



SEPTEMBER 25  
FEBRUAR 26  
KULINARISCHER  
KALENDER



# Kulinarische Hinterwälder Wochen 2025



01. - 15. Oktober 2025

Biosphärengebiet  
Schwarzwald



# JAPANISCHER ABEND

MISO SUPPE

LACHS MAKI - WAGYU A5 NIGIRI - THUNFISCH SASHIMI - INARI

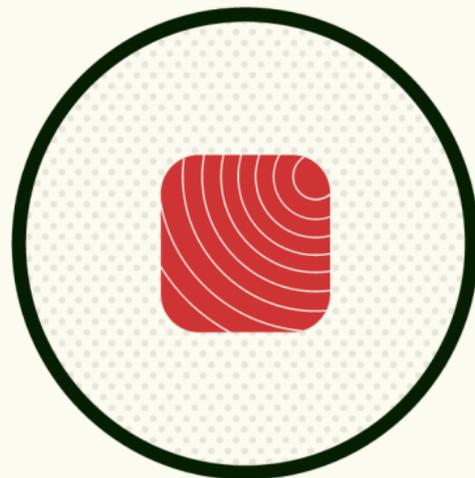
TEMPURA UDON MIT WILDEN GARNELEN

KUSHIYAKI VON KALB UND GEMÜSE AUF UNSEREM KAMADO

FLAN MIT MATCHA-WEISSE SCHOKOLADE UND LITSCHI SORBET

**115€ MENÜPREIS**

INKL. EIN GLAS HEINZ WAGNER SEKT ZUM APERO



FREITAG  
24. OKTOBER  
19 Uhr  
(ab 18 Uhr Aperol)



# WHISKY ABEND

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



3. Oktober 2025



ab 18 Uhr zum Apero  
19 Uhr Beginn des Menüs



79837 - Häusern



135€ inkl. Whisky & Wasser

**Chorizo-Mozzarella Croqueta**

**Praline von Schottischem Lachs,  
Avocado und Fenchel Essenz**

**Cremiger Reis mit Pilzen der Saison  
fermentierter Knoblauch und Idiazabal Käse**

**Spanferkel Carré auf glasierten Schalotten,  
Süßkartoffel und Sherrysauce**

**Passionsfrucht Granité mit Single Malt  
Sabayon und Vanille Luft**

**Eine Reise von Schottland  
bis La Habana-Cuba**

**Connemara 12 Jahre  
Irish Single Malt**

**The Ultimate 13 Jahre  
Malt Whisky von Dailuaine**

**Bunnahabhain 12 Jahre  
Single Malt von Insel Islay**

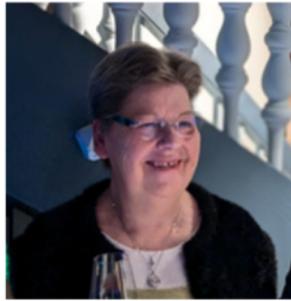
**Arran Sherry Cask  
Schottisch Single Malt von der Insel Arran**

**James Eadie 11 Jahre  
Finished in Malaga Hogsheads**

**Glenfiddich, Fire & Cane  
finished in Rum Cask**

Eure Gastgeber





Das Kamino Team

**MONTAG  
IST DER  
NEUE  
SAMSTAG**



# JAPANISCHER ABEND

Sushi - Ramen



# LADIES NIGHT

Tapas - Cocktails - House



# KAMINO & FRIENDS

Chefs und Winzer





Hast du schon...  
unsere Boutique besucht???

# HAUSGEMACHTES

HUMMER  
CREME SUPPE

LA DOLORES  
SCHARFE SAUCE

LA GOLOSA  
CREMA CATALANA  
LIKÖR

CALDO  
OMA'S KRÄFTIGE  
BRÜHE

LA FAVORITA  
RAHMSAUCE

LA SALSA  
ROTWEIN  
SAUCE

IBERICO  
LOMO  
5 MONATE



# KAMINO ZUHAUSE



EVE  
NTS

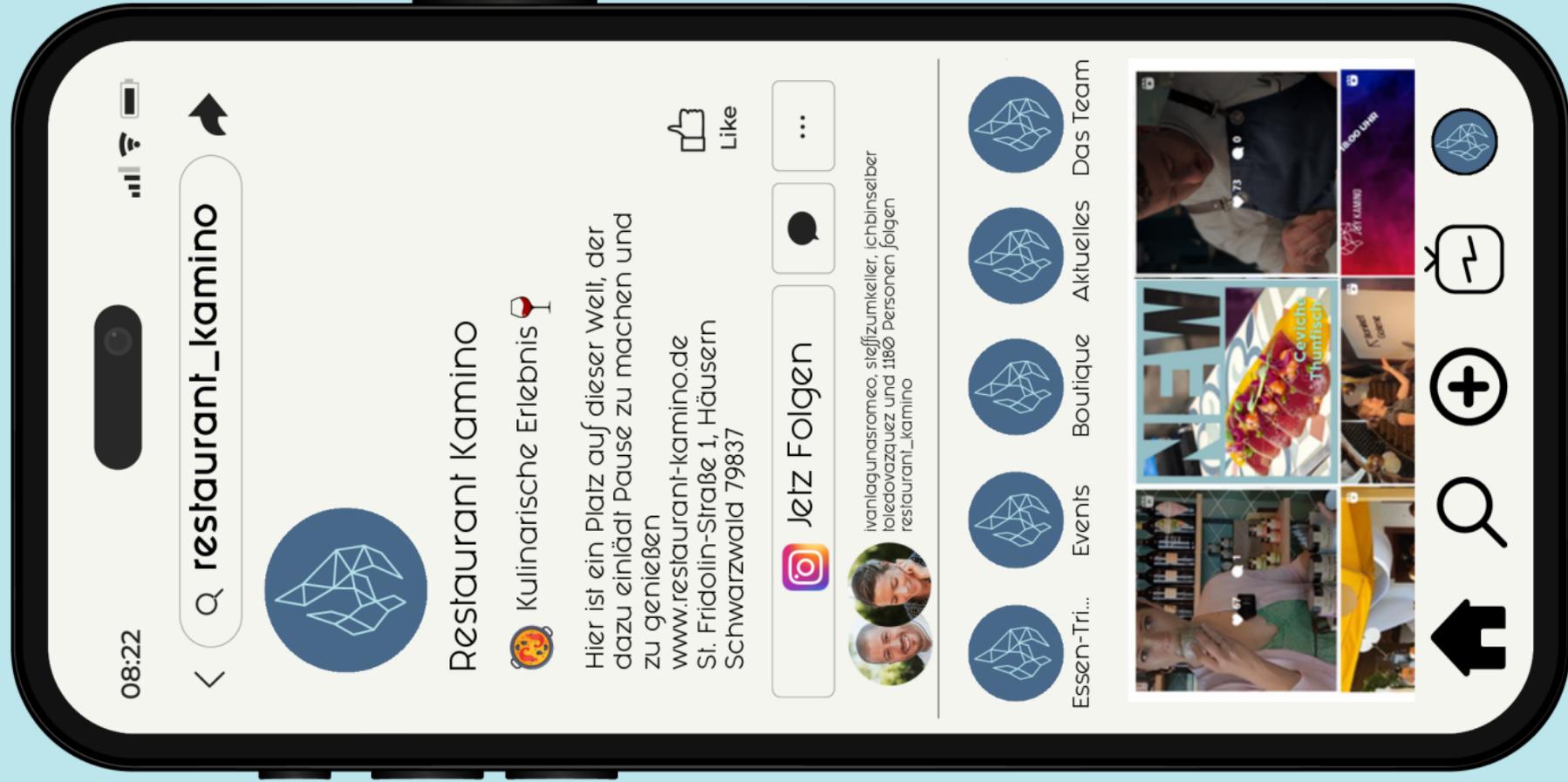


Feiern  
&  
Genießen



4  
Bereiche  
bis 100  
Gäste

**BLEIB INFORMIERT....  
FOLGE UNS....**



# GÄNSE DINNER

---

SAVE THE  
DATE

**Montag 10. November**

ab 18:00 Uhr zum Aperero  
19 Uhr Beginn des Menüs

Gänse Croqueta

Feldsalat/Speck/Croûtons

Consommé/Sherry/Pilze

Ofen-Gans

Karoffelpürée/Apfel/Pflaumen/Rotkraut/Maronen

Orange/Guarana Schokolade/Macadamia

Menüpreis 78,50€

# CANDLELIGHT DINNER

---

## TERMINE

Online reservieren  
oder  
jetzt unter  
+49 7672 48 199 70

Freitag, 7.11.25  
Donnerstag, 4.12.25  
Freitag, 9.01.26  
Freitag, 6.02.26  
Samstag, 14.02.26  
(Valentinstag)

Genießen Sie eine  
einzigartige  
Atmosphäre  
bei viel Kerzenschein  
und knisterndem  
Kaminfeuer



# WEIHNACHTSFEIER **BOUTIQUE**

EXKLUSIV & INDIVIDUELL  
FEIERN  
MAX. 12 PERSONEN

Eine ganz individuelle  
Feier mit kalten, warmen  
& süßen Tapas auf  
unserer Weinvitrine  
präsentiert  
Getränke direkt aus  
unserem XXL  
Weinglaskühler und  
deiner eigenen Musik



# WEIHNACHTSFEIER KAMINO

Gruß aus der Küche

Feldsalat mit Speck und Crackers

Barbarie Entenbrust rosa  
gebraten auf Ofen-Gemüse  
Kartoffel-Millefeuille  
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)



# Weihnachts Öffnungszeiten

**23. und 24. Dezember geschlossen**

**25. & 26. Dezember**

**12-14 Uhr und 18-21 Uhr geöffnet**

**Silvester, 31. Dezember**

**nur abends geöffnet**

**Silvestermenü nur mit Reservierung**

**1. Januar geschlossen**

**Reservieren Sie rechtzeitig  
wegen der großen Nachfrage**

# Silvester Menü

Unser Cristal Brot mit Thunfisch und Tomatenherz

Dreierlei von der Wilden Garnele

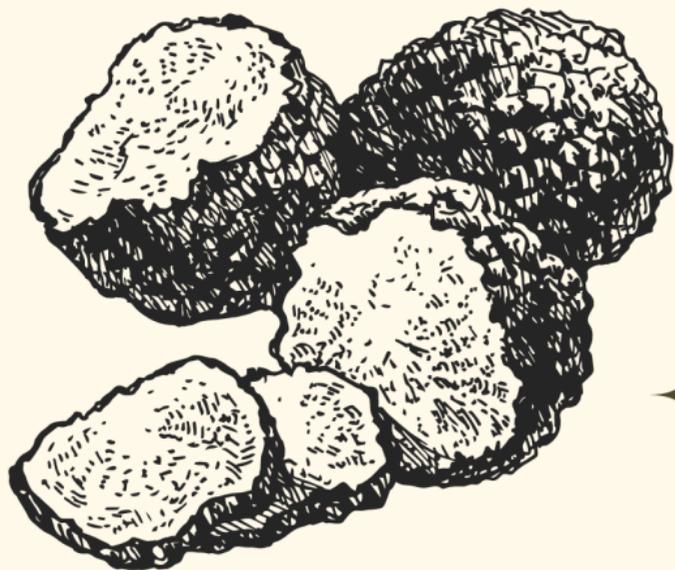
Freiland-Ei 30 Minuten auf 65° gekocht,  
mit getrüffelter Kartoffel-Lauch-Espuma, frischer Uncinatum Trüffel

Rinderfilet rosa gebraten auf geräuchertem Blumenkohl  
Ofengemüse und P.X. Sauce

Sorbet von grünem Apfel mit Basilikum Luft und Cava Brut

Zitrus Explosion mit weißer Schokolade und Mandel Bisquit

Menüpreis inklusive Heinz Wagner Sekt zum Aperero  
pro Person 135€ / Beginn 19 Uhr



# TRÜFFEL MENÜ

Im Januar bieten wir unser Trüffelmenü an.  
Mittags wie abends mit einer optionaler  
Weinbegleitung



9. bis 31. Januar



Menüpreis 125€



79837 - Häusern



Weinbegleitung 45€

**Gruss aus der Küche**

**Wildkräutersalat mit Ibérico Lomo “5 Monate” Trüffel-Dressing und Tuber Uncinatum**

**Freiland-Ei 30 Minuten auf 65° gekocht mit getrüffelter Kartoffel-Lauch-Espuma**

**Flammierte Jakobsmuscheln mit Magnatum Pico, Blumenkohl und Honig-Kresse**

**Rinderfilet Rossini, Kürbis Gnocchi, Tuber-Melanosporum und Trompetenpilz-Sauce**

**Tahiti-Vanille - Trüffel - Macadamia**

**„Schmeck das Chaos.“**

Süss - Sauer - Salzig - Umami - Bitter

**„Iss mit den Fingern. Trau dich.“**

Ente - Feige -Teriyaki

**„Schnell genießen - sonst ist der Zauber vorbei!“**

Thunfisch - Eigelb - Algen

**„Hier tanzt der Kürbis auf dem Teller.“**

Butternut - Vanille - Feuer

**„Umami war gestern. Kamino ist heute.“**

Wagyu A5 Nigiri - Trüffel - Wachtel Ei

**„Auch das Meer kann ganz schön wild sein!“**

Gamba Hot Dog - Wakame -

Tobiko - Brioche

**„Tradition stirbt nie – sie erinnert uns  
daran, woher wir kommen.“**

Ochsenschwanz - Kartoffel - Trompetenpilz

**„Nicht alles ist, wie es aussieht.“**

Idiazabal - Quitte - Sesam

**„Die Küche kocht nicht. Sie spielt.“**

Litschi - Lavendel - Habanero

**„Du bist Teil der Show.“**

„Der süße Garten der Saison“

**Menü Preis: es kostet was es kostet... Punkt**

# GEREINIGT MEIN MUND

**„FÜR LANGWEILIGES ESSEN  
IST DAS LEBEN ZU KURZ.“**

*Ivan Laguna Romeo*

## AB JANUAR IT-S SHOWTIME

**01**

**Face to face (or go home).**

„Nur an der Bar:  
wo Genuss zur Show wird.“

**02**

**Go dirty (or go home).**

„Hab keine Angst, deine  
Hände zu benutzen – mach  
dich ruhig schmutzig.“

**03**

**Have fun (or go home).**

„Lach so laut du kannst,  
genieß es ohne Scham – und  
komm, dreh mit uns durch!“

**04**

**Accept it (or go home).**

„Nur wer reserviert, kommt  
in den Genuss“  
19 Uhr beginnt die Show

# Gäste Zimmer

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





# 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.

♥ **14. Februar**

# Valentine's Candlelight Dinner

♥ **Gruß aus der Küche**

**Feldsalat mit Granat-Apfel Dressing, lauwarmer Ziegenkäse, Mango Kompott**

**Unsere Thai-Curry Suppe mit Kokosmilch, Limetten und Ingwer dazu Jakobsmuscheln**

**Entenbrust rosa gebraten auf Ofengemüse, Kartoffel-Gnocchi und Teriyaki**

**Schneewittchens roter Apfel**

**Menüpreis: 72,50€**

♥ **ab 18Uhr zum Aperio / 19Uhr beginnt das Menü**



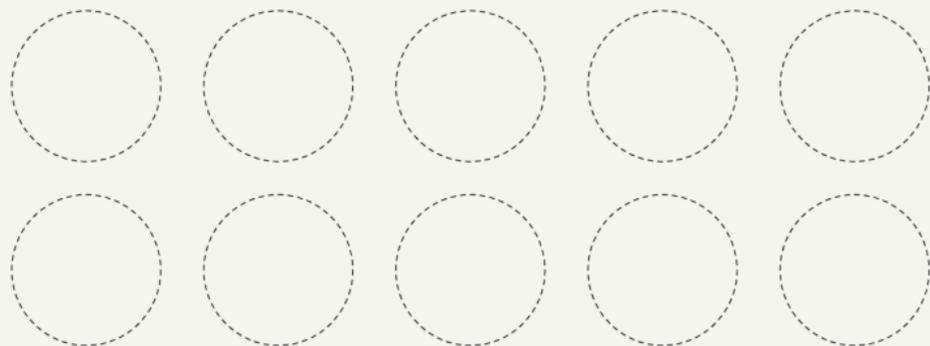
KAMINO

KULINARISCHES ERLEBNIS

ERLEBNISSE VERSCHENKEN-IMMER DAS RICHTIGE GESCHENK

## UNSER DANKESCHÖN FÜR IHRE TREUE

BEI JEDEM VERZEHRTEM HAUPTGANG BEKOMMEN SIE EINEN  
TREUEPUNKT. LASSEN SIE SICH IHRE TREUE BELOHNER 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