



# KAMINO MENÜ

## GRUSS AUS DER KÜCHE

Pani Puri gefüllt mit Guacamole und Limetten-Gel

## FRÜHLINGSSALAT

Frühlingsalat mit mariniertem weißen und grünen Spargel, Buchweizen, Essenz N°7 (Kamino's Granat-Apfel Dressing)

## HUMMERCREME

Unsere Hummercreme... Punkt

## MILCHLAMM DUETT

Geschmorte Keule und Kottelete rosa gebraten  
36 Monate Parmesan Risotto, Ofengemüse und Honig-Thymianjus

## ANANAS- WEISSE SCHOKOLADE

Espuma von weißer Schokolade  
mit Ananas & Mango, Ananas-Biscuit

**Menüpreis 88,50 € / ohne Suppe 74,50 €**



## TAPAS

### LA CROQUETA

4,50€/ST

Croqueta von der Serrano Schinken - 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 deutschen Lamm mit Alioli, Bacon, karamellierte  
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

### MARINERA

16,50 €

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

### FRÜHLINGSSALAT

16,50 €

Frühlingsalat mit mariniertem weißen und grünen Spargel, Buchweizen, **Essenz N°7** (Kamino's Granat-Apfel Dressing)

## SUPPEN

### SPARGEL

9,50 €

Spargelcrème-Suppe mit Frischkäse und **Gewürz-Salz** der Next Generation

### HUMMERCREME

14,50 €

Unsere Hummercreme... Punkt

## VEGETARISCH

### BOWL (VEGAN)

21,50 €

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

### SPARGEL WEISS UND GRÜN

26,50 €

Markgräfler Weisser und Spanischer Grüner Spargel  
in Olivenöl gebraten mit Gemüse Bouquet und Kresse



## SPARGEL

26,50 €

Markgräfler Weißer und Spanischer Grüner Spargel in Oliven Öl gebraten mit Gemüse Bouquet und Kresse

Probieren Sie dazu: kleiner Atlantikfisch (100g) in Olivenöl gebraten **16,50 €**  
kleines Argentinische Rinderfilet (100gr) rosa gebraten **16,50 €**  
drei wilde Garnelen gebraten gebraten **16,50 €**

## FLEISCH

### RINDERFILET

43,50 €

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

### DUETT VOM MILCHLAMM

43,50 €

Geschmorte Keule und Kottelete rosa gebraten  
36 Monate Parmesan Risotto, Ofengemüse und Honig-Thymianjus

### LAMM BURGER

22,50 €

100% deutsches Lamm medium gebraten auf Brioche Bun, Alioli, knuspriger Pancetta, Gorgonzola dolce (mild), Spiegelei, eingelegte rote Zwiebeln und Mango-Aprikosenchutney

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

Alioli: unsere Knoblauch Mayonnaise **2,50 €**

## FISCH

### PULPO & GAMBAS

42,50 €

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

### ATLANTIKFISCH

42,50 €

Atlantikfisch nach Markt Angebot  
in Olivenöl gebraten mit Herzmuscheln  
Safran-Pernod Sauce, Baby Spinat und feines Gemüse

(KLEINE PORTION) **28,50 €**