

Flammkuchen-  
Restaurant & Bar



**KAMIN**

Treffen & Genießen



## Liebe Gäste,

den „Kamin“ haben wir Anfang 2009 gründlich entstaubt und neu gestartet: Wir kommen aus der Region Mainz / Wiesbaden und kennen hier natürlich jede Menge Lokale. Vieles wollten wir im „Kamin“ besser machen.

Ganz ungezwungen sich treffen in lockerer Atmosphäre, ein uriges Ambiente – fast wie im Wohnzimmer mit Freunden. Dazu gehört eine pffiffige Speisekarte. Wir setzen bei den Speisen und Getränken auf frische Zutaten und regionale Lieferanten wie z.B. dem Weingut Fels aus Rheinhessen, oder unserem Bauern Stahl, der uns täglich mit frischem Obst & Gemüse beliefert.

Zu den immer beliebten Flammkuchen kommen je nach Saison „Specials“, die unser Koch nach aktuellem Angebot zusammenstellt. Das reicht von Pfifferlingen oder Spargel bis zum Kürbis etc. Auch Wild aus dem Jagdrevier des Küchenchefs gibt es von Zeit zu Zeit. Wenn trotzdem etwas auf der Speisekarte fehlen sollte, haben wir immer offene Ohren für Anregungen und Wünsche! Wem es hier besonders gut geschmeckt und gefallen hat, der kann ruhig den „Kamin“ online beurteilen auf [www.qype.com](http://www.qype.com). Infos, Reservierungen: Homepage [www.kamin-mainz.de](http://www.kamin-mainz.de).

Da wir selbst begeisterte Fußballfans sind, machen wir seit 2009 das Angebot, samstags die Bundesligakonferenz mit zu verfolgen: Das gibt es nicht überall in Mainz.

**Viel Spaß noch, bis zum nächsten Mal**

**Daniel Kayser, Thomas Schaller und das gesamte „Kamin“-Team**



## Vorspeisen

Tomaten / Mozzarella-Baguette mit Ruccola	4,50 Euro
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und gebr. Putenbruststreifen oder Räucherlachs	je 7,00 Euro
Tapas-Platte (Oliven, Feta-Käse, Shrimps, gegrilltes Gemüse, milde Peperoni und Serrano-Schinken) für 2 Personen	14,50 Euro
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren	5,00 Euro
Hausgemachte Tomatensuppe mit Baguette	4,00 Euro
Hausgemachte Pariser Zwiebelsuppe mit Baguette	4,00 Euro
weitere Suppen findet ihr auf unserer saisonalen Tageskarte	

## Kalte Ecke

Schinkenteller (gem. Schinkensorten)	5,50 Euro
Käseteller (gem. Käsesorten)	5,50 Euro
Handkäs´ mit Musik dazu Brot und Butter	5,50 Euro
Spundekäs´ mit ofenfrischen Brezeln	5,00 Euro

## Salate

Kleiner bunter Salat der Saison mit Baguette	4,00 Euro
Thunfischsalat mit Baguette	7,50 Euro
Ruccolasalat mit Tomaten, Mozzarella und Baguette	7,00 Euro
Fitnesssalat mit gebr. Putenbruststreifen und Baguette	8,50 Euro
Dressing: Joghurt, French, Balsamico-Vinaigrette	



## Flammkuchen

Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, es darf auch mal ein Flammkuchen sein!

### „Der Klassiker“

mit Crème fraîche, Speckwürfeln und Zwiebeln 6,50 Euro

### „Der Italiener“

mit Crème fraîche, frischen Tomaten, Mozzarella und Basilikum 7,50 Euro

### „Der Vegetarische“

mit Crème fraîche, gegrilltem Gemüse, Knoblauch und Käse 7,50 Euro

### „Der aus Parma“

mit Crème fraîche, Ruccola, Parmaschinken, Parmesan und Tomaten 8,50 Euro

### „Der Speckige“

mit Crème fraîche, Lauch und Speckwürfeln 7,00 Euro

### „Der Scharfe“

mit Crème fraîche, Salami, Zwiebeln, scharfer Peperoni und Chili 7,50 Euro

### „Der Speziale“

mit Crème fraîche, Champignons, Schinken und Käse 7,50 Euro

### „Der Provencalische“

mit Crème fraîche, Feta-Käse, Walnüssen, Oliven und Kräutern der Provence 8,00 Euro

### „Der Mainzer“

mit Crème fraîche, Kartoffelscheiben, Speckwürfeln, Zwiebeln und Raclette-Käse 8,50 Euro

### „Der Hühnerdieb“

mit Crème fraîche, Putenbrust, Zwiebeln, Champignons und Käse 8,50 Euro

### „Der Orientalische“

mit Crème fraîche, Sucuk (Knoblauchwurst), Zwiebeln, Knoblauch, Lauch und Käse 8,50 Euro

Beilagensalat zum Flammkuchen

3,50 Euro



## Flammkuchen

### „Der Grüne“

mit Crème fraîche, Blattspinat, Knoblauch und Gorgonzola 7,50 Euro

### „Der Käsig“

mit Crème fraîche, Raclette-Käse, Gorgonzola und Parmesan 8,00 Euro

### „Der aus Honolulu“

mit Crème fraîche, Schinken, Ananas und Käse 7,50 Euro

### „Der Stier“

mit Crème fraîche, Chorizo (spanische Paprikawurst),  
Knoblauch und Käse 8,00 Euro

### „Der Pariser“

mit Crème fraîche, Camembert, Speckwürfeln und Zwiebeln 8,00 Euro

### „Der Franzose“

mit Crème fraîche, Gorgonzola, Birne, Walnüssen und Honig 8,50 Euro

### „Der Mexikaner“

mit Crème fraîche, Bohnen, Putenbrust, Mais, Zwiebeln,  
Paprika und Käse 8,50 Euro

### „Der Verrückte“

mit Crème fraîche, Schinken, Bohnen, Salami, Chili, Champignons,  
Käse, Oliven und Zwiebeln 9,00 Euro

Etwas Besonderes auf dem Tisch, ist unser Flammkuchen mit Fisch!

### „Der Tonno“

mit Crème fraîche, Thunfisch, Zwiebeln,  
Käse und Kräutern der Provence 8,00 Euro

### „Der Fischfang“

mit Crème fraîche, Räucherlachs, Zwiebeln,  
frischem Meerrettich und Kräutern der Provence 8,50 Euro

### „Der Krabbenkutter“

mit Crème fraîche, Krabben, Knoblauch, Zwiebeln,  
Raclette-Käse und Kräutern der Provence 9,00 Euro

Beilagensalat zum Flammkuchen

3,50 Euro



## Süße Flammkuchen

Ein süßer Flammkuchen mit Zucker und Zimt, den liebt bestimmt nicht nur ein Kind!

### „Der Fruchtige“

mit Crème fraîche (süß), Apfelspalten,  
Zucker und Zimt

kl. 4,50 Euro

gr. 6,50 Euro

### „Der Verführer“

mit Crème fraîche (süß), Bananenscheiben,  
Zucker und Zimt

kl. 4,50 Euro

gr. 6,50 Euro

### „Der Himmlische“

mit Crème fraîche (süß), Himbeeren,  
Vanillesoße, Zucker und Zimt

kl. 5,00 Euro

gr. 7,00 Euro

### „Der Sinnliche“

mit Crème fraîche (süß), Birnenspalten und Schokosoße

kl. 5,00 Euro

gr. 7,00 Euro

Ganz romantisch wird er serviert, wenn man den Flammkuchen flambiert!

### „Der Fruchtige“

flambiert mit Calvados

kl. 5,00 Euro

gr. 7,00 Euro

### „Der Verführer“

flambiert mit Cointreau

kl. 5,00 Euro

gr. 7,00 Euro

### „Der Himmlische“

flambiert mit Waldhimbeergeist

kl. 5,50 Euro

gr. 7,50 Euro

### „Der Sinnliche“

flambiert mit Williamsbirne

kl. 5,50 Euro

gr. 7,50 Euro

## Dessert

### Schokoladen-Soufflé

mit Schoko-Vanillesoße und Sahne

4,50 Euro

### Crêpe

mit Vanilleeis und Früchten der Saison

5,50 Euro

### Crème Brûlée

5,00 Euro



## Getränke

Pepsi Cola <sup>1,2,4</sup> / Pepsi Cola light <sup>1,2,4,5</sup>	0,2 L	2,20 Euro
	0,4 L	3,20 Euro
Mirinda <sup>2,4</sup>	0,2 L	2,20 Euro
	0,4 L	3,20 Euro
7 Up <sup>5</sup>	0,2 L	2,20 Euro
	0,4 L	3,20 Euro
Spezi <sup>1,2,4</sup>	0,2 L	2,20 Euro
	0,4 L	3,20 Euro
Apfelsaftschorle	0,2 L	2,20 Euro
	0,4 L	3,20 Euro
Selters	0,2 L	2,10 Euro
	0,75 L	4,90 Euro
Selters still	0,2 L	2,10 Euro
	0,75 L	4,90 Euro



Neu´s Orangensaft /-schorle	0,2 L	2,40 Euro
	0,4 L	3,40 Euro
Neu´s Ananassaft /-schorle	0,2 L	2,40 Euro
	0,4 L	3,40 Euro
Neu´s Kirschnektar /-schorle	0,2 L	2,40 Euro
	0,4 L	3,40 Euro
Neu´s Maracujanektar /-schorle	0,2 L	2,40 Euro
	0,4 L	3,40 Euro
Neu´s Bananennektar	0,2 L	2,40 Euro
	0,4 L	3,40 Euro
Neu´s Tomatensaft	0,2 L	2,40 Euro
	0,4 L	3,40 Euro
Neu´s Traubensaft	0,2 L	2,40 Euro
	0,4 L	3,40 Euro
KiBa	0,2 L	2,40 Euro
	0,4 L	3,40 Euro



## Getränke

Schweppes Bitter Lemon <sup>2,3</sup>	0,2 L	2,40 Euro
Schweppes Ginger Ale <sup>1</sup>	0,2 L	2,40 Euro
Schweppes Tonic Water <sup>2,3</sup>	0,2 L	2,40 Euro
Orangina <sup>4</sup>	0,25 L	2,60 Euro
Red Bull / Red Bull Sugarfree <sup>1,2,3,4,5</sup>	0,25 L	3,50 Euro
Almdudler	0,25 L	3,00 Euro
Bionade Holunder	0,33 L	3,20 Euro
Tradewinds Eistee: Peach und Lemon	0,33 L	3,00 Euro
Malzbier	0,33 L	3,00 Euro
fritz-kola <sup>1,2,4</sup>	0,33 L	3,00 Euro
fritz-kola-kaffee-brause <sup>1,2,4</sup>	0,33 L	3,00 Euro
fritz-limo-melonen-limonade	0,33 L	3,00 Euro
fritz-limo-apfel-kirsch-holunder	0,33 L	3,00 Euro
fritz-limo-zitronenlimonade	0,33 L	3,00 Euro
Club Mate	0,5 L	3,50 Euro

## Heißgetränke

Tasse Kaffee	2,20 Euro
Entkoffeinierter Kaffee	2,20 Euro
Cappuccino	2,40 Euro
Milchkaffee	2,80 Euro
Latte Macchiato / Flavoured	2,90 Euro / 3,30 Euro
Espresso einfach	1,80 Euro
Espresso doppelt	2,60 Euro
Heiße Schokolade	2,40 Euro
Heiße Schokolade mit Sahne / Schuss	2,60 Euro / 3,90 Euro
Heiße Milch mit Honig	2,60 Euro
Tee (diverse offene Sorten)	Kännchen 3,70 Euro
Champagner (Grüner Tee), Marapaya (Früchte-Rooibos-Mischung), Pfefferminze, Earl Grey (Schwarzer Tee), Mainzer Hausmischung (Kräutertee), Blutorange (Rooibos), Mainzer Altstadtmischung (Schwarzer Tee), Lemon Ingwer (Rooibos), Chai Tee (Rashne Hindra, Schwarzer Tee)	
Glühwein (nach Saison)	2,50 Euro



# Getränke

## Biere

Radeberger Pils	0,3 L	2,40 Euro
	0,5 L	3,40 Euro
Schöfferhofer Weizen	0,3 L	2,50 Euro
	0,5 L	3,50 Euro
Krusovice	0,3 L	2,50 Euro
	0,5 L	3,50 Euro
Kellertrübes  -Bier	0,3 L	2,60 Euro
	0,5 L	3,60 Euro
Sion Kölsch	0,2 L	1,80 Euro
	8er Kranz	12,60 Euro
	11er Kranz	16,20 Euro
Schlösser Altbier	0,2 L	1,80 Euro
	8er Kranz	12,60 Euro
	11er Kranz	16,20 Euro
Guinness	0,3 L	2,80 Euro
	0,5 L	4,50 Euro
Radler	0,3 L	2,40 Euro
	0,5 L	3,40 Euro
Cola Bier	0,3 L	2,40 Euro
	0,5 L	3,40 Euro
Bananen Weizen	0,5 L	3,50 Euro
Schöfferhofer Kristall Weizen	0,5 L	3,50 Euro
Dunkles Schöfferhofer Weizen	0,5 L	3,50 Euro
Schöfferhofer Weizen alkoholfrei	0,5 L	3,50 Euro



**ASTRA**



## Flaschenbiere

Heineken	0,33 L	3,50 Euro
Flensburger Pils	0,33 L	3,00 Euro
Corona	0,33 L	3,50 Euro
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 L	3,00 Euro
Astra Pils Urtyp	0,33 L	3,00 Euro
Astra Pils Rotlicht	0,33 L	3,00 Euro
Schöffelhofer Grapefruit	0,33 L	3,00 Euro
Schöffelhofer Kaktusfeige	0,33 L	3,00 Euro
Estrella Damm	0,33 L	3,00 Euro
Clausthaler alkoholfrei	0,33 L	3,00 Euro

## Longdrinks

Smirnoff Vodka Red Bull	6,50 Euro
Gordon's Gin Tonic	6,00 Euro
Tanqueray Gin Tonic	7,00 Euro
Jacky Cola	6,00 Euro
Jägermeister Red Bull	6,50 Euro
Campari Orange	6,00 Euro
Campari Soda	6,00 Euro
Licor 43 mit Milch	6,00 Euro
Aperol Spritz	5,50 Euro

## Cocktails

Cuba Libre	7,00 Euro
Sex on the Beach	7,00 Euro
Piña Colada	7,00 Euro
Caipirinha	7,00 Euro
Planters Punch	7,00 Euro
Mai Thai	7,00 Euro
Long Island Ice Tea	8,00 Euro
Zombie	8,00 Euro
Fruit Punch (alkoholfrei)	5,50 Euro
Virgin Caipi (alkoholfrei)	5,50 Euro



# Getränke

## Schnäpse

Erdbeerlimes	2 cl	1,90 Euro
Jägermeister	2 cl	2,10 Euro
Havana Club	2 cl	2,30 Euro
Pampero Rum	2 cl	2,30 Euro
Campari	2 cl	2,30 Euro
Jose Cuervo Tequila s/b	2 cl	2,30 Euro
Smirnoff Vodka	2 cl	2,30 Euro
Gordon's Gin	2 cl	2,30 Euro
Ouzo	2 cl	2,50 Euro
Sambuca	2 cl	2,50 Euro
Grappa	2 cl	2,50 Euro
Obstler	2 cl	2,50 Euro
Williams Birne	2 cl	2,80 Euro
Waldhimbeergeist	2 cl	2,80 Euro
Aperol	2 cl	2,30 Euro
Southern Comfort	2 cl	2,30 Euro
Tanqueray Gin	2 cl	2,80 Euro
Ramazzotti	4 cl	3,20 Euro
Baileys	4 cl	3,20 Euro
Orgasmus	4 cl	3,20 Euro
B52	4 cl	3,40 Euro
Licor 43	4 cl	3,00 Euro
Martini Bianco	6 cl	3,50 Euro



# Whiskey

## Irish Whiskey

Tullamore Dew Old Irish Whiskey	2 cl	5,00 Euro
---------------------------------	------	-----------

## Malt Whisky

Glennfiddich 12 years	2 cl	5,00 Euro
-----------------------	------	-----------

Macallan 10 years	2 cl	5,00 Euro
-------------------	------	-----------

Glenmorangie 10 years	2 cl	5,00 Euro
-----------------------	------	-----------

Lagavulin 16 years	2 cl	6,00 Euro
--------------------	------	-----------

## Scotch Whisky

Chivas Regal 12 years	2 cl	5,00 Euro
-----------------------	------	-----------

Ballantine's Finest	2 cl	5,00 Euro
---------------------	------	-----------

Johnnie Walker Red Label	2 cl	5,00 Euro
--------------------------	------	-----------

## American Whiskey

Jack Daniels Tennessee Whiskey	2 cl	5,00 Euro
--------------------------------	------	-----------

Wild Turkey 8 years	2 cl	5,00 Euro
---------------------	------	-----------

Four Roses Bourbon Whiskey	2 cl	5,00 Euro
----------------------------	------	-----------



# Wein



Weingut

Wallertheimer Straße 11 ♦ 55599 Gau-Bickelheim  
www.weingut-fels.de ♦ Fon 06701-7148

## Weißwein

1. Riesling Qualitätswein trocken (rassig - spritziger Riesling)	0,2 L 0,75 L	3,50 Euro 11,90 Euro
2. Grauer Burgunder Qualitätswein trocken (gehaltvoll, urwüchsig - ein Maul voll Wein)	0,2 L 0,75 L	3,50 Euro 11,90 Euro
3. Weißer Burgunder Spätlese trocken (Anklänge von Melone, Pfirsich und Mirabellen)	0,2 L 0,75 L	4,00 Euro 13,90 Euro
4. Blanc de Noir halbtrocken (saftig, elegant mit schöner Fülle)	0,2 L 0,75 L	4,00 Euro 13,90 Euro
5. Scheurebe Spätlese lieblich (feinfruchtige, elegante, aromatische Fruchtbombe)	0,2 L 0,75 L	4,00 Euro 13,90 Euro

## Weißherbst

6. Blauer Portugieser Weißherbst trocken (präsenre Frucht, blumige Noten)	0,2 L 0,75 L	3,50 Euro 11,90 Euro
--	-----------------	-------------------------

## Rotweine

7. Dornfelder Qualitätswein trocken (gehaltvoll, fruchtige Kirscharomen)	0,2 L 0,75 L	3,50 Euro 11,90 Euro
8. Pinot Noir (Spätburgunder) trocken (Aromen von Kaffee, Schokolade, Nelke und Pfeffer)	0,2 L 0,75 L	4,50 Euro 14,90 Euro
9. Regent Qualitätswein halbtrocken (viel Charakter, toller Geschmack)	0,2 L 0,75 L	4,00 Euro 13,90 Euro
10. Dornfelder Qualitätswein lieblich (sonnige Fruchtsüße, dunkle Waldbeeren)	0,2 L 0,75 L	3,50 Euro 11,90 Euro



# Wein

## Perlwein

11. Felssecco weiß	0,25 L	3,90 Euro
	0,75 L	12,90 Euro

## Sekt

12. Henkell trocken	0,2 L	Pikkolo 4,90 Euro
	0,75 L	18,90 Euro

## Champagner

13. Alfred Gartien	0,375 L	49,90 Euro
	0,75 L	89,00 Euro

## Schorle

14. Weinschorle weiß	0,2 L	2,40 Euro
	0,4 L	3,60 Euro
15. Weinschorle rot	0,2 L	2,40 Euro
	0,4 L	3,60 Euro

## Cider

16. Possmann Pure Cider	0,33 L	2,90 Euro
-------------------------	--------	-----------

## Apfelwein

17. Possmann Apfelwein	0,25 L	2,30 Euro
	0,5 L	3,50 Euro

1: mit Farbstoff; 2: koffeinhaltig; 3: Chininhaltig; 4: mit Konservierungsstoff (Benzolsäure); 5: Mit Süsstoffen Cyclamat, Aspartam (enth. Phenylalanin) und Saccharin



# Flammkuchen- Restaurant & Bar



## **KAMIN**

Treffen & Genießen

**Kamin** Flammkuchen-Restaurant & Bar • Kapuzinerstraße 8-10 • 55116 Mainz  
Telefon 06131- 62 77 887 • [www.kamin-mainz.de](http://www.kamin-mainz.de)

Öffnungszeiten: Mo. - Do. 17.00 - 1.00 Uhr • Fr. 17.00 - 2.00 Uhr • Sa. 15.00 - 2.00 Uhr • So. 17.00 - 24.00 Uhr

