

KAMINOS

TRÜFFEL MENÜ

09. BIS 31. JANUAR

GRUSS AUS DER KÜCHE

Croqueta von der Barbarie Ente Trüffelmayonnaise

WILDKRÄUTERSALAT

mit Ibérico Lomo 5 Monate luftgetrocknet im Kmino
Trüffel-Dressing, Tuber Uncinatum
2022 Mandolas Oremus Furmint, Tempos Vega Sicilia, Ungarn

DAS EI

30 Minuten bei 65°C gekocht
mit geträffelter Kartoffel-Lauch Espuma,
Tuber Melanosporum
2022 Chardonnay Barrique, Zähringer Markgräflerland

JAKOBSMUSCHEL

flambiert mit weißem Trüffel (Magnum Pico)
Blumenkohl und Honig-Kresse
2023 De Nit Cava Rosé, Raventós i Blanc, Penedès

RINDERFILET

Rossini mit gebratener Gänseleber
Kürbis-Gnocci, Tuber Melanosporum Trompetenpilz-Sauce
2017 Viña Cubillo, Lopez de Heredia, Rioja

VANILLE/TRÜFFEL/MACADAMIA

Parfait von Tahiti Vanille & Trüffel
Macadamia Bisquit & Crumble
Pedro Ximenez, Ximénez Spinola, Jerez

Menüpreis 125 € / ohne Jakobsmuschel 99,50€

Weinbegleitung 45,00 €

TAPAS

LA CROQUETA 4,50€/ST

Croqueta von der Barbarie Ente - 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 Ibérico Schwein mit BBQ-Sauce, 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

DAS EI

16,50 €

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

SUPPE

CONSOMMÉ

8,50 €

Enten Consommé mit Brandy verfeinert

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

42,50€

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

BARBARIE ENTE

34,50€

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

KAMINO BURGER 3.0

22,50€

180gr von 100% Iberico Schwein medium , knuspriger Pancetta auf Brioche Bun, Büffel Mozzarella, Spiegelei, eingelegte rote Zwiebeln und Butternut-Kürbis, knackiger Salat
Birne-Bacon Marmelade

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

JAKOBSMUSCHELN

42,50€

in Olivenöl gebraten mit Hummerschaum
hausgemachte Nudeln und geröstetem Blumenkohl

(KLEINE PORTION) 28,50€