

VORSPEISEN

BUNTER SAISONSALAT 7,50 €

„ENSALADA MARINERA“ 9,00 €
MEDITERRANER SALAT MIT EINGELEGTEM WEISSEN THUNFISCH
KIRSCHTOMATEN UND BOQUERONES (ESSIG-SARDELLEN)

GERÄUCHERTE LACHSFORELLE MIT SALATBOUQUET 14,00 €
GERÖSTETE KÜRBISKERNE UND LEICHTE WASABI-MAYONNAISE

HERBSTSALATE MIT EINGELEGTEM KÜRBIS 14,00 €
UND MARINIRTER MAISPOULARDE „EN ESCABECHE“

CARPACCIO VOM RINDERFILET MIT PARMESAN 36 MONATE GEREIFT 17,00 €
PINIENKERNE UND KLEINES SALATBOUQUET

TAPAS COLLECTION 1 18,00 €
-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

SUPPEN

ZITRONENGRAS-CURRYSUPPE MIT TANDOORI-GARNELE 10,00 €

UNSERE HUMMERCREMESUPPE 14,00 €

KÜRBISCREMESUPPE MIT INGWER UND KOKOSMILCH 6,00 €

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 27,00 €
AUF MARROKANISCHEM COUSCOUS MIT GEMÜSE

POCHIERTER FISCHTELLER „KAMINO“ MIT CHAMPAGNERSAUCE 28,00 €
UND HAUSGEMACHTEN FEINEN NÜDELE

GEBRATENES STEINBUTTFILET MIT TANDOORI-GARNELE 32,00 €
AUF SAFRANRISOTTO, FEINEM GEMÜSE UND HUMMERSCHAUM

FLEISCHGERICHTE

„KAMINO BURGER 2.0“ 15,00 €
DEUTSCHES RIND- UND KALBFLEISCH UND CHORIZO (160GR)
KNUSPRIGER SPECK¹, EMMENTALER KÄSE, SPIEGELEI, KARAMELISIERTE ZWIEBELN,
SAUCE TATAR, FRISCHER SALAT UND TOMATE AUF BRIOCHE BROT
(SCHMECKT AM BESTEN MIT DEN HÄNDEN...)

POMMES FRITES 2,00 €

GESCHMORTES MILCHKALBSCHÄUFELE MIT RAHMSAUCE 24,00 €
PILZE DER SAISON, GEMÜSE DER SAISON UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

KALBSKUTTeln IN LEICHT SCHARFER TOMATENSAUCE MIT 18,00 €
CHORIZO UND GEBRATENEN KNOBLAUCH-KARTOFFELN

STÜCK VOM ARGENTINISCHEN ENTRECÔTE DOUBLE 32,00 €
PILZRISOTTO, FEINES GEMÜSE UND PORTWEINJUS

REHRAGOUT MIT PREISELBEER-PFEFFERSAUCE, 22,00 €
KARTOFFEL-SELLERIEPÜRÉE, PREISELBEERBIRNE UND HERBSTGEMÜSE

REHRÜCKEN IN 2 GÄNGEN SERVIERT (AB 2 PERSONEN) PRO PERSON 36,00 €

MIT WACHOLDERRAHMSAUCE, PILZE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE UND HERBSTGEMÜSE

MIT PREISELBEER-PFEFFERSAUCE, KARTOFFEL-SELLERIEPÜRÉE UND ROSENKOHL

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

SAISON MENÜ

AMUSE BOUCHE



GERÄUCHERTE LACHSFORELLE MIT SALATBOUQUET
GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND LEICHTER WASABI-MAYONNAISE



REHRAGOUT MIT PREISELBEER-PFEFFERSAUCE,
KARTOFFEL-SELLERIEPÜRÉE, PREISELBEERBIRNE UND HERBSTGEMÜSE

ODER

GESCHMORTES MILCHKALBSCHÄUFELE MIT RAHMSAUCE
PILZE DER SAISON, SOMMERGEMÜSE UND HAUSGEMACHTE SPÄTZLE



MARINIERTE ZWETSCHGEN MIT ZIBÄRTLE, JOGHURTEIS
UND MUSKATELLERSABAYON, KNUSPRIGE HAFER-COOKIES

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