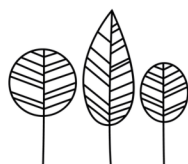


KAMIN

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

BARBARIE ENTENBRUST

42

Mais | Zuckerschoten | scharfe Buchenpilze | Essig-Kirsch-Soße

AROMENSTARK

TATAR VON DER GELBSCHWANZMAKRELE

VORSPEISSE 28

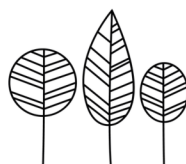
Romanasalat | Avocado | Tomate | Soja-Sesam-Dip

ÜBERRASCHEND

KABELJAUFILET

42

Pfifferling-Schalotten-Marinade
Kokosrisotto | grüner Spargel | Zitronengras Beurre blanc



MENÜ

KAMINRESTAURANT & STUBN

VORSPERSE

MATJES VOM TEGERNSEER SAIBLING 28

Kräutersalat | rote Zwiebeln | Gurkensalat
Apfelvinaigrette

ROTE LINSEN 21

Avocado | Feldsalat | Orangenvinaigrette

KOKOS-LIMETTEN-CREMESUPPE 16

scharfe Tomate | Aubergine

TOMATENKRAFTBRÜHE 16

Topfennocken | Ofentomate | Basilikum-Öl

HAUPTGANG

ZANDERFILET 43

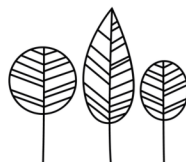
Kartoffelgnocchi | Buchenpilze
grüner Spargel | Safranschaum

RINDERFILET 54

Kartoffelgratin | wilder Brokkoli | Sauce Bernaise

GESCHMORTE KALBSBACKE 38

Selleriepüree | Zuckerschoten | Karotte | Trüffelschaum



KLASSIKER

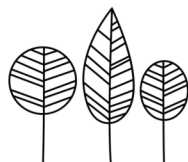
KAMINRESTAURANT & STUBN

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
grüner Spargel Ofentomate Rucola Parmesanchip	
WIENER SCHNITZEL	36
Kartoffelsalat Rahmgurken Zitrone Preiselbeeren	



DESSERT

KAMINRESTAURANT & STUBN

SÜSS

KAISERSCHMARRN

17

Zwetschgenröster | Vanilleeis

CRÉME BRÛLÉE

16

Sauerrahmeis | Ananasragout

NOUGATPARFAIT

17

Zitronen-Thymian-Baiser | Aprikosenragout
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

