

STARTER.

Burrata Kopfsalat gegrillt Zitronenvinaigrette Bacon	16,00
Brioche Roll Gamba Pulpo Passionsfrucht Avocado Kresse	21,00
Ceviche Lachs Tigermilch Schweinebauch Kefir Limette	21,00

SALATE & LIFESTYLE.

Blattsalate Cerealien Parmesan Croutons	M 8,00 L 10,00
Wahlweise mit Balsamico- oder Mangotopping [auch vegan möglich]	
Food Bowl Quinoa Humus Karotte Blattspinat Gemüse gepickelt	19,00

FLÜSSIG.

„Bouillabaise Cantina“ Sauce Rouille Brioche Gamba	14,00
Leipziger Allerlei „Asia“ Ra[h]men Thaispargel Krebschwanz Schote Morchel	14,00

SIGNATURE DISH.

Parmesan-Hacksteak Kartoffelpüree Schalottenmarmelade Gänseleber Cafe de Paris Butter	22,00
---	-------

CANTINA PASTA.

Pasta wahlweise Penne Tagliatelle Spaghetti	9,00
Pomodoro	+5,00
Pesto Genovese	+6,00
Alla Cantina Snøfrisk Birnenchutney Fenchel getrocknete Tomaten	+10,00
Salsiccia Lorbeer Vodka	+11,00
Frutti di Mare	+11,00

HAUPTSACHE FLEISCH.

Kalbsrücken	160g Ladies Cut	23,00
	200g	30,00
Tandoori Stubenküken	250g	28,00
Rinderfilet	160g Ladies Cut	28,00
	200g	35,00

HAUPTSACHE FISCH.

Lachs kalt geschlachtet	30,00
Adlerfisch	32,00
Steinbutt	35,00

Frisch nach Verfügbarkeit verfeinern wir das Ganze mit roten Meersalzkartoffeln, buntem Sommergemüse und unserem Apfel-Thymianschaum bzw. unserer Jus.

DANACH.

Kaffee oder Espresso Süße Überraschung	7,00
Zitronentarte Beeren Erdbeereis	13,00
Pfirsich X 3 Brandy Snaps Salat Eis	13,00

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.

Cantina
MAJOLIKA