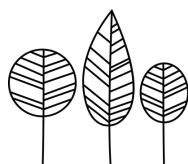


KAMIN

RESTAURANT & STUBN



WILLKOMMEN IM KAMINRESTAURANT & STUBN

Regionale Spezialitäten.
Aromenstarke Momente.
Überraschende Kreationen.

Ein Abend voller Genuss.

APERITIF

CAPRI SPRITZ	12,50
Limoncello Bitter Lemon Winzersekt Soda	
WERMUT TONIC	14,50
roter Belsazar Wermut Tonic Orange	
SIMONAS SPRITZ	12,50
Sanbitter Mango Limonade Soda Limette	
FERRY SPEZIAL (ALKOHOLFREI)	12,50
Crodino Spicy Ginger Zitrone	

REGIONAL

LENDE VON DER BAYERISCHEN FÄRSE

39

Auberginenpüree | Kartoffelgratin | grüne Bohnen

AROMENSTARK

GEGRILLTER TANDOORI BLUMENKOHL

22

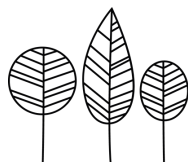
rote Linsen | grüner Spargel | Curry-Soja-Joghurt

ÜBERRASCHEND

CONFIERTE SEEFORELLE

VOR 34

Sesamgemüse | Honig-Ingwer-Dip



MENÜ

KAMINRESTAURANT & STUBN

VORSPEISE

COUSCOUS BOWL 26

Spargel | Erdbeere | Chicoréesalat
Limettencreme

RUCOLA SALAT 21

Ziegenkäse | Granatapfel | Walnüsse

SPARGEL-CREMESUPPE 16

Tomaten-Spargel-Ragout

TOMATENKRAFTBRÜHE 16

Topfenocken | Ofentomate | Basilikum-Öl

HAUPTGANG

ZANDERFILET 42

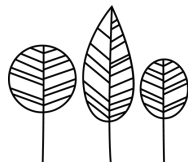
Tomaten-Quinoa | Spargelgemüse
Safranschaum

RINDERFILET 54

von der bayerischen Färse
Kartoffelgratin | Stangenspargel | Sauce Bernaise

GEBRATENE MAISHENDLBRUST 34

Kartoffelnocken | Mais | Zuckerschoten
Aprikosen | Pfefferrahmsauce



KLASSIKER

KAMINRESTAURANT & STUBN

VORSPEISE

GROSSER SALAT 21

Oliven | Parmesanknusper | geröstete Cashewkerne
marinierte Paprika | Balsamico Dressing

GEBRATENE SAIBLINGPFLANZERL 25

vom Tegernseer Saibling | Honig-Senf-Creme
eingelegter Rettich-Radieschen-Apfelsalat

RINDERTATAR 25

vom Tegernseer Weiderind | Walnussbrot

RINDERKRAFTBRÜHE 16

Grießnockerl | Wurzelgemüse

HAUPTGANG

SPARGEL RISOTTO 28

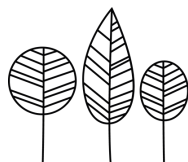
wilder Spargel | Buchenpilze

WIENER SCHNITZEL 36

Kartoffelsalat | Rahmgurken
Zitrone | Preiselbeeren

TEGERNSEER SAIBLING 41 p.P.

Weißweinschaum | Blattspinat | Butterkartoffeln
Für 2 Personen am Tisch filetiert
(Zubereitungszeit 25 min)



DESSERT

KAMINRESTAURANT & STUBN

SÜSS

KAISERSCHMARRN 17

Zwetschgenröster | Vanilleeis

TOPFENKNÖDEL 17

Basilikumsorbet | Erdbeeren | Minze

MOHN PARFAIT 17

Zitronen-Tymian-Baiser | Rhabarber
Eierlikörschaum

HERZHAFT

**LANTENHAMMER OBSTBRAND
MARILLE** 2CL
12,50

Ein intensiver Marillenbrand mit purem Aroma gewonnen aus den Marillen vom Vintschgau, Begeron und Ungarn

GRAPPA NONINO ANTICA CUVEÉ 2CL
19,50

5 - 20 Jahre in Barrique Fässern gereift
Ein runder, samtiger und aromatisch anhaltender Abschluss

HENNESSEY XO 2CL
23,50

Ein kraftvoll, aber harmonischer Cognac aus über 100 Eaux de vie
der würzige, blumige und fruchtige Noten vereint

