

WILLKOMMEN IM STEAKHOUSE KAMPE

Mit viel Herz, Leidenschaft und seit mehr als 15 Jahren servieren wir sorgfältig ausgewählte Fleischspezialitäten, die auf den Punkt gegrillt werden.

Unser Team legt größten Wert auf Qualität und Service, damit jeder Besuch bei uns zu etwas Besonderem wird.

Lassen Sie sich von unserer vielfältigen Speisekarte inspirieren.

Wir freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen!

Ihr Kampe Team

Alle Preise in € inkl. Mehrwertsteuer

Bei Fragen zu Allergenen und Unverträglichkeiten fragen Sie gerne unser Personal

STEAKHOUSE KAMPE



PFIFFERLINGSZEIT

Frisch geerntet, fein im Aroma und nur für kurze Zeit
verfügbar - entdecken Sie unsere saisonalen
Pffifferlingsspezialitäten.

Portion Pffifferlinge 9,5
gebraten mit Lauchzwiebeln & Speck

Rösti oder Ofenkartoffel 19,5
mit Rahmpffifferlingen & Speck

knackiger Sommersalat 20,5
mit Pffifferlingen Lauchzwiebeln und Speck

Filet Waldschrat 34,5
Schweinemedallions, Pffifferlinge in Kräuterrahm & Rösti

Gourmet-Teller 38,50
zarte Rindermedallions mit Pffifferlingen und Rösti

STEAKHOUSE KAMPE



EINE AUSWAHL UNSERER APERITIFS

Aperol Spritz 7,9

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Lillet Wildberry 7,9

Lillet blanc, Wildberry, Früchte

Hugo 7,9

Prosecco, Holunder, Limette, Minze

Sarti Spritz 8,9

Sarti rosa, Prosecco, Limette, Soda

Campari Spritz 7,9

Campari, Prosecco, Soda, Orange

Crodino 6,9

Crodino (Alkoholfrei)

Prosecco Frizzante DOC

0,1l 4,5l 0,75l 27

UNSERE BIERE

Biere vom Fass

Herforder Pils	0,3l 3,9	0,5l 5,6
König Ludwig Weizen		0,5l 5,6
König Ludwig Dunkel	0,3l 4,1	0,5l 5,9

Biere aus der Flasche

Herforder 0,0%	0,3l 3,9
König Ludwig Weizen 0,0%	0,5l 5,6
Estrella Galicia	0,2l 3

STEAKHOUSE KAMPE



SOFTDRINKS

EL PURO Wasser Still/Feinperlig

0,25l 3,5

0,75l 7,9

Coca-Cola, Fanta, Sprite,
Spezi

0,2l 3,7 0,4l 4,9

Cola Zero, Ginger Ale,
Bitter Lemon, Tonic Water

0,2l 3,9

Hausgemachte Limonaden

Erdbeere-Minze 0,4l 5,9

Kiwi-Minze 0,4l 5,9

Pink Grapefruit 0,4l 5,9

SÄFTE

0,2l 4,1 0,4l 5,9

SAFTSCHORLEN

0,2l 3,8 0,4l 5,1

Apfel, Orange, Kirsche, Banane,
Rhabarber, Traube, Cranberry, Maracuja

HEISSGETRÄNKE

Espresso / Doppio 2,9 / 3,9

Café Crema 3,2

Cappuccino 3,5

Milchkaffee 4,1

Latte Macchiato 4,1

Tee 3,1

STEAKHOUSE KAMPE



UNSER MITTAGSTISCH

von Montag bis Freitag 12 - 15 Uhr

Feiertags ausgenommen

Riesen-Currywurst
mit Pommes 9,5

Rindfleisch- oder Putensalat
mit Ofenkartoffel und Sauerrahm 12,5

Kleines Rindersteak
mit Ofenkartoffel und Sauerrahm 16

Schnitzel
mit Rahmchampignons und Pommes 12

Geschnetztes "Züricher Art"
mit Rösti 12,5

Putencurry
mit Basmatireis, frischen Champignons
und Zwiebeln 12,5

Runden Sie Ihr Gericht ab:
Knackiger Beilagensalat 3,5

STEAKHOUSE KAMPE



UNSERE TAPAS

3 Riesengarnelen mit Salat 15
3 king prawns with salad

Pimentos in Olivenöl gebraten
mit Meersalz 6,5
pimentos fried in olive oil with sea salt

Champignons mit Knoblauch 6,5
mushrooms with garlic

4 Datteln im Speckmantel 4
bacon-wrapped dates

Chickenwings mit Dip 5,5
chicken wings with dip

Kartoffelspalten mit Sauerrahm 5
wedges with sour cream

Knoblauchbrot mit Tomaten 6,5
garlic bread with tomato

Schwarze Oliven an Knoblauchöl 5
black olives with garlic oil

VORSPEISEN

Rösti an Räucherlachs mit Sahnemeerrettich 17,5
rösti, smoked salmon & creamed horseradish

Mozzarella auf Tomaten 10,5
Basilikum & Steakhousebrot
mozzarella with tomato & garlic bread

Carpaccio vom Rinderfilet 15,5
Rucola und Parmesan
beef carpaccio with parmesan and rucola

STEAKHOUSE KAMPE



HAUSGEMACHTE SUPPEN

SOUPS

Kartoffelsuppe mit Speck 6,5
potato soup with bacon

Tomatensuppe mit Sahnehaube 6,5
tomato soup with cream

Pikante Gulaschsuppe 6,5
goulash soup

UNSERE RIESENGARNELN

KING PRAWNS

5 Garnelen	21,5	optimal als Vorspeise
7 Garnelen	28,5	
10 Garnelen	37,5	
13 Garnelen	42,5	

Dazu reichen wir Salat, Knoblauchbrot
und Sauce Bernaise

Rumpsteak 230g mit 6 Riesengarnelen 44,5
230g rumpsteak with 6 king prawns and salad

STEAKHOUSE KAMPE



SALATE

SALADS

Beilagensalat 6
großer Steakhousesalat 9,5
mixed salad

Putenstreifen 16,5
with stripes of roast turkey

Rindfleisch und Champignons 19,5
with stripes of roast beef and mushrooms

Thunfisch und Ei 15,5
with tuna and eggs

wahlweise mit hausgemachtem
French- oder Joghurtdressing

unsere großen Salate werden mit einem
Knoblauchbrot serviert

GOLDBRAUNE SCHNITZEL

Wiener Art 16,5
mit Pommes
vienna style with fries

Jäger Art 18,5
mit Kroketten
mushroom sauce with
croquettes

mit Pfeffersoße & 18,5
Pommes
pepper sauce & fries

Diabolo Art 21,5
mit Sambalsoße, Palmenherzen & Kroketten
diabolostyle with sambalsauce,
palm hearts, croquettes

(c d)

STEAKHOUSE KAMPE



UNSERE STEAKS

Alle Steaks werden mit einem Steakhousebrot und Kräuterbutter serviert.
Ihre Kartoffelbeilage können Sie wählen zwischen einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm, Pommes oder
Kartoffelspalten mit Sauerrahm.
Für ein unwiderstehliches Geschmackserlebnis!

Argentinisches Rinderfilet argentinian beef fillet	200 g	36,
	250 g	5
	320 g	41,5 47,5
Argentinisches Rumpsteak argentinian rumpsteak	200 g	30,
	250 g	5
	320 g	37,5 41,5
Entrecote entrecote mit etwas Fett durchzogen, dadurch sehr aromatisch	320 g	39,5
	420 g	46,5
Schweinefilet pork fillet das beste und zarteste Stück	200 g	24,5
	250 g	27,5
Putensteak turkey breast sehr zart und kalorienarm	200 g	20,5

Alle Steaks werden auf unserem Lavasteingrill nach ihrem Wunsch gegrillt:
rot | medium | durch

Sämtliche Fleischgewichte sind Gewichtsangaben vordem Grillen

STEAKHOUSE KAMPE



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Spare Ribs Amerikanische Art 20,5
mariniert mit Barbecue-Soße, Kartoffelspalten mit Sauerrahm
und Steakhousebrot
spare ribs American style

Spare Ribs mit Kräutern der Provence 20,5
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Steakhousebrot
spare ribs with provence herb

Pariser Pfeffersteak 33,5
Rumpsteak mit Pfeffersoße, grünen Bohnen im Speckmantel und Kroketten
rumpsteak with peppersauce, green beans with bacon and croquettes

Diplomatenteller 36,5
drei saftige Rindermedaillons an Hollandaise, Pfeffer- und Pfifferlingrahmsoße,
Palmenherzen und Rösti
beef medallions, three sauces, palm hearts and rösti

Grillteller 31,5
Schweine- und Rindermedaillon, Schweinerückensteak,
Kartoffelspalten mit Sauerrahm & Grilltomate
mixed kind of beef & pork, country potatoes, sour cream & grilled tomato

STEAKHOUSE KAMPE



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Filet einmal Anders 46,5
Argentinisches Rinderfilet mit vier Riesengarnelen,
Sauce Bernaise und Steakhousebrot
filetsteakwithfourkingprawns,saucebernaiseand garlic bread

Ratsherrenpfanne 28,5
Schweinemedallions auf Bratkartoffeln,
dazu Sauce Hollandaise und Grilltomate
medallionsofporkandroasted potatoeswithsaucehollandaise

Filet Waldschrat 28,5
Schweinemedallions mit Pfifferlingen an Kräuterrahm und Speck,
dazu Rösti
medallionsofporktenderloin,chanterellecreamsauceand Rösti

Palmito 27,5
Schweinemedallions mit Rösti, Palmenherzen
und Sambalsoße
medallionsofporktenderloinwithrösti,palmheartsand chilisauce

Steakhouse - Teller 400g 33,5
Schweinerückensteak, Schweinemedallions und Nackensteak,
dazu eine gebackene Ofenkartoffel
mit Sauerrahm und Steakhousebrot
400gporksteakofsaddle,medallionsofporktenderloin,baked potatowithsourcreamandgarlic bread

STEAKHOUSE KAMPE



UNSERE SPEZIALITÄTEN

Gourmet - Teller 35,5

Zarte Medaillons vom Rind mit geschmorten Pfifferlingen und Speck
in Madeirasoße und Rösti

medallions of filet steak with chanterelles madeira sauce and rösti

Holzfäller - Steak 20,5

Herzhaft gegrilltes Nackensteak mit Zwiebeln in Kräuterbutter
und Bratkartoffeln

pork steak with onions, herb butter and roasted potatoes

Champignon - Steak 19,5

Schmetterlingssteak vom Schweinerücken
mit Champignons in Rahmsauce und Kroketten

pork steak with mushrooms cream sauce and croquette potatoes

Fitness - Teller 20,5

Gegrilltes Putensteak mit Salatbeilage, Joghurt-Dressing
und Steakhousebrot

turkey breast with mixed salad, yoghurt dressing and garlic bread

Steaks Försterin Art 22,5

Schweinerückensteak auf Rösti,
dazu Pfifferlinge in Rahmsauce mit Speck

pork steak of saddle, rösti with chanterelle cream sauce

STEAKHOUSE KAMPE



KARTOFFELSPEZIALITÄTEN

Unsere Kartoffelgratins:

Blattspinat und Knoblauch 17
spinach and garlic

Lauch und Speck 17
leek and bacon

Brokkoli und Blumenkohl 17
broccoli and cauliflower

Räucherlachs 17
smoked salmon

Ofenkartoffel mit Sauerrahm 17
und geräuchertem Lachs
baked potato, sour cream, smoked salmon

Rösti mit Räucherlachs 17,5
an Sahnemeerrettich
rösti, smoked salmon, horseradish sauce

Ofenkartoffel mit
gebratenem Gemüse 14,5

baked potato with vegetables

Züricher Geschnetzeltes 16,5
mit Rösti oder Ofenkartoffel
zurich style sliced

BEILAGEN

Ofenkartoffel 5

Kartoffelspalten 5

Pommes frites 5

Süßkartoffelpommes 6

Kroketten 5

Bratkartoffeln 6

Kartoffelgratin 6

Steakhousebrot 2,5

Kartoffelrösti 4,5

Grüne Bohnen im Speckmantel 6

(mit Hollandaise)

Gemüse mit Hollandaise 6

Zwiebel an Kräuterbutter 4

Palmenherzen mit Sambalsoße 6,5

Sour creme 3,5

Zwiebelbrot mit dreierlei Dips 6

Kräuterbutter 2,5

STEAKHOUSE KAMPE



SAUCEN

Sauce Hollandaise 5
Sauce Bernaise 5
Sambalsauce 5

Pfefferrahmsoße
Champignons in Rahm 6
Pfifferlinge in Rahm 6
(mit Speck)

BEILAGEN - ÄNDERUNGEN

Bratkartoffeln	2,5
Süßkartoffelpommes	2,5
Kartoffelgratin	3,5
Bohnen im Speckmantel (mit Hollandaise)	3
Verschiedenes Gemüse (mit Hollandaise)	3

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

POMMES 5

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES 9,5

SCHWEINESTEAK MIT GEMÜSE & KROKETTEN 11,5

STEAKHOUSE KAMPE



SÜßES GEHT IMMER DESSERT

EIS MIT HEIßEN KIRSCHEN 7,5
dazu eine Portion Sahne

MOUSSE AU CHOCOLAT 7,5
mit Vanillesoße und Sahne

LAVA - CAKE 7,5
Kugel Vanilleeis und knuspriger Keks-Crumble

CRÉME BRÛLÉE 7,5

NY CHEESECAKE 7,5

UNSERE EISAUSWAHL

Kugel 1,5
Portion Sahne 0,5

Vanille
Walnuss
Salted - Caramel
Mango-Maracujia

STEAKHOUSE KAMPE



SPIRITUOSEN

LIKÖRE & BITTER

Fernet Branca	2CL	4
Fernet Menta	2CL	4
Jägermeister	2CL	4
Baileys	2CL	4
Averna	2CL	4
Ramazotti	2CL	4
Sambuca	2CL	4
Ouzo	2CL	4
Wodka	2CL	4
Malteser	2CL	4
Linie Aquavit	2CL	4
Fürst Bismarck	2CL	4
Jubi Aquavit	2CL	4
Grappa	2CL	5

WHISKEY

Jack Daniels	2CL	5,5
Jim Beam	2CL	5
Johnny Walker	2CL	5
Chivas Regal	2CL	6,5

COGNAC

Hennessy	2CL	6
Remy Martin	2CL	6,5

Longdrinks	11
------------	----

EDELBRÄNDE VON PRINZ

alte Sorten Holz- Fassgelagert

Alte Marille	2CL	5,5
Alte Williams - Christbirne	2CL	5,5
Alte Wald - Himbeere	2CL	5,5
Alte Kirsche	2CL	5,5
Alte Haselnuss	2CL	5,5

STEAKHOUSE KAMPE



FEIERN & VERANSTALTUNGEN

Feiern Sie besondere Anlässe in einladendem Ambiente,
das perfekt für unvergessliche Momente ist.

Ob Geburtstagsfeiern, Hochzeiten oder
Firmenveranstaltungen – wir bieten Ihnen
maßgeschneiderte Menüs
und einen erstklassigen Service,
um Ihre Veranstaltung zu einem Highlight zu machen.

Lassen Sie uns gemeinsam Ihre Feier planen
und unvergessliche Erinnerungen schaffen!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

STEAKHOUSE KAMPE

