mustard, soy, phosphate*Kirschwasser*





DESSERT / SWEETS

Gebackenes Eis „Campo Spezial“
große Kugel Vanilleeis, knusprig paniert
an Rosenblätter-Pistazien-Honig
*/** € 7,80

Churros a la Campo
Hausgemachte Brandteigspezialität
mit Zimt-Zucker und Schokosoße
*/** € 5,90

Warmer Apfelstrudel
mit Vanilleeis und Sahne
* € 7,50

Schwarzwaldbecher
2 Kugeln Vanille und 1 Kugel Schokoeiscreme
mit Kirschsoße, Sahne und Schokoraspel
/** € 7,90

Gemischtes Eis
Vanille, Erdbeere und Schokoeiscreme
mit Sahne
** € 6,90

“Coffee Campo”
Hausgemachte Schoko -Cantuccini
und Cranberry-Amarettini-Praline
mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl
** € 6,20

Gluten **Laktose *Senf, Soja, Phosphat
mustard, soy, phosphate*Kirschwasser*

