



Sehr verehrte Gäste unseres Hauses,

herzlich willkommen im Restaurant „Camillo“. Fühlen Sie sich wohl und lassen Sie sich nach Herzenslust verwöhnen!

Wir möchten Ihnen Ihren Aufenthalt so angenehm wie möglich gestalten, sollte es Ihnen dennoch einmal an etwas fehlen, so freuen wir uns über Ihren Hinweis.

Unser Küchenchef Karl-Heinz Dinkhoff hat alle Lebensmittel sorgsam ausgesucht. Er und sein Küchenteam tragen Sorge für eine stets frische und fein abgestimmte Herstellung Ihrer Speisen.

Unter der Leitung unseres Restaurant- und Bankettleiters Florian Palmowski wird Sie unser Serviceteam herzlich verwöhnen und jederzeit ein guter Gastgeber sein.

Sollten Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen unserer Speisen in Bezug auf Allergene oder Zusatzstoffe haben, so bitten wir Sie, unsere Service- oder Küchenmitarbeiter anzusprechen. Eine Auflistung aller Zutaten händigen wir Ihnen dann gerne aus. Darüber hinaus helfen Ihnen unsere Mitarbeiter bei speziellen Wünschen und Fragen selbstverständlich sehr gerne weiter.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant Camillo und hoffen, dass wir Sie mit unseren kulinarischen Genüssen überzeugen können.

Ihre Familie Riepe
Marc und Alexandra Lobert
und das Team vom Ringhotel Katharinen Hof

Vorspeisen - starters

Kleiner Salat

Aceto-Balsamico-Dressing | Eisberg | Tomate
Gurke | Lollo Rosso | Paprika

small salat | aceto balsamico dressing | iceberg lettuce | tomatoe



6,50 €

Büffelmozzarella

Tomaten | Aceto-Balsamico | Olivenöl | Romanasalat
buffalo mozzarella | aceto balsamico | olive oil | romaine lettuce

15,50 €

„Beef meets shrimp“

Rindercarpaccio | 3 Kräuter-Garnelen | mariniertes Rucola | Parmesan
beef Carpaccio | 3 herb prawns | marinated rocket | parmesan

17,90 €

Ziegenkäse

Honig | Rosmarin | Mangochutney | Rucola
goat cheese | honey | rosemary | mango chutney | rocket lettuce



16,00 €

Lachsspaziergang

Räucherlachs | Graved Lachs | Lachstatar
Sahnemeerrettich | Baguette

smoked salmon | gravlax | salmon tatar | horseradish creme | baguett

14,50 €

Suppen - soups

Tomatencrèmesuppe

Kräuter | Sahnehaube

tomato-cream-soup | herbs | cream topping

8,00 €

Klare Tafelspitzbouillon

Gemüsejulienne | Markklößchen

clear beef-brisk broth | vegetable | meetball

9,50 €

Karotten-Orangensuppe

leichter Chili | Ingwer

carrot-orange soup | hint of chili | ginger



9,00 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Changes to side dishes are charged at 1.50 €

Pasta - pasta

Linguini in Pestoahm 17,50 €

Lachswürfel | Cherrytomaten
linguini | pesto cream | diced salmon | cherry tomatoes

Spaghetti „Carbonara“ 14,50 €

Bacon | Ei | Parmesan
spaghetti „Carbonara“ | bacon | egg | parmesan

Penne „Gorgonzola“ 15,00 €

Gorgonzolasauce | Zucchinistreifen
penne | gorgonzola sauce | zucchini strips



Salate - salads

Salat Bowl Garnelen 17,90 €

Blattsalate | Paprika | Gurken | Tomaten
gebratene Garnelen | frische Früchte
large mixed salad with pan-seared shrimps and fresh fruits

Salat Bowl Pute 15,50 €

Blattsalate | Paprika | Gurken | Tomaten
gebratene Putenstreifen | Croûtons
turkey salad with lettuce, bell-pepper, cucumber, tomato*

Wählen Sie Ihr Dressing

Your choice of dressings:

Joghurtdressing

yoghurt dressing

Aceto-Balsamicodressing

aceto-balsamico dressing



Vegane Hauptgerichte – vegan main courses

Gebratener mariniertes Tofu 18,00 €

Himbeersud | Rotweinschalotten | Pfannekartoffeln
seared and marinated tofu | raspberry stock | red wine scallions | pan fried potatoes

Gefüllter Fenchel 16,50 €

Gemüse-Couscous | Tomaten-Pilz-Sauce
stuffed fennel | vegetable couscous | tomato-mushroom sauce

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Changes to side dishes are charged at 1.50 €

Burger - burger

Original Beef Burger 15,90 €

Rindfleisch | Haussauce | Eisbergsalat | Tomate

Zwiebel | Gurke | Pommes frites

original beef burger | home-made sauce | iceberg lettuce | tomato | onion | cucumber | fries

Cheeseburger 17,50 €

Rindfleisch | Haussauce | Eisbergsalat | Tomate,

Zwiebel | Gurke | Käse | Pommes frites

cheese beef burger | home-made-sauce | iceberg lettuce | tomato | onion | cucumber | cheese | fries

Bacon Burger 17,50 €

Rindfleisch | gebratener Speck | Haussauce | Eisberg

Tomate | Zwiebel | Gurke | Pommes frites

bacon beef burger | bacon | home-made-sauce | iceberg lettuce | tomato | onion | cucumber | fries

Fisch - fish

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste 26,00 €

Dijon-Senfsauce | Gurkengemüse

pikeperch fillet under a potato crust | dijon mustard sauce | cucumber vegetables

Gebratenes Lachsfilet 27,00 €

Limonen-Tagliatelle | Brokkoli

salmon filet | pan seared | lime-tagliatelle | broccoli

Doradenfilet gebraten 29,00 €

Limonenbutter | mediterranes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

sea bream | pan seared | lime butter | mediterranean vegetables | rosemary potatoes

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Changes to side dishes are charged at 1.50 €

Fleisch - meat

Rösti „Berner Art“ 16,50 €

Geschnetzeltes vom Rind und Schwein | Brokkoli

Sauce Hollandaise | Käse

hash browns „Berner Style“ | slices of beef and pork | broccoli | sauce hollandaise | cheese

Putenstreifen Tandori

Tandori-Marinade | Curry-Gemüse-Reis

turkey strips in tandori marinade | curry vegetable rice



17,50 €

Tafelspitz

Meerrettichsauce | Salzkartoffeln | Saure Beilage

brisk | horseradish sauce | boiled potatoes | pickles

21,00 €

Züricher Geschnetzeltes

Rösti | kleiner Salat | Joghurtdressing

slices of beef "Zürich style" | creamy sauce | hash brown | small salad | yoghurt dressing

24,30 €

Jungschweinefilet

Rosmarin-Balsamicojus | mediterranes Gemüse | Kartoffelspalten

filet of pork | rosemary-balsamico-jus | mediterranean vegetables | potatoes wedges

24,80 €

Kalbsschnitzel „Peppone“

Spiegelei | Schmorzwiebeln | Bratkartoffeln | kleiner Salat | Joghurtdressing

veal escalope "Peppone" | fried egg sunny side up | braised onions | fried potatoes | small salad | yoghurt dressing

25,90 €

„Camillopfanne“

Rinder- und Schweinemedallions | Pfeffersauce

Bratkartoffeln | Bohnenbündchen

beef and pork fillet | pepper sauce | fried potatoes | green beans in a blanket

24,50 €

Rinderfiletsteak

200 g

32,00 €

Pommes frites | Kräuterbutter | kleiner Salat |

300 g

38,90 €

Joghurtdressing

beef fillet steak | french fries | herb butter | small salad | yoghurt dressing

Wählen Sie Ihr Steak, wie Sie es am liebsten mögen:

Englisch / Rare (saftig rot): im Fleischkern blutig

Medium (zartrosa): innen rosa, kräftige braune Kruste

Well done (ganz durch): sehr stark gebräunt, innen ganz durchgegrillt

Die Gewichtsangaben beziehen sich auf das Rohgewicht.

The meats are measured pre-cooked.

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Changes to side dishes are charged at 1.50 €

HeimatGenuss – home enjoyment

„Mantateller“ **11,90 €**

Bratwurst | pikante Currysauce | Pommes frites

Mayonnaise | Ketchup

grilled sausage | spicy curry sauce | french fries | mayonnaise | ketchup

„Strammer Max“ **11,00 €**

Rustikales Brot | westfälischer Knochenschinken | 2 Spiegeleier

„Strammer Max“ on rustic bread | westphalian cured ham | 2 eggs sunny side up

Westfälisches Pfefferpotthast **18,90 €**

Salzkartoffeln | Saure Beilage

ragout “westphalian style” | boiled potatoes | pickles

Flammkuchen – tarte flambée

„Classic“ **10,50 €**

Flammkuchen mit Lauchzwiebeln und Speckwürfeln

tarte flambée „Classic“ | spring onions | bacon cubes

„Tonno“ **11,50 €**

Flammkuchen mit Thunfisch und Zwiebeln

tarte flambée „Tonno“ | tuna | onions

„Sizilianer“ **12,50 €**

Flammkuchen | Tomaten | Mozzarella

tarte flambée „Sizilianer“ | tomato | mozzarella



„Gourmet“ **13,50 €**

Flammkuchen mit Rauchlachs und Rucola

tarte flambée „Gourmet“ | smoked salomon | arugula

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Changes to side dishes are charged at 1.50 €

Dessert – dessert

Oma's Traum 9,90 €

Warmes Schokoladenküchlein | Eis mit Vanillegeschmack
warm chocolat lava cake | vanilla flavored ice-cream

Apfeltarte 9,20€

Walnuss | Karamelsauce
apple tarte | walnuts | caramel sauce

Gegrillte Ananas 9,20 €

Beerenfrüchte
grilled pineapple | mixed berries



Panna Cotta 8,10 €

Mangopüree
panna cotta | mango puree

Affogato 4,50 €

heißer Espresso | Eis mit Vanillegeschmack
espresso | vanilla ice cream

Käsedessert 15,00 €

Feine Käseauswahl | 4 Sorten vom Hof Wellie
Brotkörbchen | Butter
exquisit cheese selection | 4 kinds of cheeses | bread | butter

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Changes to side dishes are charged at 1.50 €

Kinderkarte – children's menu

3 Fischstäbchen Kartoffelpüree Gurkensalat 3 Fish fingers mashed potato cucumber salad	10,50 €
5 Chicken Nuggets Pommes frites Ketchup Mayonnaise 5 Chicken Nuggets french fries ketchup mayonnaise	11,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ Pommes frites kleiner Salat Joghurtdressing Breaded pork escalope "Vienna style" french fries small salad yoghurt dressing	12,50 €
Nudeln Tomatensauce Pasta tomato sauce	9,50 €
Eisbiene Eis mit Vanillegeschmack Erdbeereis Schokoladensauce vanilla flavored ice-cream strawberry ice chocolate sauce	5,00 €

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Changes to side dishes are charged at 1.50 €

Eis – ice

Eis und Heiß 9,50 €

3 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack | heiße Kirschen
vanilla flavored ice-cream | hot cherry-topping

Coupe Dänemark 8,00 €

3 Kugeln Eis mit Vanillegeschmack | Sahne | Schokoladensauce
vanilla flavored ice-cream | whipped cream | chocolate sauce

Spaghetti-Eis 9,00 €

Eis mit Vanillegeschmack | Erdbeersauce | Sahne
vanilla flavored ice-cream | strawberry sauce | whipped cream

Nussknacker 8,50 €

2 Kugeln Walnusseis | 1 Kugel Schokoladeneis
Sahne | gehackte Walnüsse
2 Walnut ice-cream | 1 chocolat ice-cream | whipped cream | chopped walnuts

Sanfter Engel 5,20 €

1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack | Orangensaft | Sahne
1 vanilla flavored ice-cream | orange juice | whipped cream

Coppa Amareno 9,90 €

1 Kugel Eis mit Vanillegeschmack | 2 Kugel Amarenaeis
Sahne | Amarena Kirschen
1 vanilla flavored ice-cream | 2 amarena cherry ice-cream
whipped cream | amarena cherries

Eiskaffee 5,90 €

Eis mit Vanillegeschmack | kalter Kaffee | Haselnusskrokant
Sahne | Hohlhippe
vanilla flavored ice-cream | cold coffee | brittle bits | whipped cream

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,50 €.

Changes to side dishes are charged at 1.50 €