



Unsere Empfehlungen

Von der Bar

Portwein Tonic

White Dry Port, Niepoort, Portugal mit Fentimans Tonic

10 €

Aus der Küche

Badischer Spargel

mit Sauce Hollandaise & Pommes Anna

15 €

wahlweise mit:

Rinderfilet

30 €

gebratenen Gambas

27 €

Räucherschinken

23 €

Bunter Wildkräutersalat

12 €

dazu Rinderfiletstreifen + 8 € /Ziegenkäse + 5 € /Gambas + 10 €





Unsere Lieblingsgerichte

Gazpacho "Chambao"

Melone & Minze

9 €

Ceviche "Kingfish & Gamba"

Grüner Sellerie, Koriander
& Pepperoni

15 €

Bunte Tomaten

Mango, Granatapfelsirup
& Waldmeister

12 €

Rindertatar & Röstzwiebeln

Ingwer, Ponzu
& Miso

15 €

Aufschnitt & Eingelegtes

wechselnde Schinken & Käse
Spezialitäten

14 €

Thunfischtatar

Gurke, Rhabarber
& Chipotle

16 €

Chateaubriand (ca 500g)

für 2 Personen

am Tisch tranchiert

Pinienkernspinat, Cremolata, gratinierten Kartoffeln
& Sauce Bénaise

85,- €

Dazu empfehlen wir

2015 Malbec Signature

Susanna Balbo, Mendoza, Argentinien

79,-€



Chambas

À la carte

Mezzalune

Mimolette, Cremolata & Piment d'Espelette

18 €

Confierter Label Rouge Lachs

Junge Erbsen, XO Hollandaise & Fenchel mit Calamansi

26 €

Ganze Wildfangseezunge für 2 Personen

Safranfumé, geschmorte Tomaten & Pommes Ecrasées

60 €

Iberico Koelette

Karamellierter Sellerie, Sumak & Salzpflaume

29 €

"Süßes"

Heiße Liebe

Vanille, Himbeere & Weiße Schokolade

10 €

Bienenstich 2.0

Honig, Mandel & Brioche

10 €

Crema Catalana mit Rosenwassersorbet

7 €

Chambas



Namos Tischgeschichte

Unser Küchenchef Namo Wrede möchte euch mit diesem "Tastingmenü" zu einer Reise durch seine Küche einladen. Genießt alles was das Chambao zu bieten hat in einem Menü!

Thunfisch

Melone, Sake & Estragon

Rinderfilet Tataki

Schwarzer Knoblauch, Ponzu & Meerrettich

Gelbschwanzmakrele

Gurke, Ingwer & Orangenblüte

Wilde Gambas

Blumenkohl & Safran

Fenchel

Rosenwasser & Maracuja

Schweinebauch

Aubergine, Fattusch & Tahini Vinaigrette

65 €

Jedes Gericht einzeln 15 €, ausser Fenchel 7 €

