

VORSPEISEN

€

appetizers

Teriyaki Lachs

16

Seaweed | Ponzu | Edamame

teriyaki salmon

seaweed | ponzu | edamame

Tafelspitz vom Hirsch

14

Marone | Dattel | Walnuss | Wildkräuter

prime boiled deer

sweet chestnut | date | walnut | wild herbs

Waldpilzessenz

14

Maisente | fermentierte Lauchzwiebel

clear wild forest mushroom soup

corn fed duck | fermented spring onion

ZWISCHENGÄNGE

intermediate courses

Kartoffelravioli

13 / 22

Spinat | Ziegenkäse | Aprikose

potato ravioli

spinach | goat cheese | apricot

Geräucherte Wachtelbrust

15

Sellerie | Kräuterseitling | Kaffee | Liebstöckel

smoked quail breast

celery | oyster | coffee | lovage

HAUPTGÄNGE

€

main courses

Rücken & Bäckchen vom slowmeat® Cerdo Ibérico **37**

3x Kürbis | Rosenkohl

loin & cheek of slowmeat® Cerdo Ibérico

3x pumpkin | brussel sprout

Schulter vom Savannenrind | 24h sous-vide gegart **35**

Topinambur | Apfel | Quitte

shoulder of savannah beef | 24h sous-vide cooked

sunchoke | apple | quince

Atlantik Seeteufel **35**

Krustentierrisotto | Bouchot-Muschel

Wilder Brokkoli | Estragon

Atlantic monkfish

crustacean risotto | Bouchot mussel

wild broccoli | tarragon

Black Label Seesaibling **30**

Senf | Gurke | Spitzkohl | Linse

Black Label Arctic char

mustard | cucumber | sweetheart cabbage | lentil

┌ ┐
K A M E H A
└ ┘
S U I T E

DESSERT

€

desserts

„Kameha’s Rüblikuchen“

12

Karotte | Mandel | Tonkabohne

“Kameha carrot cake“

carrot | almond | tonka bean

Salziges Karamell

12

Haselnuss | Birne

salty caramel

hazelnut | pear

┌ ┐
K A M E H A
└ ┘
S U I T E

Tafelspitz vom Hirsch

Marone | Dattel | Walnuss | Wildkräuter
Prime boiled deer
sweet chestnut | date | walnut | wild herbs

Waldpilzessenz

Maisente | fermentierte Lauchzwiebel
clear wild forest mushroom soup
corn fed duck | fermented spring onion

Black Label Seesaibling

Senf | Gurke | Spitzkohl | Linse
Black Label Arctic char
mustard | cucumber | sweetheart cabbage | lentil

Kartoffelravioli

Spinat | Ziegenkäse | Aprikose
potato ravioli
spinach | goat cheese | apricot

Schulter vom Savannenrind | 24h sous-vide gegart

Topinambur | Apfel | Quitte
shoulder of savannah beef | 24h sous-vide cooked
sunchoke | apple | quince

“Kameha’s Rüblikuchen”

Karotte | Mandel | Tonkabohne
“Kameha carrot cake”
carrot | almond | tonka bean

Sechs Gänge / six courses

€ 89

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung.
All prices include VAT and service charge.

Unsere Menüempfehlung *our menu recommendation*

Teriyaki Lachs

Seaweed | Ponzu | Edamame
teriyaki salmon
seaweed | ponzu | edamame

Geräucherte Wachtelbrust

Sellerie | Kräuterseitling | Kaffee | Liebstöckel
smoked quail breast
celery | oyster | coffee | lovage

Atlantik Seeteufel

Krustentierisotto | Bouchot-Muschel
Wilder Brokkoli | Estragon
Atlantic monkfish
crustacean risotto | Bouchot mussel | wild broccoli | tarragon

Rücken & Bäckchen vom slowmeat® Cerdo Ibérico

3x Kürbis | Rosenkohl
loin & cheek of slowmeat® cerdo Ibérico
3x pumpkin | brussel sprout

Salziges Karamell

Haselnuss | Birne
salty caramel
hazelnut | pear

Fünf Gänge / five courses

€ 79