

Vorspeisen

Roulade vom Räucherlachs

*mit Senf-Dillsauce, kleinem Salatbukett
& Reibeküchlein*

€ 10,50

Gebratene Riesengarnelen

*auf einem Bärlauchnudelnest &
angeschwenkten Kirschtomaten*

€ 9,50

Gebackener Ziegenkäse

*auf einem Birnendattelkonfit,
mit Parmaschinken*

€ 8,50

Suppen

Klarer Rindfleischsud

*mit Liebstöckel verfeinert
und eingelegten Markklößchen*

€ 4,00

Würzige Zwiebelsuppe

*nach Art der Pariser Markthallen
mit Käse überkrustet*

€ 4,50

Rote Paprikarahmsuppe

mit gebratener Chorizo

€ 5,50



Salate

***Gemischte Gartensalate
mit gebratenen Putenbruststreifen***
*bunte Salatvariation mit hausgemachtem
Sweet-Chili-Dressing , dazu reichen wir Hausbrot*
€ 9,80

Salatteller „Auf'm Kamp“
*Blatt & Rohkostsalate mit einem
gebratenen Schweinefiletspieß*
€ 12,50

Bunte Salatvariation
*mit gebratenen Riesengarnelen & einem
Kräutersahnedressing*
€ 14,50



Für den kleinen Hunger

Schlemmerpfanne

*gebratene Blutwurst, Nürnberger Rostbratwürstchen,
mit Sauerkraut & Kartoffelpüree,
in der Pfanne serviert*

€ 11,50

Speckpfannekuchen

mit Kräuterschmand & Salat

€ 10,50

Vegetarische Gerichte

Zweierlei Gebackenes

*gefüllte Paprika & Zucchini auf einem Couscous
mit frischen Gemüsen & Pestoschmand*

€ 10,50

Wirsingroulade

*mit Gemüse gefüllt, auf einem Ragout von Waldpilzen
und Macairekartoffeln*

€ 12,50



Aus Fluss & Meer

Gebratenes Zanderfilet

*auf Rahmkraut, mit glacierten Trauben, Speckwürfeln &
Kräutercroutons dazu reichen wir Butterkartoffeln* € 17,50

„Büsumer Schiffchen“

*mit gebratenen Edelfischen & Garnelen
in einer Weißwein-Kräutersauce & Röstkartoffeln* € 19,50

Gegrilltes Fjord-Lachsfilet

*auf Dill-Kartoffelpüree, Rote-Beeteschnitzmand
& Broccoli* € 14,50

Ganze Forelle „Müllerin Art“

mit Butterkartoffeln & einem kleinen Salat € 14,50



Steaks & Kurzgebratenes

Rinderfilet

*mit einer Rotwein – Schalotten - Pfeffersauce, dazu
Macairekartoffeln & einem Salat* € 22,50

Rumpsteak „Surf & Turf“

*Rumpsteak mit gebratener Riesengarnele auf einem
Artischocken-Tomatengemüse & Schwenkkartoffeln* € 18,50

Zwiebelrostbraten

*Rinderhüftsteak mit Röstzwiebeln, Speckböhnchen,
dazu reichen wir Röstkartoffeln* € 15,50

Lammmedaillons

*mit einer Thymiansauce, Bohnenragout
& Pfannekartoffeln* € 17,50

Steakteller nach Art des Hauses

*mit Kräuterbutter, Grilltomate,
Pommes frites und Krautsalat* € 16,50

Medaillons von der Putenbrust

*in einer Sesam-Chilisauce, hausgemachten Kroketten
& Mandelbroccoli* € 12,50



Typisch „Auf'm Kamp“

Schnitzel „Westfalen“

*in Butterschmalz gebraten, mit krossem Speck,
Röstzwiebeln, Spiegelei, dazu Röstkartoffeln* € 13,50

Schwäbischer Filettopf

*Medaillons vom Schweinefilet mit
frischen Champignons in Rahm, überzogen
auf Butterspätzle mit Röstzwiebeln* € 15,50

Kröstchenteller „Auf'm Kamp“

*kleines Schweineschnitzel auf Champignons und
Röstkartoffeln, mit Salaten umlegt – Spiegelei* € 12,50

Gebratene Leber

*mit gerösteten Zwiebeln, Apfelscheiben
und Kartoffelpüree* € 13,50

Pfeffertöpchen

*Geschnetzeltes mit frischen Champignons in
Pfefferrahm, Gurkenstreifen & Spätzle* € 12,50



Wilde Gaumenfreuden

„Wilde Wurst“

*hausgemachte Wildschweinbratwurst, auf deftigem
Blaukraut mit Kartoffelpüree & Röstzwiebeln*
€ 12,50

„Hubertustopf“

feines Wildragout mit hausgemachten Spätzle & Apfelmus
€ 14,50

Wildsteaks

*verschiedene Wildsteaksteaks, mit rahmigen Waldpilzen und
Macairekartoffeln*
€ 17,50



Dessert

Nougatparfait im Baumkuchenmantel
an Vanillekirschen
€ 6,50

Passionsfrucht – Joghurtmousse
auf einem Kiwi – Carpaccio
€ 5,50

Crème brûlée
an frischen Früchten
€ 6,50

Erdbeer – Charlotte
auf Vanilleschaum
€ 5,50

