



KAMINO KULINARISCHER KALENDER

OKTOBER BIS MÄRZ 2027



Kulinarische Hinterwälder Wochen 2026



unesco

Biosphärenreservat

01. - 15. Oktober

Biosphärengebiet
Schwarzwald



LADIES NIGHT

AB 21 UHR



DO. 26 NOVEMBER
MO. 4. JANUAR
MO. 8. MÄRZ
(WELTFRAUENTAG)



zurück aus **Japan**

NACH UNSERE ZWEITER JAPAN
REISE VERWANDELT SICH
UNSER KAMINO MENÜ IN EIN
JAPANISCHES MENÜ
VOM 16.OKTOBER BIS 8.NOVEMBER

16.OKTOBER
BIS
8.NOVEMBER



MENÜ LOADING...



*Wir haben Inspiration mitgebracht.
Lass dich überraschen!!!*



Hoch
schwarzwald



Die Kreation der Next Generation verleiht deinen Lieblingsgerichten noch den letzten Feinschliff. In Bio-Qualität und unter nachhaltigen Bedingungen produziert SoulSpice das Gewürzsatz der jungen Köchinnen und Köche. Die perfekte Ergänzung zum HEIMATKÜCHE Kochbuch.

HEIMAT KÜCHE 2 *Next Generation*



www.hochschwarzwald.de/erleben/kulinarik




POSTHORN
herzlich. natürlich. frech.

4 HANDS DINNER
5.NOVEMBER 18UHR



KAMINO
KULINARISCHES ERLEBNIS

EINE REISE VON ÜHLINGEN BIS ZARAGOZA

ZUM APERO

CROQUETA | GAMBA | KNOBLAUCH
THUNFISCH | MANGO | WAKAME
REH | CHILI | PREISELBEER
FORELLE | MEERRETTICH | RADIESCHEN

DAS MENÜ

MOSAIK VON HEIMISCHEN FISCHEN
SCHWARZWURZEL | PETERSILIE | KAVIAR | BUTTERMILCH

DER HERBST IST DA
ONSEN EI | PILZE | KARTOFFEL ESPUMA

LAMM VON HIER UND DORT
COCA MALLORQUINA | TOMATEN-PFEFFER | WEISSE TOMATE
KOTELETTE | THYMIANJUS | SCHWARZER KNOBLAUCH

BASKISCHER KÄSEKUCHEN | QUITTE
HOCHSCHWARZWÄLDER FRISCHKÄSE | APRIKOSEN | DUCCA

UNSERE KINDHEITS-ERRINERUNGEN
OFENSCHLÜPFER | AMAZAKE EIS
MILCHREIS KROKANT | OFENBIRNE

MENÜPREIS INKLUSIVE WEIN 145€



**MONTAG
IST DER
NEUE
SAMSTAG**

pacojet WORKSHOP



MIT

Zanger

Großküchen- und Hygieneservice

**16.
NOVEMBER**

**15UHR WORKSHOP
18UHR ABENDESSEN**

Zum Aperó
Croqueta von Ochsenschwanz
Puri "Maguro Picante"

Wildkraütersalat mit eingelegtem Gemüse
Senfcrème und Buchweizen

Medaillon von Seeteufel und Garnele
auf Wakame und kräftiger Krustentierjus

Rinderfilet Wellington mit Sauce Béarnaise
Kamino Pommes und wilder Brokkoli

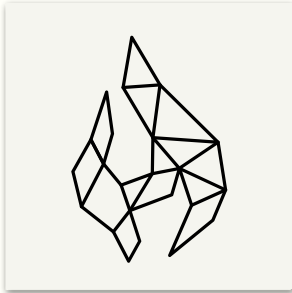
Catalana mal anderes mit Turrón-Crème-Eis

Menüpreis: 129€ inkl. Wein

EVE
NTS



Feiern
&
Genießen



4
Bereiche
bis 100
Gäste



Eure Gastgeber





Kamino's Team



GÄNSE DINNER

SAVE THE
DATE

Donnerstag 12. November

ab 18:30 Uhr zum Aperó
19 Uhr Beginn des Menüs

Gänse Croqueta

Feldsalat/Speck/Croûtons

Consommé/Sherry/Pilze

Ofen-Gans

Karoffelpüree/Apfel/Pflaumen/Rotkraut/Maronen

Orange/Guarana Schokolade/Macadamia

Menüpreis 78,50€

CANDLELIGHT DINNER

TERMINE

Freitag, 20.11.26
Donnerstag, 3.12.26
Freitag, 22.01.27
Sonntag, 14.02.27
(Valentinstag)

Genießen Sie eine
einzige
Atmosphäre
bei viel Kerzenschein
und knisterndem
Kaminfeuer

Online reservieren oder jetzt unter
+49 7672 48 199 70



WEIHNACHTSFEIER KAMINO

GRUSS AUS DER KÜCHE

FELDSALAT MIT SPECK UND CRACKERS

BARBARIE ENTENBRUST ROSA
GEBRATEN AUF OFEN-GEMÜSE, KARTOFFEL-ERBSENPÜREE
FEIGEN-INGWER-TERIYAKI

LAUWARMER PEKANNUSS-BROWNIE MIT MANDARINEN-
BUTTERMILCHEIS, HAUSGEMACHTE TAHITI-VANILLESAUCE

MENÜPREIS INKL GETRÄNKEPAUSCHALE 69,50 €

(WEIN/BIER/ALKOHOLFREIE GETRÄNKE BIS ZUM DESSERT / VEGETARISCHE ALTERNATIVE MÖGLICH)

WEIHNACHTSFEIER
BOUTIQUE
EXKLUSIV & INDIVIDUELL FEIERN

Eine ganz individuelle Feier mit
kalten, warmen und
süßen Tapas auf unserer Weinvitrine
präsentiert
in lockerer Atmosphäre



A festive Christmas-themed background on the left side of the image. It features two wrapped gifts: one in brown paper with a gold star bow and another in white and gold striped paper with a red bow. The gifts are surrounded by green pine branches, red and gold ribbons, gold stars, and red and gold baubles. The entire scene is set against a dark green textured background.

WEIHNACHTS ÖFFNUNGSZEITEN

23. UND 24. DEZEMBER GESCHLOSSEN

25. & 26. DEZEMBER GEÖFFNET

SILVESTER, 31. DEZEMBER

NUR ABENDS GEÖFFNET

SILVESTERMENÜ NUR MIT RESERVIERUNG

1. JANUAR NUR ABENDS GEÖFFNET

RESERVIEREN SIE RECHTZEITIG

WEGEN DER GROSSEN NACHFRAGE

SILVESTER MENÜ

CROQUETA | GAMBA | KNOBLAUCH

VITELLO TRUFATTO | UNCINATUM | ONSENEI

HUMMER | CANELON | SAFRAN

RINDERFILET | SPINAT | SELLERIE | P.X.

LITSCHISORBET | ROSENLUFT | ROSA PFEFFER

BIRNE | GANACHE | TOFFEE

PRO PERSON 159€ INKL. APERO HEINZ WAGNER SEKT
BEGINN 19 UHR



UNSER KAMINO MENÜ
IM MONAT JANUAR

TRÜFFEL

VOM 8. BIS 31.
JANUAR



WALDPILZ ESSENZ

CARPACCIO VON DER RINDERZUNGE MIT TRÜFFEL DRESSING
STROHKARTOFFELN, UNCINATUM

RAVIOLO BICOLORE GEFÜLLT MIT GERÄUCHERTEM RICOTTA
UND EIGELB AUF PARMESANCRÈME, MAGNATUM PICO

DUETT VON DER TAUBE ROYAL MIT TRÜFFEL DEMI-GLACE
KONFIERTE KARTOFFELN UND MUSKATELLER-BIRNE
MELANOSPORUM

TAHITI-VANILLE ZYLINDER, MACADAMIA EISCRÈME
TRÜFFEL-ERDE

MENÜPREIS 145€

ONLINE-BUCHUNG
AUF DER HOMEPAGE

Ferien Wohnung

Ca. 400 m vom Restaurant
Kamino entfernt, im
Bildackerweg 13,
Wohnhaus der Familie
Zumkeller Senior bieten
unsere 2 Ferienwohnungen
in einer äußerst ruhigen
und idyllischen Lage den
perfekten Ort der Erholung



ONLINE-BUCHUNG
AUF DER HOMEPAGE

Gäste Zimmer

Direkt am Kamino
angrenzend laden wir Sie
in unseren Gästezimmern
herzlich ein, aus dem
gemütlichen Abend bei uns
mehr zu machen





Morgen ist Valentinstag. Heute bis du noch frei!

Lerne Singles kennen!

Komm mit deinen Freunden, trage eine rote Blume an deiner Kleidung, um dein Interesse zu zeigen.

Wenn du möchtest, kannst du außerdem an unserer Online-Interview mit unserer Moderator teilnehmen und so das Interesse unserer Instagram-Follower von @Kamino wecken.

Cocktails, gute Stimmung und Spaß garantiert...

13
FEBRUAR

**SINGLE
NIGHT**

AB 21UHR

The background of the entire menu is a deep red color. On the left side, there are several heart-shaped objects: a large red heart-shaped brooch, a smaller red heart-shaped brooch, and several small, dark, faceted heart-shaped stones or jewelry pieces scattered around.

Valentine's Day

14. Februar

GRUSS AUS DER KÜCHE

FELDSALAT MIT GRANAT-APFEL DRESSING, BURRATA UND TOMATEN VINAIGRETTE

ONSENEI MIT KARTOFFEL ESPUMA UND PARMESAN CHIPS

ENTENBRUST ROSA GEBRATEN AUF OFENGEMÜSE UND TERIYAKI SAUCE

PERFECT LOVE: WARMER SCHOKOKUCHEN MIT UNSEREM TAHITI VANILLEEIS

MENÜPREIS: 78,50€

AB 18UHR ZUM APERO / 19UHR BEGINNT DAS MENÜ

UNSER KAMINO MENÜ
IM MONAT MÄRZ

HUMMER & CO.

VOM 5. BIS 29. MÄRZ

WILDE GARNELE CROQUETA

THUNFISCH - MANGO - WAKAME

UNSERE HUMMERCRÈME

½ HUMMER (WILDFANG) - BLACK PASTA - SAFRANSCHAUM

CAIPIRINHA IM GLASS

MENÜPREIS 145€

Whisky Abend Vol.II

Lassen Sie sich von uns mitnehmen auf ein
kulinarisches Whisky-Abenteuer mit Menü,
Verkostungen, Geschichten und Anekdoten
mit Wim und Yvonne Wamelink

19. März 2027



Kartoffelblini mit geräucherter Butter

Gebeizter Schottischer Lachs, Vichysoisse und eingelegtes Gemüse

**Seeteufel mit Chorizo Schuppen
Erbsencurry, Sellerie**

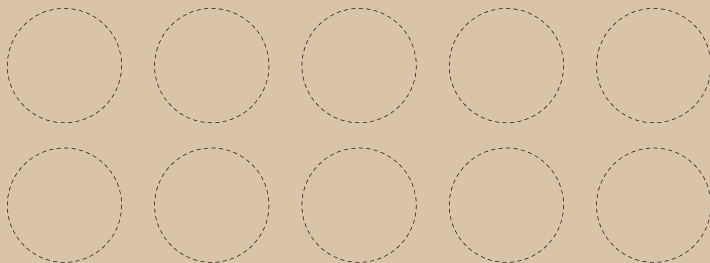
**Glasierte Rinder-Hochrippe
Gemüse aus dem Holzkohlegrill, Whiskyjus**

**Cranachan nach Schottische Art
mit den Kamino "Touch"**

145€ Menüpreis inkl. Wasser und Whisky

UNSER DANKESCHÖN FÜR IHRE TREUE

BEI JEDEM VERZEHRTEM HAUPTGANG BEKOMMEN SIE EINEN
TREUEPUNKT. LASSEN SIE SICH IHRE TREUE BELOHNEN UND
ERHALTEN SIE EINEN GUTSCHEIN ÜBER 15,00 €



Dienstag und Mittwoch Ruhetag
Montag und Donnerstag von 18 Uhr bis 21 Uhr (Küche)
Freitag bis Sonntag von 12 bis 14 Uhr und von 18 bis 21 Uhr (Küche)



restaurant_kamino



kaminorestaurant



STEFFI ZUMKELLER
IVÁN LAGUNAS ROMEO

ST.-FRIDOLIN-STR. 1
79837 HÄUSERN
+49(0) 7672 48 199 70

info@restaurant-kamino.de
www.restaurant-kamino.de