



# KARFREITAGS-MENÜ

## AMUSE BOUCHE

Hausgemachter Hummus mit Buchweizen  
und Kräuter-Öl

## FRÜHLINGSALAT

Salat Bouquet mit geräuchertem Lachs  
marinierter grüner und weißer Spargel

## HUMMERCREME

Unsere geliebte Hummercrème Suppe

## WOLFSBARSCH

in Olivenöl und Thymian gebraten  
Bärlauch Risotto und Ofengemüse

## VANILLE BOMBE

Eingelegter Rhabarber mit Vanille Espuma  
frische Beeren und Ananas Bisquit

**Menüpreis 76,50 € /ohne Hummercreme 62,50€**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten  
wenden Sie sich an unser Team



# KAMINO MENÜ

## AMUSE BOUCHE

Hausgemachter Hummus mit Buchweizen  
und Kräuter-Öl

## THUNFISCH

Tataki vom Thunfisch mit Sesamkruste  
Wildkräutersalat mit eingelegtem Gemüse

## HUMMERCREME

Unsere geliebte Hummercrème Suppe

## RINDERFILET

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

## DAS OSTEREI

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

**Menüpreis 89 ,50 € /ohne Hummercrème 75,50€**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten  
wenden Sie sich an unser Team



# OSTERMENÜ

## AMUSE BOUCHE

Hausgemachter Hummus mit Buchweizen  
und Kräuter-Öl

## FRÜHLINGSALAT

Salat Bouquet mit Granatapfel Dressing  
marinierter grüner und weißer Spargel

## SPARGELCREME

Unsere Spargelcrème Suppe

## MILCHLAMM AUS DEN PYRENÄEN

Keule geschmort mit Honig-Thymianjus  
Bärlauch Risotto und Ofengemüse

## VANILLE BOMBE

Eingelegter Rhabarber mit Vanille-Espuma,  
frische Beeren und Ananas Bisquit

**Menüpreis 64,50 € /ohne Spargelcrème 56,50€**

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten  
wenden Sie sich an unser Team





## VORSPEISEN

### FRÜHLINGSALAT

Salat Bouquet mit Räucherlachs,  
marinierter grüner und weißer Spargel

16,50 €

### THUNFISCH

Tataki vom Thunfisch mit Sesamkruste  
Wildkräutersalat mit eingelegtem Gemüse

20,50 €

## SUPPEN

### HUMMERCÈME

Unsere Hummercrèmesuppe

14,50 €

### SPARGELCREME

Unsere Spargelcrèmesuppe mit Next Generation Gewürz

7,50 €

## VEGETARISCH

### BOWL (VEGAN)

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

21,50 €

### MILLEFEUILE

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

20,50 €



## 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 Tomatentoast

### 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

### OLIVAS & BOQUERONES

6,90€

Olivas Sevillanas & Essig-Sardellen (ohne Boquerones)  
(ohne Boquerones)

3,90€



## FLEISCH

### RINDERFILET

42,50 €

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

### MILCHLAMM AUS DEN PYRENÄEN

32,50 €

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

### 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

### WOLFSBARSCH

36,50 €

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

(KLEINE PORTION) 26,50 €