KAMIN

RESTAURANT & STUBN

WILLKOMMEN IM KAMINRESTAURANT & STUBN

Regionale Spezialitäten.
Aromenstarke Momente.
Überraschende Kreationen.

Ein Abend voller Genuss.

APERITIF

CAPRI SPRITZ 12,50
Limoncello I Bitter Lemon
Winzersekt I Soda

WERMUT TONIC 14,50
roter Belsazar I Wermut I Tonic I Orange

SIMONAS SPRITZ 12,50
Sanbitter I Mango Limonade
Soda I Limette

FERRY SPEZIAL (ALKOHOLFREI) 12,50
Crodino I Spicy Ginger I Zitrone

REGIONAL

GULASCH VOM HIRSCHKALB 42

Pastinakenpüree | Möhren | Rotweinschalotten | Jus

AROMENSTARK

KOHLRABI CARPACCIO VORSPEISE 19

Kressesalat | Granatapfel | Nüsse | Yuzugel

ÜBERRASCHEND

GEBACKENE ZUCCHINIBLÜTE 28

Petersilienwurzeltarte | Waldpilze | Zitronen Beurre blanc

MENÜ

KAMINRESTAURANT & STUBN

VORSPEISE

GERÄUCHERTE ENTENBRUST 29

Sellerie-Apfel-Salat | Walnüsse | Granatapfeldressing

TOMATENCARPACCIO 18

Feta-Rosmarin-Creme | Ruccola | Basilikum-Öl

KÜRBISCREMESUPPE 16

Kürbisragout | Kerne | Öl

TOMATENKRAFTBRÜHE 16

Topfennocken | Ofentomate | Basilikum-Öl

HAUPTGANG

KABELJAUFILET 42

Parmesankruste
Karottenpüree | wilder Brokkoli | Weißweinschaum

RINDERFILET 54

Kartoffelgratin | Bohnengemüse | Rotweinschalotten | Jus

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

SCHLUTZKRAPFEN 28
Pfifferling-Blattspinat Gemüse | brauner Butter | Bergkäse

WIENER SCHNITZEL 36
Kartoffelsalat | Rahmgurken | Preiselbeeren | Zitrone

TEGERNSEER SAIBLING 41 p.P
Butterkartoffeln | Blattspinat
Weißweinschaum | Zitronenbutter
(Zubereitungszeit 25 Minuten)

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