

VORSPEISEN | ZWISCHENGÄNGE €

Appetizers | intermediate courses

Tataki vom Alpenrind 16

Ponzu-Rettich | Sesam | Spicy Avocado

*Tataki of beef from the Alps
ponzu radish | sesame | spicy avocado*

 **Röllchen von Weißkohl und BBQ-Süßkartoffel** 13

Buchweizen | Blutorange | Wildkräuter

*rolls of white cabbage and BBQ sweet potato
buckwheat | blood orange | wild herbs*

 **Waldpilzbouillon** 13

Eigener Ravioli | Knollensellerie | Perlzwiebel

*wild forest mushroom bouillon
ravioli | celery root | pearl onion*

Atlantik Seeteufel 17 / 34

Muschelrisotto | Paprika | Aktivkohle

*Atlantic monkfish
mussel risotto | bell pepper | active charcoal*

 **Crunchy Tofu** 11 / 22

Pak Choi süß-sauer | Erdnuss | Zitronengras

*crunchy tofu
pak choi sweet-sour | peanut | lemongrass*

HAUPTGÄNGE

€

main courses

Brust & Keule vom Maisperlhuhn

15 / 30

Zuckermais | Erbse | Austernpilze | Jus

*breast & leg of corn guinea-fowl
sweetcorn | pea | oyster mushroom | gravy*

Filet vom Weidekalb

19 / 38

Kartoffel | Rote Bete | Granny Smith Apfel | Jus

*filet of free-range veal
potato | beet root | Granny Smith apple | gravy*



Brokkoli-Perlgraupen-Strudel

13 / 26

Junger Blattspinat | Petersilienwurzel
Gemüsejus | Brunnenkresse

*broccoli pearl barley strudel
young leaf spinach | parsley root
vegetable gravy | watercress*

Black Label Seesaibling

15 / 30

Senf | Gurke | Spitzkohl | Linse

*Black Label Arctic char
mustard | cucumber | pointed cabbage | lentil*

DESSERT

€

desserts

„Kameha’s Rüblikuchen“

12

Karotte | Mandel | Tonkabohne

“Kameha carrot cake“

carrot | almond | tonka bean



Lauwarmes Schokoladenküchlein

12

Kokosnuss | Mango

warm chocolate cake

coconut | mango

┌ ┐
K A M E H A
└ ┘
S U I T E

Tataki vom Alpenrind

Ponzu-Rettich | Sesam | Spicy Avocado
tataki of beef from the Alps
ponzu radish | sesame | spicy avocado

Atlantik Seeteufel

Muschelrisotto | Paprika | Aktivkohle
Atlantic monkfish
mussel risotto | bell pepper | active charcoal

Brust & Keule vom Maisperlhuhn

Zuckermais | Erbse | Austernpilze | Jus
breast & leg of corn guinea-fowl
sweetcorn | pea | oyster mushroom | gravy

Black Label Seesaibling

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

Filet vom Weidekalb

Kartoffel | Rote Bete | Granny Smith Apfel | Jus
filet of free-range veal
potato | beet root | Granny Smith apple | gravy

“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.

┌ ┐
K A M E H A
└ ┘
S U I T E

Unser veganes Menü

our vegan menu

Röllchen von Weißkohl und BBQ-Süßkartoffel

Buchweizen | Blutorange | Wildkräuter
rolls of white cabbage and BBQ sweet potato
buckwheat | blood orange | wild herbs

Waldpilzbouillon

Eigener Ravioli | Knollensellerie | Perlzwiebel
wild mushroom bouillon
ravioli | celery roots | pearl onion

Crunchy Tofu

Pak Choi süß-sauer | Erdnuss | Zitronengras
crunchy tofu
pak choi sweet-sour | peanut | lemongrass

Brokkoli-Perlgraupen-Strudel

Junger Blattspinat | Petersilienwurzel
Gemüsejus | Brunnenkresse
broccoli pearl barley strudel
young leaf spinach | parsley root
vegetable gravy | watercress

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

Kokosnuss | Mango
warm chocolate cake
coconut | mango

Fünf Gänge / five courses

€ 69

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

┌ ┐
K A M E H A
└ ┘
S U I T E

Unsere vegane Weinbegleitung

our vegan wine recommendation

Grauer Burgunder trocken, 2018

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland

Pinot Gris dry, 2018

winery Pfannebecker, Rheinhessen, Germany

Chardonnay trocken, 2017

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland

Chardonnay dry, 2017

winery Pfannebecker, Rheinhessen, Germany

„Werkstoff“, Sauvignon Blanc & Riesling, 2017

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland

„Werkstoff“, Sauvignon Blanc & Riesling, 2017

winery Pfannebecker, Rheinhessen, Germany

„Fass 23“, Cabernet Sauvignon & Merlot, 2016

Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland

„Fass 23“, Cabernet Sauvignon & Merlot, 2016

winery Pfannebecker, Rheinhessen, Germany

pro Glas / per glas

6€

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung.

All prices include VAT and service charge.