



Dinner

		€
VORSPEISEN	BLATTSALAT Entenbrust suess-sauer, Singapurnudeln, Sesamvinaigrette	15
	CARPACCIO ASIATISCH Wan Tan, Fenchel Marmelade, Sakura Kresse	17
	EURO-ASIATISCHER TAPAS TELLER Mini Suppe, Sushi Auswahl, Dim Sum, Frühlingsrolle	19
	GELBFLOSSEN THUNFISCH Kakaobohnenkruste, Avocadosalsa Ketjap Manis	18
	ATLANTIK HUMMER Pattaya Mango, Chili, Yuzu-Vinaigrette	22
SUPPEN	KOKOS-WASABISCHAUMSUPPE Ochsenragout, Wurzelgemüse, Frühlingsrolle	8
	WUERZIGE TOM YUMSUPPE Strohpilze, Garnelen, Dim Sum	10



		€
FISCHGERICHTE	KABELJAU Erbsen-Minzpueree, Karotten-Maisgemuese, Gnocchi, Citrus-Haselnussvinaigrette	23
	LABEL ROUGE LACHS Pulpo, Wasabirisotto, Sojaschaum	26
	WEISSER HEILBUTT Mie Nudeln, asiatisches Gemüse, Kokos-Chilisud	28
FLEISCHGERICHTE	SALZGRASLAMM Tomatengelee, Auberginenkrapfen, Gewuerzjus	26
	MAISPOULARDE Rote Currysauce, Thai Mango, Cashew Kerne, Reistaler	23
	RINDERFILET Shitake Pilze, Erdnussbagels, Sojamarinade	28



		€
DESSERT	CURRY CRÈME BRÛLÉE Thai Mango, Chili, Pan Dang Parfait	10
	MILCHSCHOKOLADENMOUSSE Tonkabohne, Kumquats, Passionsfrucht-Kokossorbet	10
	SCHOKOLADENBROWNIE Pflaumen, Pekannuesse, Basmatireiscreme, Joghurteis	9
	Gebackene Banane Tamarinde, Erdnuesse, Feigenkaffeeis	9
	PICANDEAU Tomaten-Currysalsa, gereifter Balsamico, Sakura Kresse	10



Asiatisch inspiriertes Überraschungsmenü

Welcome Cocktail

Gruß aus der Kameha Suite Küche

2 Glas korrespondierender Wein

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

Kaffee & Teegebäck

Pro Person 59,00 €

Stage Dinnermenue

Gruß aus der Kameha Suite Küche

Hokkaido Kürbissuppe, Kokosmilch, Zitronengras, Dim Sum

Atlantic Hummer, Chorizosauce, Wokgemüse, Wan Tan

Lammrücken, Bacon-Kreuzkümmeljus, Shiitake Pilze, Polenta

Wadleseed Brûlée, Ananas, Muscovado Zucker, Passionsfruchtsorbet

Life is Suite! - Süßer Abschluss

Pro Person 65,00 €

Viel Spaß & einen schönen Abend
wünscht Ihnen das Kameha Suite Köln Team



Küchenchef
Michael Kreiling



Gastgeberin
Juliane Neu