

KAMIN

RESTAURANT & STUBN

WILLKOMMEN IM KAMINRESTAURANT & STUBN

Regionale Spezialitäten.
Aromenstarke Momente.
Überraschende Kreationen.

Ein Abend voller Genuss.

APERITIF

LAURENT PERRIER CHAMPAGNER

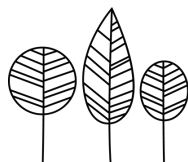
La Cuvée brut	0,1 l 22
La Cuvée rosé	0,1 l 29

WERMUT TONIC

roter Belsazar Wermut Tonic Orange	12,50
--	-------

FERRY SPEZIAL (ALKOHOLFREI)

Crodino Spicy Ginger Zitrone	12,50
----------------------------------	-------



REGIONAL

ZWEIERLEI VOM HIRSCH

48

Hirschkeule | geschmort
Spätzle | Romanesco | Kräuterseitlinge
Wacholder-Pfeffer-Soße

AROMENSTARK

PERLHUHNBRUST

34

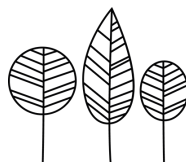
Curry-Couscous | scharfes Paprikagemüse
Pak Choi | Thymianjus

ÜBERRASCHEND

ENTENKNÖDEL

VOR 23

Passionsfrucht-Ingwer-Marinade
scharfer Chinakohlsalat | Asia-Mayonnaise



MENÜ

KAMINRESTAURANT & STUBN

VORSPESIE

FALAFEL

25

bunte Bete | Berberitzenvinaigrette
Sprossensalat | Minzcreme

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

26

Romana-Radicchiosalat
Granatapfelvinaigrette

WILDESSENZ

18

Brätnocken | Kräuterpfannkuchen-Streifen
Wurzelgemüse

KOKOS-LIMETTEN-SUPPE

16

Auberginen-Erdnuss-Ragout

HAUPTGANG

ZANDERFILET

42

Kartoffelgnocchi | grüne Bohnen
Misoschaum

KALBSLENDE

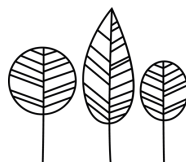
48

in Limonenöl gebraten | Kohlrabi-Püree
Zuckerschoten | scharfe Buchenpilze

GESCHMORTE RINDERSCHULTER

34

Selleriepüree | Zuckerschoten
Balsamico-Zwetschge



KLASSIKER

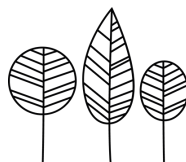
KAMINRESTAURANT & STUBN

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

ROTE BETE RISOTTO	26
gratinierter Ziegenkäse Spinat-Chili-Salat	
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

SCHOKOLADEN-TARTE

17

Rotwein-Birne | Walnuss-Eis

CREME BRÛLÉE

17

Rosmarin-Ananas-Sorbet | Sauerrahmeis

KÄSE

VACHERIN MONT D'OR

leicht geschmolzen | Spinat-Chili-Salat
getrüffelter Kartoffelschaum | Kracherl

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

