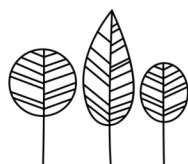


# KAMIN

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

### **TAGLIARINI**

28

Pfifferlinge | Tomate | Pfifferlingsrahm | Gartenkräutersalat

---

## AROMENSTARK

### **BARBARIE ENTENBRUST**

42

gebackene Kartoffelnocken | Zuckerschoten | Spargelgemüse

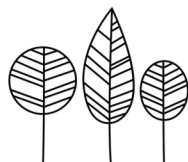
---

## ÜBERRASCHEND

### **ZWEIERLEI VOM BLUMENKOHL**

29

rote Linsen | Parmesanschaum



# MENÜ

KAMINRESTAURANT & STUBN

## VORSPESI

### **MATJES VOM TEGERNSEER SAIBLING** 28

Kräutersalat | rote Zwiebeln | Gurkensalat  
Apfelvinaigrette

### **STANGENS PARGEL** 26

Avocado | Romanasalat | Himbeervinaigrette

### **SPARGEL-CREMESUPPE** 16

Tomaten-Spargel-Ragout

### **TOMATENKRAFTBRÜHE** 16

Topfenocken | Ofentomate | Basilikum-Öl

---

## HAUPTGANG

### **ZANDERFILET** 43

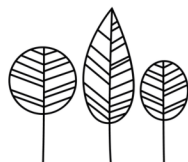
Kartoffelgnocchi | Kräutersaitlinge  
Spargel-Tomaten-Gemüse | Safranschaum

### **RINDERFILET** 54

Kartoffelgratin | Stangenspargel | Sauce Bernaise

### **GESCHMORTE LAMMKEULE** 48

Selleriepüree | 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

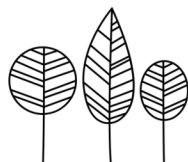
wilder Spargel | Ofentomate | Kräutersalat

**WIENER SCHNITZEL** 36

Kartoffelsalat | Rahmgurken  
Zitrone | Preiselbeeren

**TEGERNSEER SAIBLING** p. P. 41

für 2 Personen am Tisch filetiert  
Butterkartoffeln | Blattspinat | Weißweinschaum  
(Zubereitungszeit 25 Min)



# DESSERT

KAMINRESTAURANT & STUBN

SÜSS

**KAISERSCHMARRN** 17

Zwetschgenröster | Vanilleeis

**TOPFENKNÖDEL** 17

marinierte Erdbeeren | Basilikumsorbet

**LIMETTENPARFAIT** 17

Zitronen-Thymian-Baiser | Rhabarber  
Eierlikörschaum

---

HERZHAF

**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

