

## VORSPEISEN

BUNTER SAISONALAT	7,50 €
FRÜHLINGSSALAT MIT MARINIERTEM WEISSEN UND GRÜNEN SPARGEL CHERRYTOMATEN UND WALNÜSSEN	12,00 €
„ENSALADA MARINERA“ MEDITERRANER SALAT MIT EINGELEGTEM WEISSEN THUNFISCH KIRSCHTOMATEN UND BOQUERONES (ESSIG-SARDELLEN)	9,00 €
RÄUCHERLACHS AUF TATAR VON AVOCADO UND GURKE MIT PASSIONSFRUCHTDRESSING UND LEICHTER WASABI-MAYONNAISE	14,00 €
CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT PARMESAN UND PINIENKERNEN	16,00 €
TAPAS COLLECTION 1	18,00 €

## SUPPEN / WARMER VORSPEISEN

WEISSE SPARGELCRÈMESUPPE	6,00 €
GAZPACHO ANDALUZ MIT GURKENTATAR UND CROÛTONS	6,00 €
UNSERE HUMMERCRÈMESUPPE	14,00 €
MARKGRÄFLER SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE	14,00 €

## SPARGELGERICHTE

MARKGRÄFLER SPARGEL MIT SAUCE HOLLANDAISE UND KRATZETE	22,00 €
MARKGRÄFLER SPARGEL „WELLNESS“ MIT OLIVENÖL FRÜHLINGSGEMÜSE, KIRSCHTOMATEN UND FRISCHEN KRÄUTERN	22,00 €
LUFTGETROCKNETER UND GEKOCHTER SCHINKEN PANIERTES KALBSSCHNITZEL	6,00 € 10,00 €
MARKGRÄFLER SPARGEL ÜBERBACKEN MIT PARMESAN GEKOCHTE SCHINKENSTREIFEN, FRISCHE TOMATEN UND GEBACKENE ROSMARIN- KARTOFFELN	22,00 €

Für unsere Gäste kochen wir, wie es uns selbst am besten schmeckt: frisch zubereiten und ohne Geschmacksverstärker, jedoch mit jodiertem Speisesalz. Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, informieren wir Sie gerne in unserem Ordner über Allergene in unseren Speisen. Gerne können Sie auch nach unserer vegetarischen/veganen Karte fragen.

1 Nitrit-Pökelsalz

## FISCHGERICHTE

GEBRATENER PULPO UND GARNELEN MIT MOJOSAUCE AUF MARROKANISCHEM COUSCOUS MIT GEMÜSE	26,00 €
FISCHTELLER „KAMINO“ MIT CHAMPAGNERSAUCE UND HAUSGEMACHTEN FEINEN NÜDELE, SPARGELRAGOUT	27,00 €
PARRILADA DE PESCADOS GEGRILLTER FISCHTELLER MIT PULPO UND GARNELE SAFRANRISOTTO UND MEDITERRANES PFANNENGEMÜSE	30,00 €

## FLEISCHGERICHTE

„KAMINO BURGER 2.0“ DEUTSCHES RIND- UND KALBFLEISCH UND CHORIZO (160GR) KNUSPRIGER SPECK <sup>1</sup> , EMMENTALER KÄSE, SPIEGELEI, KARMELISIERTE ZWIEBELN, SAUCE TATAR, FRISCHER SALAT UND TOMATE AUF BRIOCHE BROT	15,00 €
POMMES FRITES	2,00 €
KALBSRAHMSCHNITZEL VON DER NUSS MIT RAHMSAUCE PILZEN DER SAISON, FRÜHLINGSGEMÜSE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE	23,00 €
ARGENTINISCHES RINDERFILET MIT TASMANISCHER-PFEFFERSAUCE PARMESANRISOTTO AUF GEBRATENEM GRÜNEN SPARGEL	30,00 €
LAMMRÜCKEN MIT CIABATTA-KRÄUTERKRUSTE MIT HONIG UND THYMIANJUS, GEBACKENE ROSMARIN-KARTOFFELN UND MEDITERRANES PFANNENGEMÜSE	32,00 €

Für unsere Gäste kochen wir, wie es uns selbst am besten schmeckt: frisch zubereiten und ohne Geschmacksverstärker, jedoch mit jodiertem Speisesalz. Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, informieren wir Sie gerne in unserem Ordner über Allergene in unseren Speisen. Gerne können Sie auch nach unserer vegetarischen/veganen Karte fragen.

<sup>1</sup> Nitrit-Pökelsalz

## SAISON MENÜ

AMUSE BOUCHE



FRÜHLINGSSALAT MIT MARINIERTEM WEISSEN- UND GRÜNEM SPARGEL  
CHERRYTOMATEN UND WALNÜSSEN



KALBSRAHMSCHNITZEL VON DER NUSS MIT RAHMSAUCE  
PILZEN DER SAISON, FRÜHLINGSGEMÜSE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

ODER

COQU´AU VIN MIT MERLOTSAUCE,  
KARTOFFELPÜRÉE UND FRÜHLINGSGEMÜSE



KAISERSTÜHLER BEERENGRÜTZE  
BOURBON-VANILLEEIS  
ZITRUSFRÜCHTE HIPPE

36,00 €

## TAPAS MENÜ

DAS MENÜ WIRD AB 2 PERSONEN UND NUR FÜR KOMPLETTE TISCHE SERVIERT.  
DIE GERICHTE WERDEN IN DIE MITTE GESTELLT ZUM TEILEN.

OLIVAS / TABLA DE EMBUTIDOS / TORTILLA ESPAÑOLA /  
ENSALADA MARINERA



HUEVO ROTO / PULPO & COUS-COUS / MINI-CHORIZO-HAMBURGUESA /  
GAMBAS AL AJILLO / TAPA DER WOCHE



TAPA DESSERT VARIATION

MENÜPREIS 40,00 € PRO PERSON

AUF IHREN WUNSCH BIETEN WIR AUCH GERNE DAS „KAMINO MENÜ“ (75,00 €) AN  
ODER STELLEN IHNEN EIN MEHR-GÄNGIGES MENÜ ZUSAMMEN.

Für unsere Gäste kochen wir, wie es uns selbst am besten schmeckt: frisch zubereiten und ohne Geschmacksverstärker, jedoch mit jodiertem Speisesalz. Sollten Sie eine Unverträglichkeit oder Allergie haben, informieren wir Sie gerne in unserem Ordner über Allergene in unseren Speisen. Gerne können Sie auch nach unserer vegetarischen/veganen Karte fragen.

1 Nitrit-Pökelsalz