



VORSPEISEN

Kleiner Salat mit Brot^(a)..... 6,90 €

Großer Salat..... 13,90 €
mit Paprika | Frühlingslauch | Grana Padano^(g) | geröstete Pinienkerne und Brot^(a)

Blumenkohl-Parmesansuppe

300 ml mit Brot..... 9,00 €

150 ml mit Brot..... 6,00 €

BEILAGEN

Pommes frites

200g..... 4,00 €

300g..... 5,30 €

400g..... 6,70 €

500g..... 8,00 €

„Frittensalat“

Pommes und Kroketten | kleine Portion..... 4,00 €

Pommes und Kroketten | große Portion..... 9,50 €

Rösti oder Kroketten..... 4,20 €

Hausgemachte Wedges..... 5,00 €

Ketchup | Mayonnaise | Aioli | Sour Cream..... 1,50 €

Hausgemachte Asia-Chili-Soße | Korianderketchup 2,50 €

Vegetarische BURGER

Falafel Burger vegan..... 15,50 €

Roggen Bun^(a,g) | Bio Pflücksalat | hausgemachte Falafel | roter Paprika | rote Zwiebel
Sweet Chili Soße^(a,g) | Ananas-Chili-Chutney | Frühlingslauch | Kresse

Veggie Burger..... 15,50 €

Roggen Bun^(a,g) | Bio Pflücksalat | hausgemachtes Grünkernkuchle^(a,c) aus überm Feuer
gedarrter bio Grünkern | Käse^(g) | Paprika | rote Zwiebel | kerniger Frischkäse^(g)
Frühlingslauch | Kresse | Ketchup⁽ⁱ⁾

KaMiZu

Restaurant · Bar · Catering

Linsen Burger..... 15,50 €

Roggen Bun^(a) | rotes Zwiebelkonfit^(g) | Bio Pflücksalat | Balsamico | hausgemachtes Linsenpatty^(a,c,i) | Käse^(g) | Frühlingslauch | rote Zwiebel | Grober Senf | Sour Cream | Kresse

Chili Cheese & Onion - vegetarisch - 16,20 €

Brioche Bun^(a,c,g,k) | rotes Zwiebelkonfit^(g) | Radicchio | Quinoapatty | Cheddar^(1,15,g) | Paprika eingelegte Jalapeno Chili | rote Zwiebel | Asia-Chili-Soße | Kresse

Rote Beete und Grillkäse..... 19,50 €

Brioche Bun^(a,c,g,k) | Bio Pflücksalat | Rote Beete süß-sauer | Grillkäse^(g) | gebratene Rote Beete | Sour Cream | fermentierter Pfeffer | Kresse

Rind, Schwein & Geflügel

KaMiZu Burger..... 16,50 €

Brioche Bun^(a,c,g,k) | Bio Pflücksalat | rote Zwiebel | Bacon^(2,3,8,15) | Bio-Rindfleisch 220g **medium gebraten** | Käse^(g) | Mayonnaise | Ketchup⁽ⁱ⁾

Chili Cheese & Onion..... 18,50 €

Brioche Bun^(a,c,g,k) | 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⁽ⁱ⁾

Chicken Chili Burger (spicy)..... 16,50 €

Brioche Bun^(a,c,g,k) | Asia-Chili-Soße | roter Paprika | Frühlingslauch | Radicchio | Panierte Maishähnchenbrust^(a,1,c) | Kresse

Chicken Chili Burger (süß-sauer)..... 16,50 €

Brioche Bun^(a,c,g,k) | Bio Pflücksalat | Ingwer-Kürbis süß-sauer | Panierte Marensin Maishähnchenbrust^(a,1,c) | Kresse | Asia-Chili-Soße

Teriyaki Chicken Burger 19,90 €

Brioche Bun^(a,c,g,k) | mit Ingwer und Knoblauch marinierte Maispolardenbrust | Maisstärke | hausgemachte Teriyakisoße^(a) | Rote Zwiebel | Paprika | Kresse | hausgemachte Asia-Chili-Soße

Pulled Beef Ribs..... 21,00 €

Brioche Bun^(a,c,g,k) | Bio Pflücksalat | mariniertes Rotkraut | Pulled Beef Ribs | Limettenaioli | Frühlingslauch | Kresse

RibWich..... 20,50 €

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..... 19,00 €

Ciabatta^(a) | Radicchio | aus dem Smoker: Susländer Schweinebauch | Avocado | Rotes Zwiebelkonfit^(g) | Olivenöl | Frühlingslauch | Limettenaioli | Kresse



Noch „Meer“ BURGER

Black Tiger Burger..... 18,50 €

Brioche Bun^(a,c,g,k) | Bio Pflücksalat | 5 Stück Black Tiger Garnelen
Ingwer Kürbis süß-sauer | Crème fraîche^(g) | fermentierter Pfeffer | Frühlingslauch | Kürbiskernöl

Lachs-Avocado Burger..... 21,00 €

Brioche Bun^(a,c,g,k) | Bio Pflücksalat | Lachsfilet ca. 150 g | Avocado | Limette | Paprika
Crème fraîche^(g) | Kapern | fermentierter Pfeffer | Frühlingslauch | Kresse

ERGÄNZE DEIN ESSEN

1 Stück Black Tiger Garnele..... 3,60 €

Rib Eye Steak..... je 50g: 5,50 €

Doppio Bio-Rind Burger..... 7,00 €

zusätzlich 1 Stück Bio-Rind Burger á 220 Gramm, mit Käse, Zwiebeln und Bacon

Doppio vegetarisches Pattie..... 5,50 €

zusätzlich 1 vegetarisches Pattie deiner Wahl

125g gebratener Grillkäse..... 5,50 €

Käse | Speck | Jalapeno Chili jeweils 1,70 €

**Avocado mit Limette | Ingwer Kürbis süß-sauer |
Rote Beete süß-sauer | Zwiebelkonfit | Spiegelei**..... jeweils 2,50 €

Glutenfreier Burger Bun..... 3,50 €

VOM GRILL

Zwei hausgemachte vegetarische Patties deiner Wahl^(a,c,g)..... 20,50 €

dazu Salat und eine Soße deiner Wahl

Grillkäse^(g)..... 20,50 €

Salat | Rote Beete süß-sauer | Ciabatta

Lachsfilet mit Salat und Sauer Cream..... 31,00 €

dazu Ciabatta | Pommes | Kroketten | Rösti oder Wedges

Rib Eye Steak ca. 300 g mit Salat und Kräuterbutter..... 36,00 €

dazu Ciabatta | Pommes | Kroketten | Rösti oder Wedges



NACHTISCH

Hausgemachte Kugel Eis^(c,g)	3,60 €
pro Kugel	
mit heißen Himbeeren.....	3,50 €
mit Johannisbeerlikör Haselnusslikör HEIMAT DISTILLERS.....	2 cl..... 3,20 €
	4 cl..... 4,50 €
Heißes Schokoladentörtchen	8,50 €
Backzeit ca. 30 Minuten	

Alle Gewichtsangaben beziehen sich immer auf das Rohgewicht.

GEFRORENE SPEISEN FÜR ZUHAUSE ZUM SELBST ERWÄRMEN

Spätzle^(A1)	4,50 €
Mehl Ei	
Siedfleisch mit Meerrettichsoße	12,00 €
Rindfleisch Rinderbrühe Sahne Meerrettich Weißwein Mehl Meersalz Pfeffer	
4 Portionen Linsen^(A1,g) mit Spätzle^(A1)	25,00 €
Belugalinsen Karotte Sellerie Zwiebeln Lauch Rotwein Tomatenmark Rapsöl Mehl Meersalz Zucker Balsamico Majoran Knoblauch Mehl Ei	
Oma Lotte's Sauerbraten^(A1,g) mit Spätzle^(A1)	15,00 €
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,g) mit Spätzle^(A1)	15,00 €
Rindfleisch Rinderbrühe Paprika Zwiebeln Rotwein Tomatenmark Rapsöl Mehl Meersalz Paprikapulver Majoran Knoblauch Kümmel Zitronenabrieb Ei	
Geschmorte Ochsenbacken^(A1,g) mit Spätzle^(A1)	15,50 €
Ochsenbacken Rinderbrühe Rotwein Zwiebeln Tomatenmark Rapsöl Mehl Meersalz Karotte Sellerie Lauch Knoblauch Wacholderbeeren Pfeffer Lorbeer Piment 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 I 300g Soße
Linsen 300g I 250g Spätzle
Sauerbraten 200g Fleisch I 250g Soße
Rindergulasch 450g I 250 g Spätzle
Ochsenbacken 200g I 200g 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