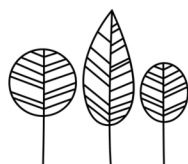


KAMIN

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

GESCHMORTER SCHWEINEBAUCH

34

gebackene Kartoffelnocken | Pfifferlinge
Kräuter-Spitzkraut | Dunkelbiersoße

AROMENSTARK

SEMMELKNÖDEL

29

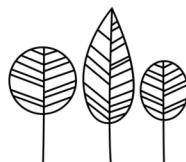
in Rahm | Steinpilze | Ackersalat | Ofentomate

ÜBERRASCHEND

CEVICHE VOM TEGERNSEER SAIBLING

VORSPEISE 28

Radieschen-Limetten-Marinade
Kopfsalatcreme | scharfe Mango | Petersilienwurzelchip



MENÜ

KAMINRESTAURANT & STUBN

VORSPERSE

ZIEGENKÄSE 26

karamelisiert | Feldsalat | Granatapfeldressing

ROTE LINSEN 21

Avocado | Rucola | Orangenvinaigrette

KOKOS-LIMETTENSUPPE 16

Auberginen | Chili

TOMATENKRAFTBRÜHE 16

Topfennocken | Ofentomate | Basilikum-Öl

HAUPTGANG

WOLFSBARSCHFILET 42

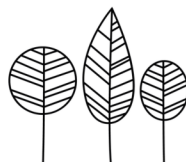
Quinoa | Paprika | Zucchini | Aubergine | Buchenpilze
Safranschaum

RINDERFILET 54

Kartoffelgratin | wilder Brokkoli | Blumenkohl
Sauce Bernaise

GESCHMORTE RINDERSCHULTER 38

Haselnussspätzle | Rosenkohl | Pfifferlinge
Balsamico-Zwetschge



KLASSIKER

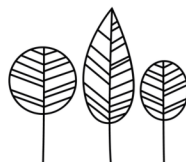
KAMINRESTAURANT & STUBN

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

GESOTTENER KALBSTAFELSPITZ	38
Salzkartoffeln Rahmwirsing Meerrettichsoße	
PFIFFERLINGRISOTTO	28
Paprika-Pilzgemüse Ofentomate Rucola Parmesanchip	
WIENER SCHNITZEL	36
Kartoffelsalat Rahmgurken Preiselbeeren Zitrone	



DESSERT

KAMINRESTAURANT & STUBN

SÜSS

KAISERSCHMARRN

17

Zwetschgenröster | Vanilleeis

PASSIONSFRUCHTSCHNITTE

17

Schokolade | Kokosnusseis | Melissenkresse

GRIESSFLAMMERIE

17

Tonkabohneneis | marinierte Kirschen | Mandeln

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

