

**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 geräucherter Paprika** 13

Artischocken Tatar | Geröstetes Sonnenblumenkernpesto

*cream soup of smoked bell pepper  
artichoke tartar | roasted sunflower seed pesto*

**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**

**16 / 32**

Zuckermais | Erbse | Austernpilze | Jus

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

**Schulterstück vom Ibérico Bellota Schwein**

**19 / 38**

Sous vide | 2x Kürbis | Buchweizen  
Chorizo Crunch | P.X.-Essig Jus

*shoulder of Ibérico Bellota pork  
sous vide | 2x pumpkin | buckweed  
chorizo crunch | P.X. vinegar gravy*



**Grünkohl-Semmelaler**

**13 / 26**

Sautierte Pfifferlinge | Hanfsamen | Gemüsejus

*green cabbage dumpling  
sauteed chanterelles | hempseed | vegetable gravy*

**Black Label Seesaibling**

**16 / 32**

Senf | Gurke | Spitzkohl | Linse

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

Γ   Γ  
K A M E H A  
L   J  
S U I T E

**DESSERT**

€

*desserts*



**Brombeer Crème Brûlée**

**12**

Joghurteis vom weißen Pfirsich | Ingwerhippe

*blackberry crème brûlée*

*white peach yoghurt ice cream | ginger hip*



**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*

\*\*\*

**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 fed guinea-fowl*  
*sweetcorn | pea | oyster mushroom | gravy*

\*\*\*

**Black Label Seesaibling**

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

\*\*\*

**Schulterstück vom Ibérico Bellota Schwein sous vide**

2x Kürbis | Buchweizen | Chorizo Crunch | PX-Essig Jus  
*Shoulder of Ibérico Bellota pork sous vide*  
*2x pumpkin | buckweed | chorizo crunch | P.X. vinegar gravy*

\*\*\*

**Brombeer Crème Brûlée | Joghurteis vom weißen Pfirsich**

*blackberry crème brûlée | white peach yoghurt ice cream*

**Sechs Gänge / six courses**

**€ 88**

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

## Unser veganes Menü

*our vegan menu*

### Hausgemachte Spinatquiche

Tomate | Wildrauke | Oliven-Macadamia-Crunch

*homemade spinach quiche*

*tomato | wild rocket | olive macadamia crunch*

\*\*\*

### Schaumsüppchen von geräucherter Paprika

Artischocken Tatar | Geröstetes Sonnenblumenkernpesto

*cream soup of smoked bell pepper*

*artichoke tartar | black garlic*

*roasted sunflower seed pesto*

\*\*\*

### Crunchy Tofu

Pak Choi süß-sauer | Erdnuss | Zitronengras

*crunchy tofu*

*pak choi sweet-sour | peanut | lemongrass*

\*\*\*

### Grünkohl-Semmeltaler

Sautierte Pfifferlinge | Hanfsamen | Gemüsejus

*Green cabbage dumpling*

*sauteed chanterelles | hempseed | vegetable gravy*

\*\*\*

### 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, Rhinhessen, Germany*

\*\*\*

### **Chardonnay trocken, 2017**

**Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland**

*Chardonnay dry, 2017*

*winery Pfannebecker, Rhinhessen, Germany*

\*\*\*

### **„Werkstoff“, Sauvignon Blanc & Riesling, 2017**

**Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland**

*„Werkstoff“, Sauvignon Blanc & Riesling, 2017*

*winery Pfannebecker, Rhinhessen, Germany*

\*\*\*

### **„Fass 23“, Cabernet Sauvignon & Merlot, 2016**

**Weingut Pfannebecker, Rheinhessen, Deutschland**

*„Fass 23“, Cabernet Sauvignon & Merlot, 2016*

*winery Pfannebecker, Rhinhessen, Germany*

**pro Glas / per glas**

**6€**

Alle Preise inklusive MwSt. und Bedienung.

*All prices include VAT and service charge.*