KAMINO MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Pani Puri mit Frischkäse
und Dattel-Pinienkern-Topping

CEVICHE

Ceviche von Thunfisch und Loup der Mer
Passionfrucht-Kafir-Ingwer Süppchen
und gerösteter Mais

DAS EI

Hotzenwälder Ei 30 Minuten bei 63°C gegart
getrüfellte Kartoffel-Espuma,
Shiitake-Shimeji-Pilz Ragout & Strohkartoffeln

BARBARIE ENTE

Brust rosa gebraten auf Süsskartoffel-Pürée,
Ofengemüse mit geröstetem Sesam
unsere Teriyaki-Sauce

KARAMELL-BLUTORANGE

Karamell-Ganache mit Macadamia Biskuit
und Blutorangen Sorbet

Menüpreis 88,50 € / ohne Fisch 72,50 €

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 Gewürz(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) **3,90€**
(ohne Boquerones)

VORSPEISEN

FELDSALAT-ZIEGENKÄSE **16,50€**

Feldsalat mit Ziegenfrischkäse, Mango-Aprikosen-Chutney
Buchweizen und Honig-Senf Dressing

MARINERA **16,50€**

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

HERBSTSALAT **14,50€**

Wildkräutersalat mit eingelegtem Gemüse, Honig-Senf Dressing
feine Pommery Senfcrème

SUPPEN / WARME VORSPEISE

GÄNSECONSOMMÉ **8,50€**

Kräftige Gänse-Consommé
mit Brandy verfeinert und Buchstaben

HUMMERCREME **14,50€**

Unserer Hummercrème mit gebratener wilden Garnele

DAS EI **16,50€**

Hotzenwälder Ei 30 Minuten bei 63°C gegart
getrüfellte Kartoffel-Espuma,
Shiitake-Shimeji-Pilz Ragout & Strohkartoffeln

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 und Baby Mais

FLEISCH

BARBARIE ENTE — 34,50€

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

RINDERFILET — 46,50€

Rosa gebratenes Rinderfilet auf Risotto von Pilzen der Saison, glasierte Schalotten und Pedro Ximenez Sherry Sauce

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€**