

## VORSPEISEN

BUNTER SAISONALAT	7,50 €
SOMMERSALATE MIT SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN UND KIRSCHTOMATEN	14,00 €
„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	17,00 €
TAPAS COLLECTION 1	18,00 €

## SUPPEN / WARMER VORSPEISEN

GAZPACHO ANDALUZ MIT GURKENTATAR UND CROÛTONS	6,00 €
UNSERE HUMMERCREMESUPPE	14,00 €
PFIFFERLINGE MIT PORTWEIN UND BRANDY SAUTIERT À LA CRÈME MIT HAUSGEMACHTEN FEINEN NUDELN	16,00 €
ALS HAUPTGANG	24,00 €

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	27,00 €
PARRILADA DE PESCADOS GEGRILLTE FISCHE UND TANDOORI-GARNELE SAFRANRISOTTO UND MEDITERRANES PFANNENGEMÜSE	32,00 €

## FLEISCHGERICHTE

„KAMINO BURGER 2.0“ DEUTSCHES RIND- UND KALBFLEISCH UND CHORIZO (160GR) KNUSPRIGER SPECK <sup>1</sup> , EMMENTALER KÄSE, SPIEGELEI, KARAMELISIERTE ZWIEBELN, SAUCE TATAR, FRISCHER SALAT UND TOMATE AUF BRIOCHE BROT (SCHMECKT AM BESTEN MIT DEN HÄNDEN...)	15,00 €
POMMES FRITES	2,00 €
„SURF & TURF“ VOM MEDAILLON VOM SCHWEINEFILET UND TANDOORI-GARNELEN MIT MEDITERRANEM PFANNENGEMÜSE UND GEBRATENEN KRÄUTERKARTOFFELN	24,00 €
KALBSRAHMSCHNITZEL VON DER NUSS MIT RAHMSAUCE PILZEN DER SAISON, SOMMERGEMÜSE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE	24,00 €
ARGENTINISCHES RINDERFILET MIT PORTWEINJUS PFIFFERLINGSRISOTTO UND SOMMERGEMÜSE	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



SOMMERSALATE MIT HONIGDRESSING, ZIEGENFRISCHKÄSE  
UND MANGO-APRIKOSENCHUTNEY



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

ODER

„SURF & TURF“

VOM MEDAILLON VOM SCHWEINEFILET UND TANDOORI-GARNELEN  
MIT MEDITERRANEM PFANNENGEMÜSE UND GEBRATENEN KRÄUTERKARTOFFELN



HIMBEER-VANILLEEISPARFAIT  
AUF KAISERSTÜHLER BEERENGRÜTZE  
MIT PASSIONSFRUCHTSABAYON

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 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