



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

Apéritifs

Glas Sekt Riepe Cuvée	0,10 ltr.	3,60 €
Glas Prosecco	0,10 ltr.	4,00 €
Glas Champagner Ruinart	0,10 ltr.	11,50 €
Kir Royal - Riepe Cuvée mit Crème de Cassis	0,10 ltr.	4,30 €
Kir - Weißwein mit Crème de Cassis	0,10 ltr.	4,00 €
Sherry dry, -medium, -cream	0,05 ltr.	3,40 €
Martini bianco, -dry, - d'oro, - rosso	0,05 ltr.	3,40 €
Campari pur	0,04 ltr.	3,40 €
Campari Orange	0,20 ltr.	6,00 €
Campari Soda	0,20 ltr.	6,00 €
VW Cocktail	0,05 ltr.	4,20 €

UNSERE BESONDERE EMPFEHLUNG



Aperol Sprizz

Aperol mit Prosecco und Mineralwasser
aufgegossen, Zitrone und Eis
0,20 ltr. / 5,90 €



Hugo

(auch alkoholfrei möglich)
Erfrischender Cocktail mit Prosecco, Holunderblütensirup,
frischer Minze, Limette und Soda
0,20 ltr. / 6,50 €

GIN

Gordon´s dry, 37,5 %, Großbritannien	0,04 ltr.	3,50 €
Tanqueray, 47,3 %, Großbritannien	0,04 ltr.	4,50 €
Bombay Sapphire, 40 %, Großbritannien	0,04 ltr.	5,50 €
Hendrick´s, 44 %, Schottland	0,04 ltr.	7,00 €
Empress 1908 42,5 %, Kanada	0,04 ltr.	8,00 €
Monkey´s 47, 47 %, Schwarzwald, Deutschland	0,04 ltr.	9,00 €
Ringhotels HeimatGenuss Gin - Ziegler -	0,04 ltr.	8,00 €

Als Gin Tonic 0,20 ltr. erfolgt ein Aufpreis von 2,00 €.

COCKTAILS MIT ALKOHOHL

Caipirinha Cachaca Pitu, Rohrzucker, Lime Juice, Limette	0,30 ltr.	7,00 €
Pina Colada Brauner Rum, Sahne, Kokossirup, Ananassaft	0,30 ltr.	7,00 €
Tequila Sunrise Tequila S., Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine	0,30 ltr.	7,00 €
Sex on the beach Weißer Rum, Wodka Absolut,	0,30 ltr.	7,00 €
Peppino Peach, Crème de Cassis, Ananassaft, Maracujanektar		

COCKTAILS ALKOHOLFREI

Ipanema Ginger Ale, Rohrzucker, Limette, Maracujanektar	0,30 ltr.	5,50 €
Virgin Colada Ananassaft, Kokossirup, Sahne	0,30 ltr.	5,50 €
Sportman Ananassaft, Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine	0,30 ltr.	5,50 €
Virgin Colada Ananassaft, Kokossirup, Sahne	0,30 ltr.	5,50 €
Camillo Orangensaft, Zitronensaft, Ananassaft, Ginger Ale	0,30 ltr.	5,50 €

Vorspeisen - Starters

½ Dutzend Weinbergschnecken	10,50 €
Thymian-Knoblauchsauce Gemüsenudeln Baguette 1/2 dozen snails thyme and garlic sauce vegetable noodles baguette	
„Beef meets shrimp“	15,50 €
Rindercarpaccio 3 Kräuter-Garnelen mariniertes Rucola Parmesan carpaccio of beef 3 herb prawns marinated rocket parmesan	
Gefüllte pochierte Birne	11,00 €
Ziegenkäse Rosmarin Birnen-Chilikonfit Wildkräutersalat poached pear filled goat cheese rosemary and pear chilli confit wild herb salad	
„Guacamole“	9,50 €
Pikantes Avocadopüree frittierte Weizentortillas spicy avocado puree fried wheat tortillas	
Thunfischtatar	12,00 €
Wasabi-Limettencreme geröstete Cashewkerne tuna tartar wasabi lime cream roasted cashew nuts	

Suppen - Soups

Zitronengrassuppe	7,00 €
lemon grass soup	
Krustentier-Bisque	7,50 €
Lachsstreifen crustacean bisque salmon strips	

Pasta / Vegetarische Gerichte

Pasta / Vegetarian dishes

Linguini in Pesto	13,50 €
Lachswürfel Cherrytomaten Linguini pesto diced salmon cherry tomatoes	
Gebratene Auberginenwürfel	11,00 €
Sesam Bulgur Minz-Joghurt fried eggplant cubes sesame bulgur mint yogurt	
Gefüllte Fenchelschiffchen	12,50 €
Couscous Tomaten-Pilz-Ragout filled fennel boats couscous tomato-mushroom-ragout	

Fisch – Fish

Gebratenes Zanderfilet	18,00 €
Kartoffel-Sellerie-Püree Glasierte Fingermöhrchen fried pikeperch fillet mashed potato-celery glazed finger tubes	
Duett von Lachs und Gambas	20,50 €
Krustentiersauce Spargelrisotto duet of salmon and prawns crustacean sauce asparagus risotto	

Fleisch – Meat

Maispouardenbrust	17,50 €
Sous vide gegart Oregano Tomaten-Frischkäsesauce Tournierte Zucchini Spinatravioli corn chicken breast cooked with oregano sous vide tomato cream cheese sauce toured zucchini spinach ravioli	
Rinderfiletsteak (200g)	24,50 €
Schalotten-Balsamico-Pfefferreduktion Gebratener Wildbrokkoli Schupfnudeln beef fillet steak (200g) shallot-balsamic pepper reduction fried wild broccoli "schupfnoddles"	
Jungschweinefilet	18,50 €
Pilzfüllung Linguini kleiner Salat Hausdressing stuffed pork fillet mushrooms linguine small salad house dressing	
Lammcarrée rosa gebraten	25,00 €
Thymian-Rosmarinjus Bohnenbündchen Kartoffelgratin lamb carriage roasted medium thyme rosemary jus bean wedges potato gratin	
Geschmorte Ochsenbäckchen	17,00 €
Portweinsauce Butterspitzkohl Nusskartoffeln braised ox cheeks port wine sauce buttered cabbage nut potatoes	

Dessert

Geeiste Himbeercrème Nussbiskuit Mangosalat iced raspberry cream nut sponge cake mango salad	7,50 €
Oma's Traum Warmes Schokoladenküchlein Vanilleeis warm chocolate cake vanilla ice-cream	7,00 €
Orangen-Chili-Mousse Gebratene Ananasscheiben orange chilli mousse fried pineapple slices	8,00 €

Kinderkarte – Kidsmenu

Räuberteller -nur Besteck- bandit plate -only cutlery-	0,00 €
Fischstäbchen Kartoffelpüree Gurkensalat fish fingers potato purée cucumber salad	6,50 €
Chicken Nuggets Pommes frites Ketchup Mayonnaise chicken Nuggets french fries ketchup mayonnaise	6,00 €
Schnitzel „Wiener Art“ Pommes frites Kleiner Salatteller Jogurtdressing breaded pork escalope “Vienna style“ french fries small salad yogurt dressing	7,00 €
Currywurst mit Pommes frites Ketchup Mayonnaise curry sausage French fries ketchup mayonnaise	6,00 €

Digestifempfehlung

Vallendar Obstbrände 2 cl 5,50 €
- Mirabelle, - Marille, - Williams-Christbirne, - Haselnuss

Vallendar „Das Original“

Als Hubertus Vallendar anfang, seine eigene Linie zu gestalten und so zu brennen wie es seinem Qualitätsgedanken entspricht, entstand die Linie Vallendar „Das Original“. Zum einen setzte er auf Qualität der Produkte im einfachen, zeitlosen Kleid mit seiner Unterschrift, zum anderen wagte er sich an Früchte und andere Naturprodukte heran, die auch tropische und extravagante Vertreter in dieser Linie hervorbrachten.

Scheibel Obstbrände 2 cl 2,80 €
- Obstler, - Williams, - Kirsch, - Himbeer, - Alte Pflümli

Kaffee & Co.

Tasse Schümli Café	2,10 €
Cappuccino	2,50 €
Espresso	2,00 €
Espresso Macchiato	2,30 €
Latte Macchiato, Café au lait	3,00 €
Tasse Kaffee Hag	1,90 €
Glas Tee	1,80 €
Tasse Schokolade mit Sahne	3,00 €

Unsere Ausschankweine 0,2 ltr.

Weißweine

Baden

Haltinger Stiege Weißburgunder 6,80 €
Qualitätswein trocken, rassige Duftnoten
Haltinger Winzer EG, Weil am Rhein

Pfalz

Edesheimer Rosengarten 6,00 €
Riesling, Kabinett halbtrocken, fruchtbetontes Bukett, nach Pfirsich,
Aprikose, Grapefruit und Apfel, leicht und elegant
Weingut Werner Anselmann

Pfalz

Grauburgunder – Pfaffmann 5,80 €
Qualitätswein trocken
duftet nach Birnen und Melone, voller Geschmack
Weinmanufaktur Pfaffmann

Italien

Pinot Grigio – Contessa Camilla IGT 5,90 €
duftiges Bukett von frischen Äpfeln und Melonen,
angenehme Fruchtnuancen, harmonisch
Di Camillo Vini

Frankreich

Chardonnay - La Forge Estate 7,30 €
Vin de Pays d'Oc - Barrique - elegante Düfte nach exotischen
Früchten, pikante Fruchtdichte, Domaines Paul Mas

Weißherbst / Rosé

Baden

Eichstetter Herrenbuck 6,90 €
Spätburgunder Weißherbst Kabinett, halbtrocken
frisch, fruchtig, feinherb, Weingut Friedrich Kiefer

Veneto

Bardolino Chiaretto Rosé DOC 8,00 €
frischer und fruchtiger Duft mit feinherbem Aroma,
voller und würziger Geschmack
Luciano Piona

Unsere Ausschankweine 0,2 ltr.

Rotweine

Pfalz

Ursprung – Rotwein Cuvée QbA 7,50 €
Cuvée von Cabernet Sauvignon, Merlot, Portugieser und Cabernet Mitos
Rote und dunkle Beerenfrüchte, Aromen von Schokolade und Kräutern
Weingut Markus Schneider

Italien

Merlot del Veneto 6,10 €
Bukett von reifen Kirschen, angenehme Frucht
Allegrini – Veneto

Chianti Leonardo da Vinci 7,00 €
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Transparentes Rubinrot, nachhaltiges Kirscharoma

Doncosimo Primitivo 7,50 €
Salento IGP
Cantine Due Palme

Frankreich

Château Rival-Bellevue - Bordeaux Superieur AOC 8,00 €
Barrique - eleganter Duft nach eingemachten Früchten,
herrliche Röstaromen, ausgeprägte Frucht, runder Geschmack
André Bessette, Landerrouat

Spanien

Rioja Vega Crianza DO 7,60 €
Barrique - kräftiger Duft, sehr gute Struktur, feiner Vanilleton,
reiche Tanine, intensiv - Bodega Rioja Vega

Unsere kulinarischen Aktionen im Überblick

Dienstags ab 18.00 Uhr

Schlemmer-Themenbuffet

Wöchentlich wechselnde Themenbuffets
-Asiatisch-, Arabisch, - Bayrisch, -Französisch u.v.m.
Lassen Sie sich überraschen!

25,00 € pro Person

Mittwochs ab 18.30 Uhr

Italienische Lebensart

„Bella Italia“

Freuen Sie sich auf mediterrane Küche
von A wie Antipasti bis Z wie Zabaglione
vom Buffet oder als Auswahlmenü.

25,00 € pro Person

Donnerstags ab 18.00 Uhr

Azubis Menü

Erfreuen Sie sich an der kreativen Küche
unserer angehenden Köche.

25,00 € pro Person

(3-Gang-Überraschungsmenü)

Freitags, Samstags und Sonntags ab 18.00 Uhr

Candlelight-Dinner

nicht nur für Verliebte!

Eine raffinierte Vorspeise, eine leckere Suppe,
zwei erlesene Hauptgerichte zur Wahl und
ein köstliches Dessert!

Pro Paar 68,00 € inkl. Fl. Wein 0,75l

Sonntags

Familienbrunch

von 11.30 Uhr bis 14.30 Uhr

Großes Vorspeisenbuffet, knackige Salate,
eine leckere Suppe, saisonale Hauptspeisen
und süße Desserts.

25,00 € pro Person

Kinder unter 3 Jahren kostenlos
Kinder von 4 bis 12 Jahren ½ Preis