



MITTAGSKARTE.

13. bis 16. Januar 2026 | 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

MITTAGSMENÜ.

Sellerie-Consommé | Grießnocken | Schnittlauch
oder

Bunte Blattsalate vom Markt | Kerne geröstet | Gartenkresse | Parmesan | Croûtons
wahlweise mit Balsamico- oder Himbeertopping

Kartoffel-Gemüsepflanne | Rucola | Pfefferschaum
oder

Doradenfilet | Wilder Brokkoli | Safran-Selleriecreme
oder

Parmesanhacksteak | Speckbohnen | Kartoffelpüree

Pro Person 27,50 €

VORSPEISEN.

	S	L
Bunte Blattsalate vom Markt Radieschen Kerne geröstet Sprossen Parmesan Croûtons wahlweise mit Balsamico- oder Himbeertopping	9,50	14,00
Endivien-Radicchio-Salat Salzzitrone & Macadamianuss	8,00	12,00
Rindertatar Wachtelei Kartoffelrösti Sour Cream	18,00	

PASTA.

Spaghetti „Aglio e Olio“ Knoblauch Petersilie Chili + Riesengarnele [mit Kopf & Schale] pro Stück	16,00 5,00
--	---------------

HAUPTSACHE.

Pot-eu-feu "Cantina Style" Gegrillter Heilbutt Leipziger Allerlei Kartoffeln Morseln Flusskrebs Rinderfilet rosa gebraten Zweierlei von der Erbse Kartoffel-Topinambur-Praline Jus	34,00 36,00
---	----------------

SÜßER ABSCHLUSS.

Kaffeegedeck Crème brûlée Tonkabohneneis Quittenkompott	8,00 11,00
--	---------------

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

Allergien und Unverträglichkeiten

Bitte informieren Sie uns vorab, wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben. Wir geben unser Bestes, Ihre Wünsche zu berücksichtigen, und stellen Ihnen auf Anfrage gerne detaillierte Informationen zu den enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Gerichten zur Verfügung.

Bitte beachten Sie, dass wir ohne vorherige Information eine Spurenkontamination durch Allergene Inhaltsstoffe in unserer Küche nicht vollständig ausschließen können.



Sie möchten über bevorstehende Events, Neuigkeiten und Highlights in der Cantina Majolika informiert werden?

Scannen Sie den QR-Code und melden Sie sich für unseren Newsletter an. Oder besuchen Sie uns auf unserer Homepage unter www.cantinmajolika.de