

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

## BURGER & SANDWICHES

<b>Falaffel Burger vegan</b> .....	<b>10,70 €</b>
Sesam Bun <sup>(a)</sup>   Bio Pflücksalat   rote Zwiebel   hausgemachte Falaffel   roter Paprika Sweet Chili Soße <sup>(a,g)</sup>   Ananas-Chili-Chutney	
<b>Veggie Burger</b> .....	<b>10,70 €</b>
Roggen Bun <sup>(a)</sup>   Bio Pflücksalat   hausgemachtes Grünkernkuchle <sup>(a,c,g)</sup> aus überm Feuer gedarrter bio Grünkern   rote Zwiebel   kerniger Frischkäse <sup>(g)</sup>   Paprika   Ketchup <sup>(i)</sup>	
<b>Antipasti und Halloumi</b> .....	<b>14,70 €</b>
Sesam Bun <sup>(a)</sup>   Bio Pflücksalat   hausgemachte Antipasti   hausgemachtes Basilikumpesto gegrillter Halloumi <sup>(g)</sup>   Tomatenkonfit   Balsamico	
<b>KaMiZu 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>(g)</sup>   Mayonnaise   Ketchup <sup>(i)</sup>	
<b>Chili Cheese &amp; Onion</b> .....	<b>11,70 €</b>
Sesam Bun <sup>(a)</sup>   Radicchio   Bacon <sup>(2,3,8,15)</sup>   Angushackfleisch <b>medium gebraten</b>   Cheddar <sup>(1,15,g)</sup> eingelegte Jalapeno Chili   rote Zwiebel   Paprika   rotes Zwiebelkonfit <sup>(g)</sup>   Ketchup <sup>(i)</sup>	
<b>Chicken Chili Burger (spicy)</b> .....	<b>11,70 €</b>
Sesam Bun <sup>(a,c,g)</sup>   Asia-Chili-Soße   Radicchio   Panierte Hähnchenbrust <sup>(A1, Q)</sup>   Kresse roter Paprika	
<b>Chicken Chili Burger (süß-sauer)</b> .....	<b>11,70 €</b>
Sesam Bun <sup>(a,c,g)</sup>   Asia-Chili-Soße   Bio Pflücksalat   Ingwer-Kürbis süß-sauer   Panierte Hähnchenbrust <sup>(A1, Q)</sup>   Kresse	
<b>Pulled Beef Ribs</b> .....	<b>15,70 €</b>
Brioche Bun <sup>(a,c,g)</sup>   Bio Pflücksalat   mariniertes Rotkraut   Pulled Beef Ribs Limettenaioli   Kresse	
<b>RibWich</b> .....	<b>14,20 €</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>(g)</sup>   Spiegelei   grober Senf   fermentierter Pfeffer	
<b>SmokeWich</b> .....	<b>14,20 €</b>
Ciabatta <sup>(a)</sup>   Rotes Zwiebelkonfit <sup>(g)</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,g)</sup>   Bio Pflücksalat   4 Stück Black Tiger Garnelen Ingwer Kürbis süß-sauer   Crème fraîche <sup>(g)</sup>   fermentierter Pfeffer   Frühlingslauch   Kürbiskernöl	
<b>Lachs-Avocado Burger</b> .....	<b>18,00 €</b>
Brioche Bun <sup>(a,c,g)</sup>   Bio Pflücksalat   Lachsfilet ca. 180 g   Avocado   Limette   Tomate Crème fraîche <sup>(g)</sup>   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 €

## 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 €

Alle Gewichtsangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht.

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

## GEFRORENE SPEISEN ZUM SELBST ERWÄRMEN

<b>Spätzle</b> <sup>(A1)</sup> .....	2,50 €
Mehl   Ei	
<b>Siedfleisch mit Meerrettichsoße</b> .....	9,00 €
Rindfleisch   Rinderbrühe   Sahne   Meerrettich   Weißwein   Mehl   Meersalz   Pfeffer	
<b>Linsen</b> <sup>(A1,9)</sup> <b>mit Spätzle</b> <sup>(A1)</sup> .....	6,50 €
Belugalinsen   Karotte   Sellerie   Zwiebeln   Lauch   Rotwein   Tomatenmark   Rapsöl   Mehl   Meersalz   Zucker   Balsamico   Majoran   Knoblauch   Mehl   Ei	
<b>Oma Lotte's Sauerbraten</b> <sup>(A1,9)</sup> <b>mit Spätzle</b> <sup>(A1)</sup> .....	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	
<b>Rinderpaprikagulasch</b> <sup>(A1,9)</sup> <b>mit Spätzle</b> <sup>(A1)</sup> .....	10,50 €
Rindfleisch   Rinderbrühe   Paprika   Zwiebeln   Rotwein   Tomatenmark   Rapsöl   Mehl   Meersalz   Paprikapulver   Majoran   Knoblauch   Kümmel   Zitronenabrieb   Ei	
<b>Geschmorte Ochsenbacken</b> <sup>(A1,9)</sup> <b>mit Spätzle</b> <sup>(A1)</sup> .....	11,50 €
Ochsenbacken   Rinderbrühe   Rotwein   Zwiebeln   Tomatenmark   Rapsöl   Mehl   Meersalz   Karotte   Sellerie   Lauch   Knoblauch   Wacholderbeeren   Pfeffer   Lorbeer   Piment   Mehl   Ei	
<b>Geschmorte Rindsroulade</b> <sup>(A1,9)</sup> <b>mit Spätzle</b> <sup>(A1)</sup> .....	14,00 €
Rindsroulade   Rinderbrühebrühe   Zwiebeln   Speck   Essiggurken   Rotwein   Tomatenmark   Öl   Mehl   Meersalz   Karotte   Sellerie   Lauch   Knoblauch   Ingwer   Senf   Mehl   Ei	
<b>Schwarzbiersoße für Rostbraten</b> <sup>(A1,9)</sup> (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 SO<sub>2</sub> )

## 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