



KAMINO MENÜ

PURI

Puri Bällchen gefüllt mit unserer Guacamole
und Limetten-Gel, Avocado Topping

THUNFISCH

Tataki vom Thunfisch mit Sesamkruste
Wildkräutersalat mit eingelegtem Gemüse

HUMMERCRÈME

Unsere geliebte Hummercrème Suppe

RINDERFILET

auf den Punkt gebraten
Kartoffel-Millefeuille und Gemüse Bouquet
Pedro Ximenez Sauce

UNSER ÜBERRASCHUNGS-EI

Passionsfrucht-Ei mit Mango "Eigelb"
Katayfi Nest und Schokoladen-Ganache

Menüpreis 89,50 € /ohne Suppe 77,50€

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden Sie sich an unser Team



TAPAS



LA CROQUETA

4,50€/ST

von Serrano-Schinken mit Trüffel-Mayonnaise... Mega cremig!



TABLA

15,50€

Serrano Schinken, Ibérico Lomo (im Kamino luftgetrocknet)
Manchego-Käse und Tomatentost



GAMBAS

14,50€

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 Hinterwälder Rind mit leichter Senfcrème, Bacon,
karamellierte Zwiebeln und Salat



TOSTA LACHS

12,50€

Inés Rosales Tosta mit Räucherlachs, frische Kräuter
Pekannüsse und Gorgonzola Dolce



PULPO

14,50€

Gebratener Pulpo mit Piment de la Vera (Boutique)
uf Süßkartoffel-Pürée



OLIVAS & BOQUERONES

6,90€

Olivas Sevillanas & Anchoas mit Essig-Sardellen (ohne Boquerones) 3,90€





VORSPEISEN

FRÜHLINGSALAT

16,50 €

Salat Bouquet mit mariniertem grünen und weißen Spargel, geräucherter Lachs

TATAR

26,50 €

Getrüffeltes Tatar vom Rinderfilet mit konfierter Eigelb-Crème hausgemachtes Crystal Brot

als Hauptgang 38,50 €

MARINERA

16,50 €

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

THUNFISCH

20,50 €

Tataki vom Thunfisch mit Sesamkruste
Wildkräutersalat mit eingelegtem Gemüse

SUPPEN

HUMMERCRÈME

14,50 €

Unsere Hummercrèmesuppe

SPARGEL

7,50 €

Unsere Spargelcrèmesuppe mit Next Generation Gewürz

VEGETARISCH

BOWL (VEGAN)

21,50 €

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

MILLEFEUILLE

20,50 €

Kartoffel Millefeuille -knusprig außen weich innen-
mit Ofengemüse und Safran-Pernod Sauce



FLEISCH

MILCHLAMM AUS DEN PYRENÄEN

32,50 €

Keule geschmort mit Honig-Thymianjus
Parmesan-Risotto und Ofen-Gemüse

RINDERFILET

42,50 €

auf den Punkt gebraten mit Kartoffel-Millefeuille
Gemüse Bouquet und Pedro Ximenez Sauce

HINTERWÄLDER RINDERBURGER

17,50 €

160 gram vom Hinterwälder Rind, knuspriger Bacon
auf Brioche-Bun, Bergkäse, Spiegelei, eingelegte rote Zwiebeln,
leichte Senf-Sauce, knackiger Salat & San-Marzano-Tomatenchutney

Probieren Sie dazu: Unsere hausgemachten "Kamino Pommes" 4,50 €

Alioli: unsere Knoblauch Mayonnaise 2,50 €

FISCH

PULPO & GAMBAS

36,50 €

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

WOLFSBARSCH

36,50 €

In Olivenöl gebraten auf Ofengemüse
Parmesan-Risotto und Safran-Pernod Schaum

(KLEINE PORTION) 26,50 €

SPARGEL

Grüner und weißer Spargel aus dem Markgräflerland in Olivenöl
gebraten mit Flor de Sal und Kartoffelwürfel

22,50 €

dazu kleines Rinderfilet gebraten (100gr) 20,00 €

dazu kleiner Loup de Mer gebraten (100gr) 20,00 €