



KAMINO MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Carpaccio von der Hinterwälder Rinderzunge mit Chimichurri und hausgemachtem Pommery Senfeis

HERBSTSALAT

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

AAL

Nach Japanischer Art auf Maiscreme und Wakame Algen

WILDSCHWEIN

Rücken auf den Punkt gebraten, Kürbis Gnocchi Pilzragout und dunkle Pfeffersauce

APFELKUCHEN

Omas Apfelkuchen mal anders mit hausgemachtem Tahiti-Vanilleeis

Menüpreis 86,50 € /ohne Zwischengang 67,50€

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

17,50€

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)

20,50€

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 leichter Senfcrème, Bacon,
karamellierte 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's Crackers

MARINERA

16,50 €

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

CARPACCIO

Biosphärengebiet
Schwarzwald



18,50 €

Carpaccio von der Hinterwälder Rinderzunge mit Chimichurri und hausgemachtem Pommery Senfeis, Kartoffel-Stroh

AAL

19,50 €

Nach Japanische Art auf Maiscreme und Wakame Algen

SUPPE

CONSOMMÉ

Biosphärengebiet
Schwarzwald



8,50 €

Consommé vom Hinterwälder Rind mit Buchstaben

HUMMERCREME

14,50 €

Unsere Hummercreme... Punkt

VEGETARISCH

BOWL (VEGAN)

21,50 €

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

KÜRBIS GNOCCHI

24,50 €

Gebatene Kürbis Gnocchi mit Pilzen der Saison
feines Gemüse



FLEISCH

DUETT VON RIND

38,50 €

Rinderfilet am Stück gebraten und geschmortes Bäckle
auf Pürée von geröstetem Sellerie und Kartoffeln
Ingwer-Sesam Teriyaki und Gemüse

WILDSCHWEIN

36,50 €

Rücken auf den Punkt gebraten, Kürbis Gnocchi
Pilzragout und dunkle Pfeffersauce

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

CALDO DE PESCADO Y MARISCO

39,50 €

Aklantifikisch, Jakobsmuscheln, Wilde Garnele und Tintenfisch
in feiner Fisch-Brühe, Wakame Algen und Fregola Sarda

(KLEINE PORTION) 28,50 €