



KAMINO MENÜ

PURI

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

FRÜHLINGSSALAT

mit mariniertem grünen und weißen Spargel

AAL

Geschmorter Aal auf Maiscrème
und Wakame Algen

RINDERFILET

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

DAS SÜSSE EI

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

Menüpreis 82,50 € /ohne Aal 59,50€

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)

3,50€

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

16,50€

Gebratener Pulpo mit Piment de la Vera (Boutique)
auf 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

AAL

23,50 €

Geschmorter Aal auf Maiscrème und Wakame Sesamalgem

SUPPE

HUMMERCRÈME

14,50 €

Unsere Hummercrèmesuppe

VEGETARISCH

BOWL (VEGAN)

21,50 €

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

MILLEFEUILLE

20,50 €

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

FLEISCH

IBERICO KOTELETTE

34,50 €

Ibérico Schweine Kotelette mit Rosmarin gebraten, Sherry Sauce
Parmesan Risotto und Ofengemüse

RINDERFILET

42,50 €

auf den Punkt gebraten mit Kartoffel-Millefeuille
Gemüse Bouquet und Trüffeljus

KAMINO BURGER

17,50 €

160gr von Kalb und 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

38,50 €

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

WOLFSBARSCH

39,50 €

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

(KLEINE PORTION) 28,50 €

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 €