

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

Vorspeisen

Kleiner Salat mit Brot ^(a)	5,00 €
Großer Salat	10,50 €
mit Paprika rote Zwiebel Grana Padano ^(g) geröstete Pinienkerne und Brot ^(a)	
Hausgemachtes gegrilltes Gemüse und Salat	14,00 €
Büffelmozzarella Balsamico hausgemachtes Basilikumpesto Ciabatta Paprika Zucchini Fenchel Tomate Champignon Aubergine	
Als kleine Portion	9,90 €
Bouillabaisse	11,50 €
Jakobsmuschel Garnele Ciabatta	
Als kleine Portion	8,00 €

Beilagen

Pommes frites

200g.....	3,00 €
300g.....	4,00 €
400g.....	5,00 €
500g.....	6,00 €

Rösti oder Krokette..... 3,00 €

Hausgemachte Wedges..... 3,50 €

Hausgemachte Spätzle..... 4,00 €

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

Burger & Sandwiches

Falaffel Burger vegan	10,50 €
Sesam Bun ^(a) Bio Pflücksalat rote Zwiebel hausgemachte Falafel Roter Paprika Sweet Chili Soße ^(a,9)	
Veggie Burger	10,50 €
Körner Bun ^(a) Bio Pflücksalat hausgemachtes Grünkernküchle ^(a,c,g) aus überm Feuer gedarrter Bio Grünkern rote Zwiebel kerniger Frischkäse ^(g) Paprika Ketchup ^(l)	
Antipasti und Halloumi	14,50 €
Sesam Bun ^(a) Bio Pflücksalat hausgemachte Antipasti hausgemachtes Basilikumpesto gegrillter Halloumi ^(g) Tomatenkonfit Balsamico	
Burger	9,90 €
Sesam Bun ^(a) Bio Pflücksalat rote Zwiebel Bacon ^(2,3,8,15) Angushackfleisch medium gebraten Käse ^(g) Mayonnaise Ketchup ^(l)	
Chili Cheese & Onion	11,50 €
Sesam Bun ^(a) Radicchio Bacon ^(2,3,8,15) Angushackfleisch medium gebraten Cheddar ^(1,15,g) eingelegte Jalapeno Chili rote Zwiebel Paprika rotes Zwiebelkonfit ^(g) Ketchup ^(l)	
Pulled Beef Ribs	15,50 €
Black Brioche Bun ^(a,c,g) Bio Pflücksalat mariniertes Rotkraut Pulled Beef Ribs Kresse	
RibWich	14,00 €
Ciabatta ^(a) Bio Pflücksalat rote Zwiebel Bacon ^(2,3,8,15) Ketchup ^(l) ca. 130g Rib Eye Steak Käse ^(g) Spiegelei grober Senf fermentierter Pfeffer	
SmokeWich	14,00 €
Ciabatta ^(a) Rotes Zwiebelkonfit ^(g) Radicchio Schweinebauch aus dem Smoker Avocado Olivenöl Frühlingszwiebel Limettenaioli Kresse	
Black Tiger Burger	15,50 €
Black Brioche Bun ^(a,c,g) Bio Pflücksalat 4 Stück Black Tiger Garnelen Ingwer Kürbis süß-sauer Crème fraîche ^(g) fermentierter Pfeffer rote Zwiebel Bacon ^(2,3,8,15)	
Lachs-Avocado Burger	18,00 €
Brioche Bun ^(a,c,g) Bio Pflücksalat Lachsfilet ca. 180 g Avocado Limette Tomate Crème fraîche ^(g) Kapern fermentierter Pfeffer rote Zwiebel	

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

Ergänze dein Essen

1 Stück Black Tiger Garnele.....	2,70 €
Rib Eye Steak.....	je 50 g 3,70 €
Doppio Angus Rind Burger.....	4,50 €
zusätzlich 1 Stück Angus Rind Burger á 180 Gramm, mit Käse, Zwiebeln und Bacon	
Doppio Falaffel oder Grünkern.....	4,00 €
zusätzlich 1 Stück Falaffel oder Grünkern	
125g gebratener Halloumi.....	4,00 €
Bio Burger vom Auerochse.....	4,00 €
anstatt Angushackfleisch es zeichnet sich durch seinen intensiven Geschmack aus es schmeckt am besten fast durchgebraten.	



Käse Speck Jalapeno Chili Kräuterbutter Tomatenbutter ...	jeweils 0,80 €
Avocado mit Limette Ingwer Kürbis süß-sauer.....	jeweils 1,50 €
Zwiebelkonfit Spiegelei	
Black Brioche Burger Bun Brioche Burger Bun.....	1,00 €

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

Vom Grill

Zwei hausgemachte Grünkernküchle^(a,c,g)	14,50 €
Salat I kerniger Frischkäse ^(a)	
Zwei hausgemachte Falaffel^(a,g)	14,50 €
Salat I Sweet Chilisauce ^(a,g)	
Gebratener Halloumi^(g)	15,50 €
Salat I hausgemachtes Pesto I Ciabatta	
Lachsfilet mit Salat	22,00 €
dazu Ciabatta I Pommes I Kroketten I Rösti oder Wedges	
Rib Eye Steak ca. 300 g mit Salat	25,00 €
dazu Ciabatta I Pommes I Kroketten I Rösti oder Wedges	
Pulled Beef Ribs	19,00 €
mariniertes Rotkraut I Sour Cream I Sweet Chili Soße I Wedges	
Zwiebelfleisch mit Spätzle	30,00 €
ca. 300 g Rib Eye Steak I Schwarzbierzwiebelsoße	
Tomahawk Steak - dry aged - nur auf Vorbestellung	139,00 €
ca. 1.000 g mit Knochen	

Nachtisch

Hausgemachtes Tahiti-Vanilleeis^(c,g)	2,00 €
pro Kugel	
Heiße Himbeeren	2,50 €
Hausgemachtes Himbeereis^(c,g)	2,00 €
pro Kugel	



Alle Gewichtsangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht.

Zusatzstoffe

- (1) koffeinhaltig
- (2) mit Farbstoff
- (3) mit Süßungsmittel
- (4) mit Antioxidationsmittel
- (5) chininhaltig
- (6) enthält eine Phenylalaninquelle
- (7) mit Phosphat
- (8) mit Konservierungsstoffen
- (9) Schwefeldioxid und Sulfite (> 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO₂)

Allergene

- (A) Glutenhaltige Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
 - (A1) Weizen
 - (A2) Roggen
 - (A3) Gerste
 - (A4) Hafer
- (B) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (C) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (D) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (E) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (F) Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (G) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- (H) Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
 - (H1) Mandeln
 - (H2) Haselnüsse
 - (H3) Walnüsse
 - (H4) Kaschunüsse
 - (H5) Pecannüsse
 - (H6) Paranüsse
 - (H7) Pistazien
 - (H8) Macadamianüsse
- (I) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (J) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (K) Seesam und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (M) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (N) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse