

#TAPAS#

“Tabla de Embutidos” Serrano Schinken, Lomo und Chorizo mit Manchego-Käse, Tomatentost	9,50 €
Spanische Oliven  und Boquerones (Essig-Sardellen)	5,50 €
“Alioli” Knoblauch Mayonnaise	2,00 €
“Gambas al ajillo” Garnelen gebraten in Knoblauch-Chili-Öl und geröstetem Knoblauch	12,50 €
“Huevo roto” Kaputtes Spiegelei mit gebackenen Kartoffeln und Chorizo	7,50 €
“Patatas Bravas” Kartoffelwürfel mit scharfer Tomatensauce und Alioli (ohne Alioli) 	5,50 €
“Pulpo” Pulpo gebraten auf Marokkanischem Cous-Cous und Mojosauce	11,50 €
Tortilla Española mit Alioli	6,00 €
Unsere Tapas Variation- -Tortilla española mit Alioli, gebratener Garnele auf Wakame-Sesam-Algen Pulpo auf Couscous, Serrano Schinken mit Tomatentost Boquerones und Oliven am Spiess	17,50 €
Carpaccio von Rinderfilet mit Balsamico Dressing und 36 Monate gereifter Parmesan, kleines Salatbouquet	17,50 €

#SALATE#

“Ensalada Marinera” Mediterraner Salat mit eingelegtem weißen Thunfisch Oliven und Boquerones (Essig-Sardellen)	10,50 €
---	---------

#SUPPE#

Hinterwälder Rinderbrühe mit Pilzen	7,50 €
Unsere Hummercrèmesuppe	14,00 €

#FLEISCH#

Hinterwälder Rinderburger (medium) Rindfleisch vom Hinterwälder Rind (160gr) knuspriger Bacon, Schwarzwälder Bergkäse, karamellierte Zwiebeln, Spiegelei leichte Senf-Sauce , frischer Salat und Tomate auf Brioche-Bun, dazu Pommes frites	18,50 €
Kalbsbäckle in Tempranillo-Sauce geschmort auf Parmesan-Risotto, Herbstgemüse	28,50 €
Rehrücken am Stück gebraten mit rosa Pfeffer, Preiselbeer- Pfeffersauce, frische Pilze, Preiselbeer-Birne, Herbstgemüse und Kartoffel-Selleriepüree	36,50 €

#FISCH#

Pulpo & Garnelen gebraten mit Mojo-Sauce auf marokkanischem Couscous und Marktgemüse	28,50 €
Atlantikfisch pochiert mit Safran-Pernodsauce	32,50 €
hausgemachte schwarze Tagliarini und Baby-Spinat	kleine Portion 24,50 €

#VEGETARISCH/VEGAN🍃#

Kamino Bowl (vegan) Basmatireis/Beluga-Linsen mit Feigen und Pekannüssen/Rucola/ Pistazien-Pesto/karamellierte Zwiebeln/Edamame/Avocado/Mango/ geröstete Kürbiskerne🍃	17,50 €
--	---------

#KAMINO MENU#

Weil es uns Freude macht

Amuse Bouche
Gänseleber Giotto mit Portweingelee



Hausgebeizter Schottischer Lachs mit eingelegtem Gemüse
Wildkräutersalat und leichte Pommerysenf Crème
17,50 €



Atlantikfisch pochiert mit Safran-Pernodsauce
hausgemachte schwarze Tagliarini und Baby-Spinat
24,50 €



Rehrücken am Stück gebraten mit rosa Pfeffer, Preiselbeer-
Pfeffersauce, frische Pilze, Preiselbeer-Birne, Herbstgemüse
und Kartoffel-Selleriepürée
36,50 €



Kamino's Dessert Variation
10,50 €

Menüpreis 76,50 €
pro Person