

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

Leider sind auch wir gezwungen auf die Entwicklung der Energiepreise zu reagieren. Daher erheben wir einen Energiekostenzuschlag von 1,50€ pro Gast, bis sich die Situation auf dem Energiemarkt wieder entspannt.

## VORSPEISEN

<b>Kleiner Salat</b> mit Brot <sup>(a)</sup> .....	5,70 €
<b>Großer Salat</b> .....	11,50 €
mit Paprika   Frühlingslauch   Grana Padano <sup>(g)</sup>   geröstete Pinienkerne und Brot <sup>(a)</sup>	
<b>Tom Yam Gung - scharfe säuerliche klare Garnelensuppe -</b> 300 ml mit 3 Garnelen.....	9,50 €

## BEILAGEN

### Pommes frites

200g.....	3,40 €
300g.....	4,60 €
400g.....	5,80 €
500g.....	7,00 €

**Rösti oder Krokette**..... 3,60 €

**Hausgemachte Wedges**..... 4,20 €

**Ketchup | Mayonnaise | Sour Cream**..... 1,00 €

**Hausgemachte Asia-Chili-Soße** ..... 2,00 €

## BURGER & SANDWICHES

**Falafel Burger vegan**..... 11,50 €  
Sesam Bun<sup>(a)</sup> | Bio Pflücksalat | hausgemachte Falafel | roter Paprika | rote Zwiebel  
Sweet Chili Soße<sup>(a,g)</sup> | Ananas-Chili-Chutney | Frühlingslauch | Kresse

**Veggie Burger**..... 11,50 €  
Roggen Bun<sup>(a)</sup> | Bio Pflücksalat | hausgemachtes Grünkernkühle<sup>(a,c)</sup> aus überm Feuer  
gedarrtem bio Grünkern | Käse<sup>(g)</sup> | Paprika | rote Zwiebel | kerniger Frischkäse<sup>(g)</sup>  
Frühlingslauch | Kresse | Ketchup<sup>(v)</sup>

**Linsen Burger**..... 11,50 €  
Roggen Bun<sup>(a)</sup> | rotes Zwiebelkonfit<sup>(g)</sup> | Bio Pflücksalat | Balsamico | hausgemachtes  
Linsenspatty<sup>(a,c,j)</sup> | Käse<sup>(g)</sup> | Frühlingslauch | Bacon<sup>(2,3,8,15)</sup> | Grober Senf | Sour Cream | Kresse

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

<b>Chili Cheese &amp; Onion – vegetarisch</b> .....	<b>12,50 €</b>
Sesam Bun <sup>(6)</sup>   rotes Zwiebelkonfit <sup>(9)</sup>   Radicchio   Quinoapatty   Cheddar <sup>(1,15,9)</sup>   Paprika eingelegte Jalapeno Chili   rote Zwiebel   Asia-Chili-Soße   Kresse	
<b>Rote Beete und Halloumi</b> .....	<b>15,50 €</b>
Sesam Bun <sup>(6)</sup>   Bio Pflücksalat   Rote Beete süß-sauer   gegrillter Halloumi <sup>(9)</sup>   gebratene Rote Beete   Sour Cream   fermentierter Pfeffer   Kresse   Balsamico	
<b>KaMiZu Burger</b> .....	<b>11,50 €</b>
Sesam Bun <sup>(6)</sup>   Bio Pflücksalat   rote Zwiebel   Bacon <sup>(2,3,8,15)</sup> Bio-Rindfleisch 220g <b>medium gebraten</b>   Käse <sup>(9)</sup>   Mayonnaise   Ketchup <sup>(1)</sup>	
<b>Chili Cheese &amp; Onion</b> .....	<b>13,50 €</b>
Sesam Bun <sup>(6)</sup>   rotes Zwiebelkonfit <sup>(9)</sup>   Radicchio   Bio-Rindfleisch 220g <b>medium gebraten</b> Cheddar <sup>(1,15,9)</sup>   Paprika   eingelegte Jalapeno Chili   rote Zwiebel   Bacon <sup>(2,3,8,15)</sup>   Ketchup <sup>(1)</sup>	
<b>Chicken Chili Burger (spicy)</b> .....	<b>12,50 €</b>
Sesam Bun <sup>(6)</sup>   Asia-Chili-Soße   roter Paprika   Frühlingslauch   Radicchio Panierte Hähnchenbrust <sup>(A1, Q)</sup>   Kresse	
<b>Chicken Chili Burger (süß-sauer)</b> .....	<b>12,50 €</b>
Sesam Bun <sup>(6)</sup>   Bio Pflücksalat   Ingwer-Kürbis süß-sauer Panierte Hähnchenbrust <sup>(A1, Q)</sup>   Kresse   Asia-Chili-Soße	
<b>Teriyaki Chicken Burger</b> .....	<b>14,50 €</b>
Sesam Bun <sup>(6)</sup>   mit Ingwer und Knoblauch marinierte Maispolardenbrust   Maisstärke hausgemachte Teriyakisoße   Rote Zwiebel   Paprika Kresse   hausgemachte Asia-Chili-Soße	
<b>Pulled Beef Ribs</b> .....	<b>16,50 €</b>
Sesam Bun <sup>(6)</sup>   Bio Pflücksalat   mariniertes Rotkraut   Pulled Beef Ribs Limettenaioli   Frühlingslauch   Kresse	
<b>RibWich</b> .....	<b>17,00 €</b>
Ciabatta <sup>(6)</sup>   Bio Pflücksalat   rote Zwiebel   Bacon <sup>(2,3,8,15)</sup>   Ketchup <sup>(1)</sup>   ca. 130g Rib Eye Steak Käse <sup>(9)</sup>   Spiegelei   grober Senf   fermentierter Pfeffer	
<b>SmokeWich</b> .....	<b>15,50 €</b>
Ciabatta <sup>(6)</sup>   Rotes Zwiebelkonfit <sup>(9)</sup>   Radicchio   Schweinebauch aus dem Smoker   Avocado Olivenöl   Frühlingslauch   Limettenaioli   Kresse	
<b>Black Tiger Burger</b> .....	<b>16,50 €</b>
Black Sesam Bun <sup>(6)</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>19,00 €</b>
Sesam Bun <sup>(6)</sup>   Bio Pflücksalat   Lachsfilet ca. 180 g   Avocado   Limette   Tomate Crème fraîche <sup>(9)</sup>   Kapern   fermentierter Pfeffer   Frühlingslauch   Kresse	

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

## ERGÄNZE DEIN ESSEN

1 Stück Black Tiger Garnele.....	3,00 €
Rib Eye Steak.....	je 50 g 4,50 €
Doppio Bio-Rind Patty.....	6,00 €
zusätzlich 1 Stück Bio-Rind Patty á 220 Gramm, mit Käse, Zwiebeln und Bacon	
Doppio Falafel oder Grünkern.....	4,50 €
zusätzlich 1 Stück Falafel oder Grünkernküchle	
125g gebratener Halloumi.....	4,50 €
Käse   Speck   Jalapeno Chili .....	jeweils 1,20 €
Avocado mit Limette   Ingwer Kürbis süß-sauer   Zwiebelkonfit   Spiegelei.....	jeweils 2,00 €
Glutenfreier Burger Bun.....	2,50 €

## VOM GRILL

Zwei hausgemachte Grünkernküchle <sup>(a,c,g)</sup> .....	16,90 €
Salat   kerniger Frischkäse <sup>(g)</sup>	
Zwei hausgemachte Falafel <sup>(a,g)</sup> .....	16,90 €
Salat   Sweet Chilisoße <sup>(a,g)</sup>   Ananas-Chili-Chutney	
Gebratener Halloumi <sup>(g)</sup> .....	16,90 €
Salat   hausgemachtes Basilikumpesto   Ciabatta	
Lachsfilet mit Salat.....	24,70 €
dazu Ciabatta   Pommes   Kroketten   Rösti oder Wedges	
Rib Eye Steak ca. 300 g mit Salat.....	29,00 €
dazu Ciabatta   Pommes   Kroketten   Rösti oder Wedges	

## NACHTISCH

Hausgemachtes Tahiti-Vanilleeis <sup>(c,g)</sup> .....	3,00 €
pro Kugel	
Heiße Himbeeren.....	2,90 €

Alle Gewichtsangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht.

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

## GEFRORENE SPEISEN FÜR ZUHAUSE ZUM SELBST ERWÄRMEN

<b>Spätzle<sup>(A1)</sup></b> .....	<b>3,00 €</b>
Mehl   Ei	
<b>Siedfleisch mit Meerrettichsoße</b> .....	<b>10,00 €</b>
Rindfleisch   Rinderbrühe   Sahne   Meerrettich   Weißwein   Mehl   Meersalz   Pfeffer	
<b>Linsen<sup>(A1,9)</sup> mit Spätzle<sup>(A1)</sup></b> .....	<b>7,00 €</b>
Belugalinsen   Karotte   Sellerie   Zwiebeln   Lauch   Rotwein   Tomatenmark   Rapsöl   Mehl Meersalz   Zucker   Balsamico   Majoran   Knoblauch   Mehl   Ei	
<b>Oma Lotte's Sauerbraten<sup>(A1,9)</sup> mit Spätzle<sup>(A1)</sup></b> .....	<b>12,50 €</b>
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<sup>(A1,9)</sup> mit Spätzle<sup>(A1)</sup></b> .....	<b>12,00 €</b>
Rindfleisch   Rinderbrühe   Paprika   Zwiebeln   Rotwein   Tomatenmark   Rapsöl   Mehl Meersalz   Paprikapulver   Majoran   Knoblauch   Kümmel   Zitronenabrieb   Ei	
<b>Geschmorte Ochsenbacken<sup>(A1,9)</sup> mit Spätzle<sup>(A1)</sup></b> .....	<b>13,00 €</b>
Ochsenbacken   Rinderbrühe   Rotwein   Zwiebeln   Tomatenmark   Rapsöl   Mehl   Meersalz   Karotte   Sellerie   Lauch   Knoblauch   Wacholderbeeren   Pfeffer   Lorbeer   Piment   Mehl   Ei	
<b>Geschmorte Rindsroulade<sup>(A1,9)</sup> mit Spätzle<sup>(A1)</sup></b> .....	<b>15,50 €</b>
Rindsroulade   Rinderbrühe   Zwiebeln   Speck   Essiggurken   Rotwein   Tomatenmark   Öl   Mehl   Meersalz   Karotte   Sellerie   Lauch   Knoblauch   Ingwer   Senf Mehl   Ei	



### Wie mache ich mein KaMiZu-Essen am besten warm?

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

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.

#### 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 2 Jahre 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