



# KAMINOS TRÜFFEL MENÜ

09. BIS 31. JANUAR

## GRUSS AUS DER KÜCHE

Croqueta von der Barbarie Ente Trüffelmayonnaise

## WILDKRÄUTERSALAT

mit Ibérico Lomo 5 Monate luftgetrocknet im Kamino

Trüffel-Dressing, Tuber Uncinatum

2022 Mandolas Oremus Furmint, Tempos Vega Sicilia, Ungarn

## DAS EI

30 Minuten bei 65°C gekocht

mit getrüffelter Kartoffel-Lauch Espuma,

Tuber Melanosporum

2022 Chardonnay Barrique, Zähringer Markgräflerland

## JAKOBSMUSCHEL

flambiert mit weißem Trüffel (Magnum Pico)

Blumenkohl und Honig-Kresse

2023 De Nit Cava Rosé, Raventós i Blanc, Penedès

## RINDERFILET

Rossini mit gebratener Gänseleber

Kürbis-Gnocci, Tuber Melanosporum Trompetenpilz-Sauce

2017 Viña Cubillo, Lopez de Heredia, Rioja

## VANILLE/TRÜFFEL/MACADAMIA

Parfait von Tahiti Vanille & Trüffel

Macadamia Bisquit & Crumble

Pedro Ximenez, Ximénez Spinola, Jerez

**Menüpreis 125 € /ohne Jakobsmuschel 99,50€**

**Weinbegleitung 45,00 €**



## TAPAS

### LA CROQUETA

4,50€/ST

Croqueta von der Barbarie Ente - extra cremig

### TABLA

17,50€

Serrano Schinken, Ibérico Lomo (im Kamino luftgetrocknet)  
Manchego-Käse und Tomatentoast

### GAMBAS SALVAJES

20,50€

Wilde Garnelen medium gebraten  
al Ajillo, mit geröstetem Knoblauch und Chili

### ALIOLI (VEGI)

2,50€

Frische Knoblauch Mayonnaise

### PURI (VEGI)

6,50€

2 Stück Puri Bällchen gefüllt mit unserer Guacamole und Limetten-Gel,  
Avocado Topping (Soul Spice Boutique)

### BRAVAS (VEGI)

6,50€

Kartoffel-Millefeuille Würfel mit unserer hausgemachten  
scharfen Chilisauce "DOLORES" und Alioli

### MINI BURGER

7,50€

vom Ibérico Schwein mit BBQ-Sauce, Bacon, karamellisierte  
Zwiebeln und Salat

### TOSTA LACHS

12,50€

Inés Rosales Tosta mit Räucherlachs, frische Kräuter  
Pekannüsse und Gorgonzola Dolce

### PULPO

16,50€

Gebratener Pulpo mit Pimentón de la Vera (Boutique)  
auf Süßkartoffel-Pürée

### OLIVAS & BOQUERONES

6,90€

Olivas Sevillanas & Gordales, Boquerones (Essig-Sardellen)  
(ohne Boquerones)

3,90€



## VORSPEISEN

### FELDSALAT

10,50 €

Feldsalat mit Granat-Apfeldressing, gerösteter Buchweizen  
Pancetta und Kamino Crackers

### MARINERA

16,50 €

Mediterraner Salat mit eingelegtem weißen Thunfisch, Oliven  
und Boquerones (Essig-Sardellen), Kirschtomaten  
und gereifter Balsamico

### WINTERSALAT

16,50 €

Wildkräutersalat mit Iberico Lomo, 5 Monate im Kamino luftgetrocknet,  
eingelegtes Gemüse und Mango Chutney

### DAS EI

16,50 €

30 Minuten bei 65°C gekocht  
mit getrüffelter Kartoffel-Lauch Espuma und Uncinatum rüffel

## SUPPE

### CONSOMMÉ

8,50 €

Enten Consommé mit Brandy verfeinert

### HUMMERCREME

14,50 €

Unsere Hummercreme... Punkt

## VEGETARISCH

### BOWL (VEGAN)

21,50 €

Basmatireis/Beluga-Linsen mit Feigen und Pekannüssen/  
Wildkräutersalat/Pistazien-Pesto/karamellisierte Zwiebeln/Edamame  
Avocado/Mango/geröstete Kürbiskerne

### KARTOFFEL-MILLEFEUILLE

24,50 €

mit Rotkraut und Pilzen der Saison  
feines Gemüse und frische Kräuter



## FLEISCH

### RINDERFILET

42,50 €

am Stück rosa gebraten, Trompettenpilz-Sauce, Ofen-Gemüse und Kartoffel-Millefeuille

### BARBARIE ENTE

30,50 €

Knusprige Entenkeule, Ingwer-Teriyaki-Sauce  
Rotkraut, Kartoffel-Selleriepüree, Apfel-Chutney

### KAMINO BURGER 3.0

22,50 €

180gr von 100% Iberico Schwein medium , knuspriger Pancetta auf Brioche Bun, Büffel Mozzarella, Spiegelei, eingelegte rote Zwiebeln und Butternut-Kürbis, knackiger Salat  
Birne-Bacon Marmelade

Probieren Sie dazu: Unsere hausgemachten "Kamino Pommes" 4,50 €

Alioli: unsere Knoblauch Mayonnaise 2,50 €

## FISCH

### PULPO & GAMBAS

38,50 €

Pulpo & Wilde Garnelen gebraten mit Pimentón de la Vera, auf Ofengemüse und Süßkartoffel-Püree

### JAKOBSMUSCHELN

42,50 €

in Olivenöl gebraten mit Hummerschaum  
hausgemachte Nudeln und geröstetem Blumenkohl

(KLEINE PORTION) 28,50 €