



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)

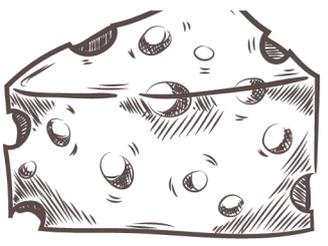
Basmatireis/Beluga-Linsen mit Feigen und Pekannüssen/
Wildkräutersalat/Pistazien-Pesto/karamellisierte Zwiebeln/Edamame
Avocado/Mango/geröstete Kürbiskerne

21,50 €

MILLEFEUILLE

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 €