

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

VORSPEISEN

Kleiner Salat mit Brot ^(a)	5,00 €
Großer Salat	10,50 €
mit Paprika Frühlingslauch 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 €
Gazpacho Andaluz mit Ciabatta	
300 ml	6,00 €
450 ml	9,00 €

BEILAGEN

Pommes frites	
200g.....	3,00 €
300g.....	4,00 €
400g.....	5,00 €
500g.....	6,00 €
Rösti oder Krokette	3,20 €
Hausgemachte Wedges	3,70 €
Ketchup Mayonnaise Sour Cream	0,70 €
Hausgemachte Asia-Chili-Soße	1,70 €

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

BURGER & SANDWICHES

Falaffel Burger vegan	10,70 €
Sesam Bun ^(a) Bio Pflücksalat rote Zwiebel hausgemachte Falaffel roter Paprika Sweet Chili Soße ^(a,g) Ananas-Chili-Chutney	
Veggie Burger	10,70 €
Roggen Bun ^(a) Bio Pflücksalat hausgemachtes Grünkernkühle ^(a,c,g) aus überm Feuer gedarrter bio Grünkern rote Zwiebel kerniger Frischkäse ^(g) Paprika Ketchup ⁽ⁱ⁾	
Antipasti und Halloumi	14,70 €
Sesam Bun ^(a) Bio Pflücksalat hausgemachte Antipasti hausgemachtes Basilikumpesto gegrillter Halloumi ^(g) Tomatenkonfit Balsamico	
KaMiZu Burger	9,90 €
Sesam Bun ^(a) Bio Pflücksalat rote Zwiebel Bacon ^(2,3,8,15) Angushackfleisch medium gebraten Käse ^(g) Mayonnaise Ketchup ⁽ⁱ⁾	
Chili Cheese & Onion	11,70 €
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 ⁽ⁱ⁾	
Chicken Chili Burger (spicy)	11,70 €
Sesam Bun ^(a,c,g) Asia-Chili-Soße Radicchio Panierte Hähnchenbrust ^(A1, Q) Kresse roter Paprika	
Chicken Chili Burger (süß-sauer)	11,70 €
Sesam Bun ^(a,c,g) Asia-Chili-Soße Bio Pflücksalat Ingwer-Kürbis süß-sauer Panierte Hähnchenbrust ^(A1, Q) Kresse	
Pulled Beef Ribs	15,70 €
Brioche Bun ^(a,c,g) Bio Pflücksalat mariniertes Rotkraut Pulled Beef Ribs Limettenaioli Kresse	
RibWich	14,20 €
Ciabatta ^(a) Bio Pflücksalat rote Zwiebel Bacon ^(2,3,8,15) Ketchup ⁽ⁱ⁾ ca. 130g Rib Eye Steak Käse ^(g) Spiegelei grober Senf fermentierter Pfeffer	
SmokeWich	14,20 €
Ciabatta ^(a) Rotes Zwiebelkonfit ^(g) Radicchio Schweinebauch aus dem Smoker Avocado Olivenöl Frühlingslauch 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 Frühlingslauch Kürbiskernöl	
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 Frühlingslauch Kresse	

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

ERGÄNZE DEIN ESSEN

1 Stück Black Tiger Garnele.....	2,80 €
Rib Eye Steak.....	je 50 g 3,80 €
Doppio Angus Rind Burger.....	4,60 €
zusätzlich 1 Stück Angus Rind Burger á 180 Gramm, mit Käse, Zwiebeln und Bacon	
Doppio Falaffel oder Grünkern.....	4,20 €
zusätzlich 1 Stück Falaffel oder Grünkern	
125g gebratener Halloumi.....	4,20 €
Käse Speck Jalapeno Chili Kräuterbutter	jeweils 0,90 €
Avocado mit Limette Ingwer Kürbis süß-sauer Zwiebelkonfit Spiegelei.....	jeweils 1,70 €
Glutenfreier Burger Bun.....	2,00 €

VOM GRILL

Zwei hausgemachte Grünkernküchle ^(a,c,g)	15,50 €
Salat kerniger Frischkäse ^(g)	
Zwei hausgemachte Falaffel ^(a,g)	15,50 €
Salat Sweet Chilisoße ^(a,g)	
Gebratener Halloumi ^(g)	15,50 €
Salat hausgemachtes Basilikumpesto Ciabatta	
Lachsfilet mit Salat.....	22,50 €
dazu Ciabatta Pommes Kroketten Rösti oder Wedges	
Rib Eye Steak ca. 300 g mit Salat.....	25,50 €
dazu Ciabatta Pommes Kroketten Rösti oder Wedges	

NACHTISCH

Hausgemachtes Tahiti-Vanilleeis ^(c,g)	2,20 €
pro Kugel	
Heiße Himbeeren.....	2,70 €

Alle Gewichtsangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht.

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

GEFRORENE SPEISEN FÜR ZUHAUSE ZUM SELBST ERWÄRMEN

Spätzle ^(A1)	2,50 €
Mehl Ei	
Siedfleisch mit Meerrettichsoße	9,00 €
Rindfleisch Rinderbrühe Sahne Meerrettich Weißwein Mehl Meersalz Pfeffer	
Linsen ^(A1,9) mit Spätzle ^(A1)	6,50 €
Belugalinsen Karotte Sellerie Zwiebeln Lauch Rotwein Tomatenmark Rapsöl Mehl Meersalz Zucker Balsamico Majoran Knoblauch Mehl Ei	
Oma Lotte's Sauerbraten ^(A1,9) mit Spätzle ^(A1)	11,00 €
Rindfleisch Rinderbrühe Essig Rotwein Zwiebeln Tomatenmark Rapsöl Mehl Meersalz Zucker Karotte Sellerie Lauch Knoblauch Senfkörnern Koriander Wacholderbeeren Pfeffer Lorbeer Piment Pastinaken Nelken Petersilie Mehl Ei	
Rinderpaprikagulasch ^(A1,9) mit Spätzle ^(A1)	10,50 €
Rindfleisch Rinderbrühe Paprika Zwiebeln Rotwein Tomatenmark Rapsöl Mehl Meersalz Paprikapulver Majoran Knoblauch Kümmel Zitronenabrieb Ei	
Geschmorte Ochsenbacken ^(A1,9) mit Spätzle ^(A1)	11,50 €
Ochsenbacken Rinderbrühe Rotwein Zwiebeln Tomatenmark Rapsöl Mehl Meersalz Karotte Sellerie Lauch Knoblauch Wacholderbeeren Pfeffer Lorbeer Piment Mehl Ei	
Geschmorte Rindsroulade ^(A1,9) mit Spätzle ^(A1)	14,00 €
Rindsroulade Rinderbrühe Zwiebeln Speck Essiggurken Rotwein Tomatenmark Öl Mehl Meersalz Karotte Sellerie Lauch Knoblauch Ingwer Senf Mehl Ei	
Schwarzbiersoße für Rostbraten ^(A1,9) (1Kg).....	20,00 €
Rinderbrühe Geflügelbrühe Schwarzbier Zwiebeln Mehl Pfeffer Meersalz Zucker	



Wie mache ich mein KaMiZu-Essen am besten warm?

Spätzle gebt ihr am besten im gefrorenen Zustand für ca. 1 Minute in kochendes Salzwasser.

Chili, Rindsroulade, Ochsenbacken, Gulasch, Sauerbraten, Siedfleisch, und Linsen einen Tag vor der Zubereitung in den Kühlschrank legen. Wenn's mal schnell gehen muss könnt ihr den gefrorenen Beutel zum Auftauen auch für ca. 1 Stunde in kaltes Wasser legen. Anschließend in einem Topf auf kleiner Flamme erhitzen.

Rostbraten:

Ihr kauft beim Metzger eures Vertrauens schöne Rostbraten, bratet diese zuerst auf der Fettseite (vorher 3 bis 4 Mal einschneiden) ca. 2 Minuten scharf an. Dann je 1 Minute auf jeder Fleischseite anbraten und aus der Pfanne nehmen. Ca. 200g bis 250g von der gefrorenen Soße herunterschneiden und in die Pfanne geben. Wenn die Soße flüssig ist den Rostbraten hineinlegen und leicht simmern lassen, nach ca. 3-4 Minuten wenden und nochmals 3-4 Minuten ziehen lassen, fertig. Dazu Spätzle oder einfach Brot.

Tipp: Falls ihr nicht alle Soße auf einmal braucht, die Soße für ca. 5 Minuten aus dem Gefrierfach nehmen und anschließend mit einem scharfen Messer mit Wellenschliff durch die Folie abschneiden. Dann die Schnittstelle mit Frischhaltefolie abdecken und anschließend das Ganze in Alufolie einwickeln und wieder einfrieren.

Portionsgrößen:

Spätzle 250g
Siedfleisch 200g Fleisch | 300g Soße
Linsen 300g | 250g Spätzle
Sauerbraten 200g Fleisch | 250g Soße
Rindergulasch 450g | 250 g Spätzle
Ochsenbacken 200g | 200g Soße
Rindsroulade 200g | 250g Soße

Alle gefrorenen Produkte sind bei -18° C mindestens 1 Jahr haltbar.



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