

VORSPEISEN

BUNTER SAISONSALAT	7,50 €
FELDSALAT MIT SPECK UND CROUTÔNS	9,00 €
„ENSALADA MARINERA“ MEDITERRANER SALAT MIT EINGELEGTEM WEISSEN THUNFISCH KIRSCHTOMATEN UND BOQUERONES (ESSIG-SARDELLEN)	9,00 €
KALTES ROASTBEEF VOM ARGENTINSICHEN BEEF TOMATEN-SENFVINAIGRETE, FELDSALAT MIT SPECK UND CROUTÔNS	14,00 €
ENTELEBERTERRINE MIT MANGO-APRIKOSECHUTNEY EINGELEGTE WALNÜSSE UND TOAST BRIOCHE	19,00 €
TATAR VON AVOCADO UND GURKE MIT RÄUCHERLACHS UND LEICHTE WASABI-MAYONNAISE	14,00 €
CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT PARMESAN 36 MONATE GEREIFT PINIENKERNE UND KLEINES SALATBOUQUET	17,00 €
TAPAS COLLECTION 1 -TANDOORI GARNELE AUF WAKAME ALGEN -TORTILLA ESPAÑOLA MIT ALIOLI -SERRANO SCHINKEN MIT FRISCHEM TOMATEN-TOAST -GEBRATENER PULPO AUF MARROKANISCHEM COUSCOUS -BOQUERONES (ESSIGSARDELLE) MIT GRÜNEN OLIVEN	18,00 €

WARME VORSPEISEN

HAUSGEMACHTE FEINE NUDELN À LA CRÈME MIT FRISCHEM MELANOSPORUM TRÜFFEL AUS SPANIEN	16,00 €
---	---------

SUPPEN

ENTENCONSOMMÉ	6,00 €
UNSERE HUMMERCREMESUPPE	14,00 €
KARTOFFELSUPPE MIT FRISCHEM MELANOSPORUM TRÜFFEL UND PARMESAN 36 MONATE GEREIFT	10,00 €

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	27,00 €
POCHIERTER FISCHTELLER „KAMINO“ MIT CHAMPAGNERSAUCE UND HAUSGEMACHTEN FEINEN NÜDELE	28,00 €
GEBRATENES STEINBUTTFILET MIT TANDOORI-GARNELE UND FEINEN NÜDELE, FEINES GEMÜSE UND HUMMERSCHAUM	32,00 €

FLEISCHGERICHTE

GESCHMORTER RINDERBUG MIT MERLOTSAUCE KNUSPRIG GEBRATENER SPECK UND CROÛTONS, KARTOFFEL-SELLERIEPÜRÉE UND GEMÜSE DER SAISON	24,00 €
STÜCK VOM ARGENTINISCHEN ENTRECÔTE DOUBLE MIT PORTWEINJUS PILZ RISOTTO UND FEINEM GEMÜSE	32,00 €
KNUSPRIG GEBRATENE ENTE MIT KARTOFFEL-SELLERIEPÜRÉE BURGUNDER-ROTKRAUT, APFELSCHLEIBE, EINGELEGTE PFLAUMEN UND GLACIERTE MARONEN	24,00 €
REHBOLOGNESE MIT HAUSGEMACHTEN FEINEN NÜDELE ROSA GEBRATENES STÜCK VOM REHRÜCKEN	20,00 €
MEDAILLONS VON REHRÜCKEN MIT PREISELBEER-PFEFFERSAUCE PILZE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND WINTERGEMÜSE	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.

1 Nitrit-Pökelsalz

SAISONMENÜ

AMUSE BOUCHE



GERÄUCHERTE LACHSFORELLE MIT SALATBOUQUET
GERÖSTETE KÜRBISKERNE UND LEICHTE WASABI-MAYONNAISE



GESCHMORTES MILCHKALBSSCHÄUFELE MIT RAHMSAUCE
PILZE UND GEMÜSE DER SAISON UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

ODER

KNUSPRIG GEBRATENE ENTE MIT KARTOFFEL-SELLERIEPÜRÉE,
BURGUNDER-ROTKRAUT, APFELSCHIBE, EINGELEGTE PFLAUMEN
UND GLACIERTE MARONEN



LEBKUCHENMOUSSE MIT VANILLEEIS
WINTERLICH MARINIERTER ORANGENFILETS

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



GAMBAS AL AJILLO / PULPO AUF MARROKANISCHEM COUS-COUS
HUEVO ROTO / MINI-HAMBURGUESA /



TAPA DESSERT VARIATION

MENÜPREIS 40,00 € PRO PERSON

AUF IHREN WUNSCH BIETEN WIR AUCH GERNE DAS „KAMINO MENÜ“ (70,00 €) 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