



UMAMI MENÜ

Eine Reise nach Japan

GRUSS AUS DER KÜCHE

Wagyu A5 , Chilled Shimeji, Togarashi

SAKANA MORIAWASE

Sashimi vom Thunfisch mit Ponzu

Jakobsmuschel mit Okra und Yuzu-Dashi

Nigiri von Gelbschwanz-Makrele und Tobiko

Miso Suppe mit Tofu und Algen

Chawanmushi

UNAGI-GYOZA

Geschmorter Aal mit Unagi Sauce

hausgemachte Garnelen-Gyoza auf Wakame Algen

YAKI GYŪ DONBURI

Glasierte Rinder Rippen mit unserer Teriyaki

Onsenei, Myoga Ingwer, Shitake und Lotus-Wurzel

auf Yamagata Reis

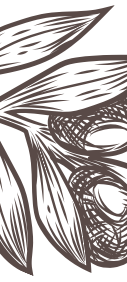
DER LETZTE TAG

Matcha / Weisse Schokolade / Vanille / Yuzu / Anko

Menüpreis 99,50 € / ohne Fisch 77,50 €



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 Tomatentost



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, karamellierte 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

TOSTA

12,50 €

von Inès Rosales mit Räucherlachs, Gorgonzola Dolce
Kresse und Pekan-Nüsse

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

KÜRBISSUPPE

8,50 €

mi Kokosmilch, Ingwer, geröstete Kürbiskerne
und Frischkäse

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

RINDERFILET

46,50 €

rosa gebraten auf cremigem Pilzrisotto, glasierte Schalotten
Pedro Ximenez Sherry-Sauce

BARBARIE ENTE

34,50 €

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