

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*

 **Hausgemachte Spinatquiche** 13

Tomate | Wildrauke | Oliven-Macadamia-Crunch

*homemade spinach quiche
tomato | wild rocket | olive macadamia crunch*

 **Schaumsüppchen von Spargel und Safran** 12

Gebackener Spargel | Wiesenkräuteröl

*cream soup of asparagus and saffron
baked asparagus | pointed herbal oil*

Wildfang Schwertfisch 16 / 32

Fenchel | Charentais-Melone | Edamame
Fermentierter schwarzer Pfeffer

*wild caught swordfish
fennel | Charentais melon | edamame
fermented black pepper*

 **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 | geräucherte Zwiebel

Granny Smith Apfel | Jus

*filet of free-range veal
potato | smoked onion
Granny Smith apple | gravy*



Brokkoli-Perlgraupen-Strudel

13 / 26

Roter Baby Mangold | Petersilienwurzel

Gemüsejus | Brunnenkresse


*broccoli pearl barley strudel
red chard | parsley root
vegetable gravy | watercress*

Black Label Seesaibling

15 / 30

Senf | Gurke | Spitzkohl | Linse

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

DESSERT	€
<i>desserts</i>	
Erdbeer Rhabarber Holunderblüte <i>strawberry rhubarb elderflower</i>	12
 Lauwarmes Schokoladenküchlein Kokosnuss Mango <i>warm chocolate cake coconut mango</i>	12

┌ ┐
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

Wildfang Schwertfisch

Fenchel | Charentais-Melone | Edamame
Fermentierter schwarzer Pfeffer
wild caught swordfish
fennel | Charentais melon | edamame
fermented black pepper

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 | geräucherte Zwiebel | Granny Smith Apfel | Jus
filet of free-range veal
potato | smoked onion | Granny Smith apple | gravy

Erdbeere | Rhabarber | Holunderblüte

strawberry | rhubarb | elderflower

Sechs Gänge / six courses

€ 87

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

Hausgemachte Spinatquiche

Tomate | Wildrauke | Oliven-Macadamia-Crunch

homemade spinach quiche

tomato | wild rough | olive macadamia crunch

Schaumsüppchen von Spargel und Safran

Gebackener Spargel | Wiesenkräuteröl

cream soup of asparagus and saffron

baked asparagus | pointed herbal oil

Crunchy Tofu

Pak Choi süß-sauer | Erdnuss | Zitronengras

crunchy tofu

pak choi sweet-sour | peanut | lemongrass

Brokkoli-Perlgraupen-Strudel

Roter Baby Mangold | Petersilienwurzel

Gemüsejus | Brunnenkresse

broccoli pearl barley strudel

red chard | parsley root

vegetable gravy | watercress

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

Kokosnuss | Mango

warm chocolate cake

coconut | mango

Fünf Gänge / five courses

€ 65

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung.

All prices include VAT and service charge.



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.