



RESTAURANT  **CAMPO**
RENNINGEN

Heimatverbunden & weltoffen

**Gutes bewahren und gleichzeitig
mit Neuem überraschen.**





RESTAURANT  CAMPO
RENNINGEN

Speisekarte



VORSPEISEN

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE
mit Birne, rote Bete Carpaccio,
Pinienkerne, Bio-Blättesalat und
Rosmarin-Honigbutter*/**/****/***** 9,50

AVOCADO UND LACHS
Avocado trifft Tatar vom Räucherlachs
und Meerrettich an Wasabimayonnaise,
Wachtelei und Rucolakresse 7,90

SALAT

BIO-BLÄTTLESALAT *//****/******* kl. 4,20
mit Honig- Senfdressing , gerösteten gr. 6,20
Kernen und Brotchips

GROSSER SALATTELLER 13,50
mit hausgemachten Maultaschen*/**

STEAKSPEZIALITÄTEN

**SCHWÄBISCHER
ZWIEBELROSTBRATEN**
aus dem Roastbeef geschnitten,
Zweierlei von der Zwiebel ,einer kräftigen
dunklen Soße Butterspätzle 23,50
und Bio-Blättesalat

RUMPSTEAK
vom argentinischen Rind ca.220g
mit Rosmarinkartoffeln, argentinischer
Kräuter-Chilidip „chimichurri“ und 24,90
mediterranem Grillgemüse

*Gluten
**Laktose
***Senf, Soja, Phosphat
****Sesampuren



HERZHAFT

HAUSMACHER MAULTASCHEN*/***
mit kräftiger Bratensoße, Zweierlei
von der Zwiebel
und Bio-Blättsalat in Honig-Senfdressing 13,90

SCHNITZEL „WIENER ART“ *//***
vom süddeutschen Schwein, mit Pommes
frites und Bio-Blättsalat in Honig-
Senfdressing 14,50

CORDON „ROUGE“ *//***
Schweinerücken aus der Region, gefüllt
mit Parmesankäse, getrockneten
Tomaten und frischen Kräutern
dazu Rosmarinkartoffeln und Bio-
Blättsalat 15,90

UNSER BURGER“ DER HAUSMEISTER“
Rinderhack Patty mit gegrillter Zucchini,
Aubergine und rotem Zwiebelchutney,
Knoblauch und BBQ-sauce im
Sauerteigbrötchen 8,90
11,90

mit Pommes frites

VEGETARISCH

DINKEL-KARTOFFELGNOCCHI */***
mit Gorgonzolarahmsoße, jungem
Blattspinat ,Kirschtomaten
und Rauke */**/* 11,90

DINKEL-KARTOFFELGNOCCHI
in würzigem Tomaten-Gemüseragout mit
Kichererbsen, italienischem Hartkäse und
Basilikum 11,50

„PASTA DES MONATS“ *//***
Tagliatelle mit hausgemachtem Tomaten-
Cashewkernpesto, Parmesan und
Basilikum 10,50

VEGGIE BURGER
Hausgemachtes Gemüsepatty mit gegrillter
Zucchini Aubergine und rotem
Zwiebelchutney im Sauerteigbrötchen 8,20

mit Pommes frites 11,20





FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

HERGOTTSBSCHIESSERLE IM GRÜNEN 1 Stück hausgemachte Maultasche mit knusprigen Röstzwiebeln, Bratensoße und buntem Blattsalat*/**/**	7,80
KINDERSCHNITZEL „Wiener Art“ mit Pommes frites*	7,80
HAUSGEMACHTE GNOCCHI* mit Tomaten-Gemüseragout, Basilikum und Parmesan** (vegetarisch) */**	7,90

DESSERT

QUARK-KIRSCHSTRUDEL mit Vanillesoße*/**	4,90
GEBACKENES VANILLEEIS*/** knusprig paniert* und ausgebacken an Pistazien-Rosenblätter-Thymianhonig	5,90
KAISERSCHMARRN A LA CAMPO*/** Hausgemachte österreichische Spezialität aus Dinkelmehl, karamellisiert mit Cranberries und Vanilleeis (Wartezeit ca.20 min.)	7,90
COFFEE CAMPO** Hausgemachte Praline Schoko-Cantuccini und Cranberry-Cantuccini mit einer Kaffeespezialität Ihrer Wahl	5,90
KÄESE 2.0*/**/**** Weiß und Blauschimmelkäse mit getrockneten Aprikosen, Honig, Cashewkernen, Schokospäne und hausgemachtes Knäckebrot	7,90

*Gluten
**Laktose

Allergiker Information

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene/ Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Ein schriftliches Dokument ist jederzeit einsehbar.

