

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-Gemüsepfanne | Rucola | Pfefferschaum

oder

Doradenfilet | Wilder Brokkoli | Safran-Selleriecreme

oder

Parmesanhacksteak | Speckbohnen | Kartoffelpüree

Pro Person 27,50 €

VORSPEISEN.

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

S	L
9,50	14,00
8,00	12,00
	18,00

Endivien-Radicchio-Salat | Salzzitrone & Macadamianuss

Rindertatar | Wachtelei | Kartoffelrösti | Sour Cream

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 | Morcheln | Flusskrebse
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.cantinamajolika.de