



Unsere Lieblingsgerichte

Knusprige Krokette

Mimolette, Minze
& Harissa

10 €

Ceviche "Kingfish & Gamba"

Staudensellerie, Calamansi
& Dill

16 €

Bunte Tomaten

Melone, Basilikum
& Trüffelsaft

14 €

Rindertatar "Hackepeter"

Klassisch angemacht,
mit gebackenem Tramezzini

18 €

Hausgemachte Mezzalune

Pfifferlinge, Pinienkerne
& Estragon

16 €

Thunfischtatar

Koriander, Ingwer
& Gurke

16 €

Chateaubriand (ca 500g)

für 2 Personen

am Tisch tranchiert

Maiscreme, fruchtiger Tomatensalat
& Zwiebelconfit

85,- €

Ganze Seezunge

Junge Erbsen, mariniertes Fenchel
& Safran

45 €





Unsere 3-Gang Menüs

I

Wildfang Gambas

Marinierter Fenchel, eingelegte Melone & Tomatensorbet

Iberico Karree

Junge Erbsen, frischer Meerrettich, Pfifferlinge
& Granatapfelreduktion

Gebrannte Creme

Rosenwassersorbet & Beeren

50 €

II

Marinierte Wildkräuter

Karamellierter Ziegenkäse, Knusperbrot & frische Kräuter

Hausgemachte Tagliolini

Junge Erbsen, Pfifferlinge & Granatapfelreduktion

3x Sorbet

mit knusprigem Joghurt

40 €





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!

Lackiertes Rinderfilet

Eingelegter Kohlrabi, Melone & Meerrettich

Aubergine

Miso & Minze

Gelbschwanzmakrele

Blumenkohl, Safran & Ingwer

Tagliolini

"Carbonara"

Fenchel

Maracuja & Rosenwasser

Iberico "Presa"

Weißer Bohnen & Marinierte Kräuter

80 € inklusive Wasser

Namos Tischgeschichte ist nur Tischweise erhältlich
Die Gerichte sind auch einzeln bestellbar



