



KAMINO MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Pani Puri mit Frischkäse
und Dattel-Pinienkern-Topping

HERBSTSALAT

Wildkräuter Salat mit eingelegtem Gemüse
feine Pommery Senfcrème

CALDO DE PESCADOS

Atlantikfisch, Wilde Garnele, Jakobsmuscheln und Sepia
mit Wakame Algen und kräftiger Meeresfrüchte-Consommé

BARBARIE ENTE

rosa gebraten auf Süsskartoffel-Pürée, Ofengemüse
mit geröstetem Sesam und Ingwer-Teriyaki-Sauce

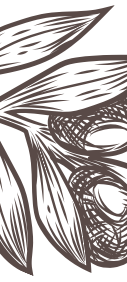
ZITRUS TIRAMISU

mit Zitrus Kompott, Lemon Curd, Mascarpone Espuma
und Löffelbiscuit mit Limoncello

Menüpreis 86,50 € / ohne Fisch 63,50 €



TAPAS



LA CROQUETA

4,50€/ST



vom Ochsenschwanz mit Gel von karamellisierter Birne –
extra cremig



TABLA

20,50€

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€

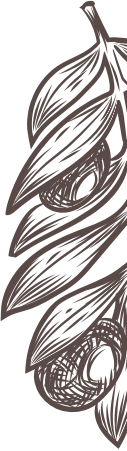
2 Stück Puri Bällchen gefüllt mit Frischkäse und Datteln-
Pinienkerne, Avocado Topping (Soul Spice Boutique)



BRAVAS (VEGI)

6,50€

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

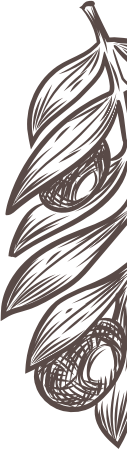


MINI BURGER

7,50€



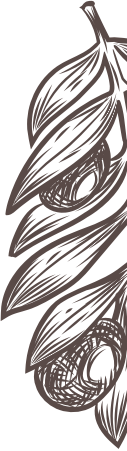
mit Alioli, Bacon, karamellisierte Zwiebeln und Salat



HUEVOS ROTOS (DER KLASSIKER IST ZURÜCK)

10,50€

Gegrillter milder Chorizo auf knusprigen Kartoffel-Würfeln
und Hotzenwälder Spiegelei



PULPO

16,50€



Gebratener Pulpo mit Pimentón de la Vera (Boutique)
auf Couscous nach andalusischer Art



OLIVAS & BOQUERONES

6,90€

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

3,90€





VORSPEISEN

ZUNGE *

18,50 €

Dünne Scheiben von der Hinterwälder Rinderzunge,
Pico de Gallo, eingelegte rote Zwiebeln
und Pommery Senfcrème-Eis

MARINERA

16,50 €

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

HERBSALAT

14,50 €

Wildkräuter Salat mit eingelegtem Gemüse, Honig-Senf Dressing
feine Pommery Senfcrème

SUPPEN

ESSENZ *

7,50 €

vom Hinterwälder Rind mit Buchstaben und Brunoise

THAI-CURRYSUPPE

10,50 €

mi Kokosmilch, Kafir, Ingwer –
Pikant, exotisch und würzig

VEGETARISCH

BOWL (VEGAN)

21,50 €

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

COUS COUS

24,50 €

Couscous nach andalusischer Art mit Ofengemüse
wilder Brokkolini, Baby Mais und Curry Schaum



FLEISCH

BARBARIE ENTE

34,50 €

rosa gebraten auf Süsskartoffel-Pürée, Ofengemüse mit geröstetem Sesam und Ingwer-Teriyaki-Sauce

FLEISCHBÄLLCHEN*

26,50 €

vom Hintzerwälder Rind (nach dem Rezept von Iváns Mama) mit Marcona-Mandelcrème, feine Nudeln, Pilze der Saison und Wurzel-Gemüse

KAMINO BURGER

19,50 €

vom deutschen Rind 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 Couscous nach andalusischer Art, Ofengemüse

CALDO DE PESCADO

46,50 €

Atlantikfisch, Wilde Garnele, Jakobsmuscheln und Sepia mit Wakame Algen und kräftiger Meeresfrüchte-Consommé

(KLEINE PORTION) 32,50 €

* Wir spenden 0,50 € pro Aktionsgericht für ehrenamtliche Landschaftspflege im Biosphärengebiet Schwarzwald.

Ein Spenden-Kässle für mehr Spenden steht im Restaurant bereit. Vielen Dank!