

VORSPEISEN | ZWISCHENGÄNGE

€

Appetizers | intermediate courses

Tataki vom Alpenrind

16

Marinierter Ponzu-Rettich | Spicy Avocado | Sesam Mayonnaise

Tataki of beef from the Alps

marinated ponzu radish | spicy avocado | sesame mayonnaise



Hausgemachte Spinatquiche

13

Tomatencrème | Wildrauke | Karamellisierte Oliven
Macadamia Crunch

homemade spinach quiche

tomato cream | wild rocket | caramelized olives | macadamia crunch



Schaumsüppchen von geräucherter Paprika

13

Artischocken Tatar | Pesto von gerösteten Sonnenblumenkernen

cream soup of smoked bell pepper

artichoke tartar | roasted sunflower seed pesto

Wildfang Schwertfisch

16 / 32

Fenchelcrème | Melonen-Edamame-Ragout
Fermentierter schwarzer Pfeffer

wild caught swordfish

fennel cream | melon edamame ragout | fermented black pepper



Crunchy Tofu

11 / 22

Pak Choi süß-sauer | geröstete Erdnüsse | Zitronengrasschaum

crunchy tofu

pak choi sweet-sour | roasted peanuts | lemongrass foam

HAUPTGÄNGE

€

main courses

Brust & Keule vom Maisperlhuhn

16 / 32

Erbsencreme & Crunch | Mais | Gebackener Austernpilz | Jus

breast & leg of corn fed guinea-fowl

pea cream & crunch | corn | fried oyster mushroom | gravy

Schulterstück vom Ibérico Bellota Schwein

19 / 38

12h sous vide gegart | Kürbisspalten | Kräuter Buchweizen
Chorizo Crumble | P.X. Essig Jus

shoulder of Ibérico Bellota pork

cooked 12h sous vide | pumpkin wedges | herb buckweed

chorizo crumble | P.X. vinegar gravy



Grünkohl-Semmelaler

13 / 26

Pfifferlinge in Sojarahm | Grünkohlpüree
Sautierte Hanfsamen | Gemüsejus

green cabbage dumpling

chanterelles in soy cream | kale puree | sauteed hempseed | vegetable gravy

Black Label Seesaibling

16 / 32

Belugalinsen | Spitzkohl | Senfmayonnaise
Beurre Blanc Schaum | Gurkenrelish

Black Label arctic char

Beluga lentils | pointed cabbage | mustard mayonnaise

Beurre Blanc foam | cucumber relish

DESSERT

€

desserts



Brombeer Crème Brûlée

12

Weißes Pfirsich-Joghurt-Eis | Ingwerhippe

blackberry crème brûlée

white peach yoghurt ice cream | ginger chip



Lauwarmes Schokoladenküchlein

12

Kokosnusseis | Mangoragout | Schokoladengel

warm chocolate cake

coconut ice cream | mango ragout | chocolate gel

┌ ┐
K A M E H A
└ ┘
S U I T E

Tataki vom Alpenrind

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

Wildfang Schwertfisch

Fenchelcrème | Melonen-Edamame-Ragout | Fermentierter schwarzer Pfeffer
wild caught swordfish
fennel cream | melon edamame ragout | fermented black pepper

Brust & Keule vom Maisperlhuhn

Erbsencreme & Crunch | Mais | Gebackener Austernpilz | Jus
breast & leg of corn fed guinea-fowl
pea cream & crunch | corn | fried oyster mushroom | gravy

Black Label Seesaibling

Belugalinsen | Spitzkohl | Senfmayonnaise | Beurre Blanc Schaum | Gurkenrelish
Black Label arctic char
Beluga lentils | pointed cabbage | mustard mayonnaise | Beurre Blanc | cucumber relish

Schulterstück vom Ibérico Bellota Schwein sous vide

12h sous vide gegart | Kürbisspalten | Kräuter Buchweizen | Chorizo Crumble
shoulder of Ibérico Bellota pork
cooked 12h sous vide | pumpkin wedges | herb buckweed | chorizo crumble

Brombeer Crème Brûlée | Weißes Pfirsich-Joghurt-Eis

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.

┌ ┐
K A M E H A
└ ┘
S U I T E

Unser veganes Menü

our vegan menu

Hausgemachte Spinatquiche

Tomatencrème | Wildrauke | Karamellisierte Oliven | Macadamia Crunch

homemade spinach quiche

tomato cream | wild rocket | caramelized olives | macadamia crunch

Schaumsüppchen von geräucherter Paprika

Artischocken Tatar | Pesto von gerösteten Sonnenblumenkernen

cream soup of smoked bell pepper

artichoke tartar | roasted sunflower seed pesto

Crunchy Tofu

Pak Choi süß-sauer | geröstete Erdnüsse | Zitronengrasschaum

crunchy tofu

pak choi sweet-sour | roasted peanuts | lemongrass foam

Grünkohl-Semmeltaler

Pfifferlinge in Sojarahm | Grünkohlpüree | Sautierte Hanfsamen | Gemüsejus

Green cabbage dumpling

chanterelles in soy cream | kale puree | sauteed hempseed | vegetable gravy

Lauwarmes Schokoladenkuchlein

Kokosnusseis | Mangoragout | Schokoladengel

warm chocolate cake

coconut ice cream | mango ragout | chocolate gel

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.