

# KAMINO MENÜ

## GRUSS AUS DER KÜCHE

Tatar von wilder Garnele mit Litschi und Zitrus

## WINTERSALAT

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

## DAS EI

30 Minuten bei 65°C gekocht  
mit geträffelter Kartoffel-Lauch Espuma,  
Stroh Kartoffel

## SKREI WINTERKABELJAU

auf Babyspinat, Wurzelgemüse  
feine Pommery-Senf Sauce

oder

## RINDERFILET

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

## VANILLE/TRÜFFEL/MACADAMIA

Parfait von Tahiti Vanille & Trüffel  
Macadamia Bisquit & Crumble

**Menüpreis 86,50 € / ohne Ei 72,50 €**

## TAPAS

**LA CROQUETA** 4,50€/ST

Croqueta von der Serrano Schinken - extra cremig

**TABLA** 17,50€

Serrano Schinken, Ibérico Lomo (im Khamino luftgetrocknet)  
Manchego-Käse und Tomatentostat

**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, 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

## WARME VORSPEISEN

### DAS EI 14,50€

30 Minuten bei 65°C gekocht mit geträffelter Kartoffel-Lauch Espuma und Stroh Kartoffel

### HUMMERCREME 14,50€

Unsere Hummercreme... Punkt

## VEGETARISCH

### BOWL (V E G A N) 21,50€

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

### KARTOFFEL-MILLEFEUILLE 24,50€

mit feinem Gemüse und Pilzen der Saison, Kräuteröl

## FLEISCH

### RINDERFILET

43,50 €

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

### BARBARIE ENTE

34,50 €

Rosa gebratene Entenbrust, Ingwer-Teriyaki-Sauce Süßkartoffel-Pürée, Baby-Spinat, Sauerkirsche

### 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

38,50 €

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

### SKREI (WINTERKABELJAU)

42,50 €

auf Babyspinat, Wurzelgemüse  
feine Pommery-Senf Sauce

(KLEINE PORTION) 28,50 €