



Entnehmen Sie unser wöchentlich wechselndes Speisenangebot unserer Empfehlungstafel.

### STARTER.

Blattsalate vom Markt   Radieschen   Kerne geröstet   Sprossen   Parmesan   Croûtons wahlweise mit Balsamico- oder Himbeertopping	S 9,50   L 14,00
Feldsalat   Speck   Kracherle   Kartoffeldressing	S 12,00   L 16,00
Lachs-Sashimi   Rettich   Ingwer   Wasabi   Soja	19,00
Gänseleberterrine   Sellerie-Apfel   Zwiebel   Pumpernickel	25,00

### FLÜSSIG & HEISS.

Kürbis-Ingwersüppchen   Öl   Kerne	12,00
Bouillabaisse „Cantina Style“ [Allerlei aus dem Meer]	S 14,00   L 19,00

### HAUPTSACHE.

Pasta   Kürbis   Walnuss-Tomate   Tête de Moine	S 14,00   L 19,00
„Linsen Dal“ [Kartoffel   Gemüse   Kokos]   Joghurt   Falafel   Papadam 	19,00
Gambas   Safranrisotto   Zuckerschoten   „Mélange Noir“-Schaum	32,00
Wildgulasch   Spätzle   Selleriegemüse	33,00
Kabeljaufilet   Safranrisotto   Zuckerschoten   „Mélange Noir“-Schaum	35,00
Kalbsbacke geschmort 12 Std. bei 85°C   Kartoffelpüree   Karotte gebraten   Jus	35,00
Rinderfilet   Serviettenknödel   Karotte gebraten   Sauce vom grünen Pfeffer	39,00

### DANACH.

Kaffeegedeck	8,00
Sorbetvariation	10,50
Riegel von der Schokolade & Tonkabohne   Joghurteis   Pflaume	13,00
Apple Crumble   Vanilleeis (Zubereitungsdauer 20 Minuten)	15,00

**Hinweis für Allergiker:** Bitte informieren Sie uns bei der Bestellung über Ihre Unverträglichkeiten – wir werden nach Möglichkeit auf Ihre Wünsche eingehen. Ohne vorherige Information können wir den Ausschluss von Spuren-Kontaminationen nicht garantieren.

Die genannten Preise sind Euro-Preise, inkl. MwSt.



## EMPFEHLUNGEN.

### APERITIF.

Sekt weiß oder rosé   Kessler	7,50
Belsazar Tonic	8,50
Canonita Spritz	9,00
Southside Rickey [Gin   Minze   Limette   Zucker   Soda]	11,00
Negroni [Gin   Campari   Vermouth rot]	11,00
Martin Millers Dry Gin & Tonic	14,50
Glas Champagner [Larmandier-Bernier]	18,50

### WEINEMPFEHLUNG.

2022 Riesling „Paradiesgarten“ Kimich   Pfalz	32,00
2022 Pinot Blanc   Axel Bauer   Baden	39,00
2022 Chablis   L`Enclos   Burgund	59,00
2020 Terre   San Leonardo   Dolomiten	39,00
2019 Merlot „Höhenflug“   Hensel   Pfalz	49,00
2019 Clos de la Perrière   Clos du Moulin aux Moines   Burgund	79,00

### CANTINA MENÜ.

Feldsalat | Speck | Kracherle | Kartoffeldressing

oder

Kürbis-Ingwersüppchen | Öl | Kerne

\*\*\*

Kabeljaufilet | Safranrisotto | Zuckerschoten | „Mélange Noir“-Schaum

oder

Rinderfilet | Serviettenknödel | Karotte gebraten | Sauce vom grünen Pfeffer

oder

„Linsen Dal“ [Kartoffeln | Gemüse | Kokos] | Joghurt | Falafel | Papadam *Vegan*

\*\*\*

Riegel von der Schokolade & Tonkabohne | Joghurteis | Pflaume

Cantina Menü vegetarisch   vegan	45,00
Cantina Menü	55,00

Die genannten Preise sind Euro-Preise, inkl. MwSt.