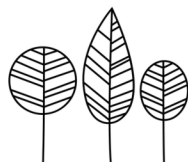


# KAMIN

RESTAURANT & STUBN



## WILLKOMMEN IM KAMINRESTAURANT & STUBN

Regionale Spezialitäten.  
Aromenstarke Momente.  
Überraschende Kreationen.

Ein Abend voller Genuss.

### APERITIF

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

## REGIONAL

### REHFILET

42

Haselnuss-Spätzle | Pfifferlinge | wilder Brokkoli  
Essig-Kirsch-Jus

---

## AROMENSTARK

### LACHSFILET

42

in Teriyaki gebraten  
gebackene Reisbällchen | Sesamgemüse | Zitronengrasschaum

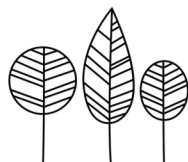
---

## ÜBERRASCHEND

### BARBARIEENTE

42

Kartoffelnocken | Zuckerschoten | Spargelgemüse



# MENÜ

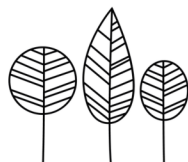
KAMINRESTAURANT & STUBN

## VORSPEISE

- BURRATA** 22  
marinierte bunte Tomaten | Balsamico-Honig-Marinade
- STANGENSPIRGEL** 26  
Avocado | Romanasalat | Himbeervinaigrette
- SPARGEL-CREMESUPPE** 16  
Tomaten-Spargel-Ragout
- TOMATENKRAFTBRÜHE** 16  
Topfenocken | Ofentomate | Basilikum-Öl
- 

## HAUPTGANG

- KABELJAU FILET** 41  
Kartoffelgnocchi | Kräutersaitlinge  
Spargel-Tomaten-Gemüse | Safranschaum
- RINDERFILET** 54  
Kartoffelgratin | Stangenspargel | Sauce Bernaise
- GESCHMORTE LAMMKEULE** 48  
Pastinakencreme | Paprika | Zucchini  
Thymian-Tomaten-Jus



# 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

**PIFFERLINGRISOTTO** 28

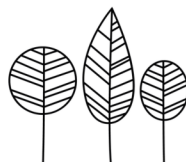
wilder Spargel | Ofentomate | Kräutersalat

**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

**PFIRSICH TARTE** 17

Blaubeeren | Erdbeerschaum

**MOHN PARFAIT** 17

Zitronen-Tymian-Baiser | Rhabarber  
Eierlikörschaum

---

HERZHAFT

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

Ein intensiver Marillenbrand mit purem Aroma gewonnen  
aus den Marillen vom Vintschgau, Begeon 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

