

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

## 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>Curry-Zitronengras-Suppe</b>	
300 ml mit Brot.....	7,80 €
150 ml mit Brot.....	5,00 €

## BEILAGEN

<b>Pommes frites</b>	
200g.....	3,40 €
300g.....	4,60 €
400g.....	5,80 €
500g.....	7,00 €
<b>Rösti oder Krokette</b> .....	3,60 €
<b>Hausgemachte Wedges</b> .....	4,20 €
<b>Ketchup   Mayonnaise   Sour Cream</b> .....	1,00 €
<b>Hausgemachte Asia-Chili-Soße</b> .....	2,00 €

## Vegetarische BURGER

<b>Falafel Burger <b>vegan</b></b> .....	12,50 €
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	
<b>Veggie Burger</b> .....	12,50 €
Roggen Bun <sup>(a)</sup>   Bio Pflücksalat   hausgemachtes Grünkernkuchle <sup>(a,c)</sup> aus überm Feuer gedarrter bio Grünkern   Käse <sup>(g)</sup>   Paprika   rote Zwiebel   kerniger Frischkäse <sup>(g)</sup> Frühlingslauch   Kresse   Ketchup <sup>(i)</sup>	

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

<b>Linsen Burger</b> .....	<b>12,50 €</b>
Roggen Bun <sup>(a)</sup>   rotes Zwiebelkonfit <sup>(g)</sup>   Bio Pflücksalat   Balsamico   hausgemachtes Linsenpatty <sup>(a,c)</sup>   Käse <sup>(g)</sup>   Frühlingslauch   rote Zwiebel   Grober Senf   Sour Cream   Kresse	
<b>Chili Cheese &amp; Onion - vegetarisch -</b> .....	<b>13,40 €</b>
Brioche Bun <sup>(a,c,g)</sup>   rotes Zwiebelkonfit <sup>(g)</sup>   Radicchio   Quinoapatty   Cheddar <sup>(1,15,g)</sup>   Paprika eingelegte Jalapeno Chili   rote Zwiebel   Asia-Chili-Soße   Kresse	
<b>Rote Beete und Grillkäse</b> .....	<b>16,20 €</b>
Brioche Bun <sup>(a,c,g)</sup>   Bio Pflücksalat   Rote Beete süß-sauer   Grillkäse <sup>(g)</sup>   gebratene Rote Beete   Sour Cream   fermentierter Pfeffer   Kresse	

## Rind, Schwein & Geflügel

<b>KaMiZu Burger</b> .....	<b>12,50 €</b>
Brioche Bun <sup>(a,c,g)</sup>   Bio Pflücksalat   rote Zwiebel   Bacon <sup>(2,3,8,15)</sup>   Bio-Rindfleisch 220g <b>medium gebraten</b>   Käse <sup>(g)</sup>   Mayonnaise   Ketchup <sup>(l)</sup>	
<b>Chili Cheese &amp; Onion</b> .....	<b>14,40 €</b>
Brioche Bun <sup>(a,c,g)</sup>   rotes Zwiebelkonfit <sup>(g)</sup>   Radicchio   Bio-Rindfleisch 220g <b>medium gebraten</b>   Cheddar <sup>(1,15,g)</sup>   Paprika   eingelegte Jalapeno Chili   rote Zwiebel   Bacon <sup>(2,3,8,15)</sup>   Ketchup <sup>(l)</sup>	
<b>Chicken Chili Burger (spicy)</b> .....	<b>13,50 €</b>
Brioche Bun <sup>(a,c,g)</sup>   Asia-Chili-Soße   roter Paprika   Frühlingslauch   Radicchio   Panierte Marensin Maishähnchenbrust <sup>(a1,c)</sup>   Kresse	
<b>Chicken Chili Burger (süß-sauer)</b> .....	<b>13,50 €</b>
Brioche Bun <sup>(a,c,g)</sup>   Bio Pflücksalat   Ingwer-Kürbis süß-sauer   Panierte Marensin Maishähnchenbrust <sup>(a1,c)</sup>   Kresse   Asia-Chili-Soße	
<b>Teriyaki Chicken Burger</b> .....	<b>16,40 €</b>
Brioche Bun <sup>(a,c,g)</sup>   mit Ingwer und Knoblauch marinierte Marensin Maispolardenbrust   Maisstärke   hausgemachte Teriyakisoße <sup>(a)</sup>   Rote Zwiebel   Paprika   Kresse   hausgemachte Asia-Chili-Soße	
<b>Pulled Beef Ribs</b> .....	<b>17,50 €</b>
Brioche Bun <sup>(a,c,g)</sup>   Bio Pflücksalat   mariniertes Rotkraut   Pulled Beef Ribs   Limettenaioli   Frühlingslauch   Kresse	
<b>RibWich</b> .....	<b>17,10 €</b>
Ciabatta <sup>(g)</sup>   Bio Pflücksalat   rote Zwiebel   Bacon <sup>(2,3,8,15)</sup>   Ketchup <sup>(l)</sup>   ca. 130g Rib Eye Steak   Käse <sup>(g)</sup>   Spiegelei   grober Senf   fermentierter Pfeffer	
<b>SmokeWich</b> .....	<b>15,70 €</b>
Ciabatta <sup>(g)</sup>   Radicchio   aus dem Smoker: Schweinebauch vom Duroc Schwein   Avocado   Rotes Zwiebelkonfit <sup>(g)</sup>   Olivenöl   Frühlingslauch   Limettenaioli   Kresse	

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

## Noch „Meer“ BURGER

<b>Black Tiger Burger</b> .....	15,30 €
Brioche Bun <sup>(a,c,g)</sup>   Bio Pflücksalat   5 Stück Black Tiger Garnelen Ingwer Kürbis süß-sauer   Crème fraîche <sup>(g)</sup>   fermentierter Pfeffer   Frühlingslauch   Kürbiskernöl	
<b>Lachs-Avocado Burger</b> .....	17,50 €
Brioche Bun <sup>(a,c,g)</sup>   Bio Pflücksalat   Lachsfilet ca. 170 g   Avocado   Limette   Tomate Crème fraîche <sup>(g)</sup>   Kapern   fermentierter Pfeffer   Frühlingslauch   Kresse	

## ERGÄNZE DEIN ESSEN

<b>1 Stück Black Tiger Garnele</b> .....	3,00 €
<b>Rib Eye Steak</b> .....	je 50 g 4,50 €
<b>Doppio Bio-Rind Burger</b> .....	6,00 €
zusätzlich 1 Stück Bio-Rind Burger á 220 Gramm, mit Käse, Zwiebeln und Bacon	
<b>Doppio vegetarisches Pattie</b> .....	4,50 €
zusätzlich 1 vegetarisches Pattie deiner Wahl	
<b>125g gebratener Grillkäse</b> .....	4,50 €
<b>Käse   Speck   Jalapeno Chili</b> .....	jeweils 1,20 €
<b>Avocado mit Limette   Ingwer Kürbis süß-sauer   Rote Beete süß-sauer   Zwiebelkonfit   Spiegelei</b> .....	jeweils 2,00 €
<b>Glutenfreier Burger Bun</b> .....	2,70 €

## VOM GRILL

<b>Zwei hausgemachte vegetarische Patties deiner Wahl</b> <sup>(a,c,g)</sup> .....	17,10 €
dazu Salat und eine Soße deiner Wahl	
<b>Grillkäse</b> <sup>(g)</sup> .....	17,10 €
Salat   hausgemachtes Pesto   Ciabatta	
<b>Lachsfilet</b> mit Salat und Sauer Cream.....	23,80 €
dazu Ciabatta   Pommes   Kroketten   Rösti oder Wedges	
<b>Rib Eye Steak</b> ca. 300 g mit Salat und Kräuterbutter.....	30,00 €
dazu Ciabatta   Pommes   Kroketten   Rösti oder Wedges	

# KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

## NACHTISCH

<b>Hausgemachte Kugel Eis</b> <sup>(c.g.)</sup> .....	<b>3,00 €</b>
pro Kugel	
<b>Heiße Himbeeren</b> .....	<b>2,90 €</b>
<b>Heißes Schokoladentörtchen</b> .....	<b>7,50 €</b>
Backzeit ca. 30 Minuten	

Alle Gewichtsangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht.

## GEFRORENE SPEISEN FÜR ZUHAUSE ZUM SELBST ERWÄRMEN

<b>Spätzle</b> <sup>(A1)</sup> .....	<b>4,00 €</b>
Mehl   Ei	
<b>Siedfleisch mit Meerrettichsoße</b> .....	<b>11,00 €</b>
Rindfleisch   Rinderbrühe   Sahne   Meerrettich   Weißwein   Mehl   Meersalz   Pfeffer	
<b>Linsen</b> <sup>(A1,9)</sup> <b>mit Spätzle</b> <sup>(A1)</sup> .....	<b>7,50 €</b>
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> .....	<b>14,00 €</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</b> <sup>(A1,9)</sup> <b>mit Spätzle</b> <sup>(A1)</sup> .....	<b>14,00 €</b>
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> .....	<b>14,50 €</b>
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> .....	<b>17,00 €</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