

PFIFFERLINGSKARTE

Saisonale Spezialitäten

Pfifferling-Bruschetta

Baguette | Pfifferlinge | Knoblauch | Olivenöl  € 14

Baguette | Pfifferlinge | Knoblauch | Olivenöl | Geräucherter Schinken € 16

Lauwarmer Pfifferlingsalat



€ 23

Wildkräutersalat | Pfifferlinge | Ziegenkäse | Walnuss | Honig-Senf-Vinaigrette

Pfifferling-Reibeplätzchen



€ 24

Hausgemachte Reibeplätzchen | Zitronen-Kräuterschmand | gebratene Pfifferlinge | eingelegte rote Zwiebeln | Schnittlauch | Optional mit Speck

Tagliatelle Pfifferling



€ 25

Pfifferlingrahmsauce | Lauch | Parmesan

Pfifferlingspfännchen



€ 12

Pfifferlinge | Petersilie | Weißwein-Schalotten-Sud

EMPFEHLUNG
ALS BEILAGE /
VORSPEISE



vegetarisch

GUT NEUENHOF



Genuss mit Aussicht

Gut Neuenhof verbindet Tradition, Gastfreundschaft und Genuss. Als familiengeführter Betrieb vereinen wir Golf, Hotel und Gastronomie und schenken Ihnen eine besondere Zeit in einzigartiger Atmosphäre.

Im Restaurant il Campo erwartet Sie kulinarischer Genuss mit Liebe zum Detail, vom Frühstück bis zum Abendessen à la carte. Ob besondere Anlässe oder gemeinsame Momente, bei uns finden Sie den passenden Rahmen.

Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen und wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit auf Gut Neuenhof und im il Campo!

APERITIF

Prosecco Villa Sandi "Il Fresco" Brut

0.1 € 7,00

Aperol Spritz

0.2 € 8,00

Aperol | Secco | Orange | Soda

Il Campo Spritz

0.2 € 8,90

Mazzoletti Preiselbeerlikör | Maracuja | Secco | Limette | Soda



Sarti Spritz

0.2 € 8,90

Sarti Rosa | Secco | Limette | Soda

Lava Belle Riviera Spritz

0.2 € 9,50

Lav'a Belle | Zitrone | Rohrzucker | Secco | Rosmarin | Soda

Lillet Wild Berry

0.2 € 8,00

Lillet Blanc | Wild Berry | Beeren

Il Campo Spritz 0,0%

0.2 € 8,90

Bitter Monin | Maracuja | Grenadine | Limette | Soda

Hugo 0,0%

0.2 € 8,00

Holunderblüte | Ginger Ale | Limette | Minze | Soda

Lava Belle Riviera Spritz 0,0%

0.2 € 9,50

Lav'a Belle 0,0% | Zitrone | Rohrzucker | Rosmarin | Soda

Basil Smash 0,0%

0.2 € 9,50

Tanqueray Gin 0,0% | Zitrone | Basilikum | Zucker

VORSPEISEN

Bruschetta Trio

€ 12

Tomate | Avocado | Thunfisch |
Rucola | Balsamico-Creme
alternativ auch vegetarisch 

Lachstatar

€ 17

Gurke | rote Zwiebel | Petersilie |
Limette

Frittierte Burrata

€ 13

Knusprig panierte Burrata | Melone |
Orangenpesto

Selezione des Küchenchefs

Eine feine Auswahl verschiedener
Vorspeisen, saisonal vom
Küchenchef zusammengestellt.
Auf Wunsch servieren wir
vegetarisch.

Ideal zum Teilen!

Vitello Tonato

€ 16

Kalbfleisch | Parmesan | Kapern

HAUPTSPEISEN

Hausgebeizter Lachs

Hausgebeizter Lachs |
hausgemachte Reibepfätzchen |
Salatbouquet | Honig-Senf-Sauce

kleine Portion

€ 18

große Portion

€ 25

der fisch hof

Unser Lachs stammt aus der Region,
vom Fischhof Baumüller in Wickede.
Der familiengeführte Betrieb steht
seit über 50 Jahren für Frische und
höchste Qualität.

Weinempfehlung zum Fisch

Lugana Terre di Romolo |
Italien, Gardasee

0.15 l

€ 9,50

Lugana "I Frati" |
Italien, Gardasee

0.75 l

€ 39,50



Lachsforelle

€ 30

Steinpilzrisotto | Saisonales Gemüse
Honig-Senf-Sauce

Mediterraner Burrata-Salat

€ 22

Burrata | frittierte Tortilla | Blattsalat
Tomate | Gurke | Zwiebel |
Granatapfelkerne | Olivenöl |
Oregano | hausgemachtes
Dressing

Sommersalat

€ 16

Blattsalat | Wassermelone |
Granatapfelkerne | Gurke | Feta |
Minze | hausgemachtes Dressing

wahlweise mit

Hähnchen

+ € 7

Garnelen

+ € 9

Pfifferlingspfännchen

+ € 12



vegetarisch



Vom Fischhof Baumüller

HAUPTSPEISEN

Rindersteak

€ 39

Rosmarinkartoffeln | saisonales
Gemüse | Rotwein-
Schokoladensauce

Lammhüfte

€ 35

Gnocchi | Salbeibutter | saisonales
Gemüse | Schalottensauce

Maispoularde

€ 24

Süßkartoffelpüree | saisonales
Gemüse | Weißweinsauce

Wiener Schnitzel vom Kalb

€ 31

Bratkartoffeln | Preiselbeeren |
Zitrone | Salatbouquet

Fröndenerger Krüstchen

€ 22

Bratkartoffeln | Spiegelei |
Salatbouquet | Champignon-
rahmsauce

Mexican Fairway Burger

€ 23

Brioche Bun | Rind | Cheddar |
Gebratene Zwiebeln | eingelegte
Gurke | Salat | Chili con Carne |
Pommes



Weinempfehlung zu Fleisch

Tempranillo Canforrales |
Spanien, La Mancha

0.15 l € 9,00

0.75 l € 29,00

Clubhouse Veggie Burger



€ 21

Brioche Bun | hausgemachtes
Gemüsepatte | gebratene Zwiebeln
Tomate | eingelegte Gurke | Salat |
Käse | Avocado-Creme | Pommes

Tagliatelle al Carpaccio

€ 23

Rindercarpaccio | Sahne |
Knoblauch | Olivenöl | Parmesan

Pasta Verde



€ 19

Avocado | Knoblauch | Parmesan |
Kirschtomaten

wahlweise mit

Lachs + € 9

Garnelen + € 9

Fondue Chinoise genießen!

Genießen Sie einen besonderen
Abend mit Fleischfondue im
Restaurant il Campo.

Einen besonderen Fondue-Abend von Oktober bis Dezember erleben!

pro Person € 35

**Reservieren Sie Ihren
Wunschtermin!**

FÜR KLEINE GENIESSER

il Campo
ars vivendi

Mini Pollo

€ 9

Knusprige Hähnchen-Nuggets |
Pommes | Möhrchen

Pasta Bambino



€ 9

Pasta | Tomatensauce | Parmesan |
Gurkensticks

Schnitzelino

€ 9

Paniertes Schnitzel | Pommes |
Möhrchen

NACHSPEISE

Affogato



€ 7

Vanilleeis | Espresso

Lava Cake



€ 11

Schokoladenküchlein | flüssige
Schokolade im Kern | Vanilleeis

Mango Juwel



€ 12

Hausgemachte Panna cotta |
fruchtige Mango im Kern | Safran |
Crumble

Tagesempfehlung

Neben unseren Dessert-Klassikern hält
unsere Küche jeden Tag weitere süße
Überraschungen für Sie bereit.

Fragen Sie uns gerne nach den
tagesaktuellen Empfehlungen.

Zum guten Schluss

ab € 4

Grappa | Obstbrand | Ramazzotti
Fernet-Branca | Averna | Baileys

 vegetarisch

Restaurant il Campo
Eulenstraße 58
58730 Fröndenberg



Instagram: @restaurant.ilcampo
info@restaurant-ilcampo.de
02373 - 70043

Informationen über Zutaten, Allergien und Unverträglichkeiten erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Servicepersonal.