



KAMINO MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Hummus mit "Pico de Gallo" Vinaigrette

LACHS-CRÉPINETTE

Crépinette von geräuchertem Lachs
feine Pommery Senfsauce und Wildkräuter Salat

HUMMERCREME

Unsere Hummercrème... Punkt.

MEERHECHT

Meerhecht in Olivenöl gebraten mit Venusmuscheln
Fisch-Velouté mit Kräuteröl, Baby Spinat
und feines Gemüse

oder

RINDERFILET

am Stück rosa gebraten, Pedro Ximenez-Sauce,
Ofen-Gemüse und Kartoffel-Millefeuille

ANANAS- WEISSE SCHOKOLADE

Espuma von weißer Schokolade
mit Ananas & Mango, Ananas-Biscuit

Menüpreis 88,50 € / ohne Hummercrème 74,50 €



OSTER MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

Hummus mit "Pico de Gallo" Vinaigrette

FRÜHLINGSALAT

Frühlingsalat mit mariniertem weißen
und grünen Spargel, Kirschtomaten, Essenz N°7
(Kamino's Granat-Apfel Dressing)

MILCHLAMM

Geschmorte Milchlammkeule aus den Pyrenäen
Honig-Thymianjus, Ofengemüse
36 Monate Parmesan Risotto

CREMA CATALANA

Leicht und cremig mit Tahiti-Vanille und Zitrus
mit hausgemachtem "Turrón"-Mandel-Nougat-Eis
etwas frisches Obst

Menüpreis 65,50 €





VORSPEISEN

FRÜHLINGSSALAT

16,50 €

Frühlingsalat mit mariniertem weißen und grünen Spargel, Kirschtomaten, Essenz N°7 (Kamnino's Granat-Apfel Dressing)

LACHS-CRÉPINETTE

18,50 €

Crépinette von geräuchertem Lachs
feine Pommery Senfsauce und Wildkräuter Salat

FLEISCH

RINDERFILET

43,50 €

am Stück rosa gebraten, Pedro Ximenez-Sauce, Ofen-Gemüse und Kartoffel-Millefeuille

MILCHLAMMKEULE

36,50 €

Geschmorte Milchlamm-Keule mit Honig-Thymianjus
36 Monate Parmesan Risotto und Ofengemüse

FISCH

PULPO & GAMBAS

38,50 €

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

MEERHECHT "SALSA VERDE"

42,50 €

Meerhecht in Olivenöl gebraten mit Venusmuscheln
Safran-Pernod, Baby Spinat und feines Gemüse

(KLEINE PORTION) 28,50 €

VEGETARISCH

KARTOFFEL-MILLEFEUILLE

24,50 €

mit feinem Gemüse, Baby Spinat und Pilzen der Saison, Kräuteröl