

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

VORSPEISEN

Kleiner Salat mit Brot ^(a)	5,70 €
Großer Salat	11,50 €
mit Paprika Frühlingslauch Grana Padano ^(g) geröstete Pinienkerne und Brot ^(a)	
Spargelsuppe	
300 ml mit Brot.....	7,80 €
150 ml mit Brot.....	5,00 €

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 €

Vegetarische BURGER

Falafel Burger vegan	12,50 €
Sesam Bun ^(a) Bio Pflücksalat hausgemachte Falafel roter Paprika rote Zwiebel Sweet Chili Soße ^(a,g) Ananas-Chili-Chutney Frühlingslauch Kresse	
Veggie Burger	12,50 €
Roggen Bun ^(a) Bio Pflücksalat hausgemachtes Grünkernkuchle ^(a,c) aus überm Feuer gedarrter bio Grünkern Käse ^(g) Paprika rote Zwiebel kerniger Frischkäse ^(g) Frühlingslauch Kresse Ketchup ^(v)	

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

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

Rind, Schwein & Geflügel

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

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

Noch „Meer“ BURGER

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

ERGÄNZE DEIN ESSEN

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

VOM GRILL

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

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

NACHTISCH

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

Alle Gewichtsangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht.

GEFRORENE SPEISEN FÜR ZUHAUSE ZUM SELBST ERWÄRMEN

Spätzle ^(A1)	4,00 €
Mehl Ei	
Siedfleisch mit Meerrettichsoße	11,00 €
Rindfleisch Rinderbrühe Sahne Meerrettich Weißwein Mehl Meersalz Pfeffer	
Linsen ^(A1,9) mit Spätzle ^(A1)	7,50 €
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)	14,00 €
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)	14,00 €
Rindfleisch Rinderbrühe Paprika Zwiebeln Rotwein Tomatenmark Rapsöl Mehl Meersalz Paprikapulver Majoran Knoblauch Kümmel Zitronenabrieb Ei	
Geschmorte Ochsenbacken ^(A1,9) mit Spätzle ^(A1)	14,50 €
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)	17,00 €
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 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