

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

## VORSPEISEN

<b>Kleiner Salat</b> mit Brot <sup>(a)</sup> .....	5,00 €
<b>Großer Salat</b> .....	10,50 €
mit Paprika   Frühlingslauch   Grana Padano <sup>(g)</sup>   geröstete Pinienkerne und Brot <sup>(a)</sup>	
<b>Kürbissuppe mit Ciabatta</b>	
300 ml .....	6,00 €
450 ml .....	9,00 €
<b>Chili con carne mit Ciabatta</b>	
ca. 350 g.....	9,00 €
ca. 600 g .....	15,50 €

## BEILAGEN

<b>Pommes frites</b>	
200g.....	3,00 €
300g.....	4,00 €
400g.....	5,00 €
500g.....	6,00 €
<b>Ketchup   Mayonnaise   Sour Cream</b> .....	0,50 €
<b>Rösti oder Kroketten</b> .....	3,00 €
<b>Hausgemachte Wedges</b> .....	3,50 €
<b>Hausgemachte Spätzle</b> .....	4,00 €
dazu Rahmsoße.....	1,00 €

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

## BURGER & SANDWICHES

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

# 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 .....	jeweils 0,80 €
Avocado mit Limette   Ingwer Kürbis süß-sauer   Zwiebelkonfit   Spiegelei.....	jeweils 1,50 €
Black Brioche Burger Bun   Brioche Burger Bun.....	1,00 €

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

## VOM GRILL

<b>Zwei hausgemachte Grünkernküchle</b> <sup>(a,c,g)</sup> .....	14,50 €
Salat   kerniger Frischkäse <sup>(g)</sup>	
<b>Zwei hausgemachte Falaffel</b> <sup>(a,g)</sup> .....	14,50 €
Salat   Sweet Chilisoße <sup>(a,g)</sup>	
<b>Gebratener Halloumi</b> <sup>(g)</sup> .....	15,50 €
Salat   hausgemachtes Pesto   Ciabatta	
<b>Lachsfilet</b> mit Salat .....	22,00 €
dazu Ciabatta   Pommes   Kroketten   Rösti oder Wedges	
<b>Rib Eye Steak</b> ca. 300 g mit Salat .....	25,00 €
dazu Ciabatta   Pommes   Kroketten   Rösti oder Wedges	
<b>Zwiebelfleisch mit Spätzle</b> .....	30,00 €
ca. 300 g Rib Eye Steak   Schwarzbierzwiebelsoße <sup>(a)</sup>	
<b>Tomahawk Steak - dry aged - nur auf Vorbestellung</b> .....	139,00 €
ca. 1.000 g mit Knochen	

## NACHTISCH

<b>Hausgemachtes Tahiti-Vanilleeis</b> <sup>(c,g)</sup> .....	2,00 €
pro Kugel	
<b>Heiße Himbeeren</b> .....	2,50 €
<b>Hausgemachtes weißes Schokoladeneis</b> <sup>(c,g)</sup> .....	2,00 €
pro Kugel	
<b>Heißes Schokoladentörtchen</b> <sup>(a,c,g)</sup> mit weißem Schokoladeneis <sup>(c,g)</sup> .....	9,50 €
Backzeit ca. 30 Minuten	

Alle Gewichtsangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht.