

## 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.