

Speisekarte

Restaurantnummer: 0049 160 97739460

Emailadresse: a.konstantinidis@wein-cantina.eu

DEGUSTATIONSMENÜ

tasting menu

Rindertatar

mit Pfefferkirschen und Senfeis

beef tatar – pepper cherries – mustard ice cream

Süßkartoffelsuppe

mit Radieschen Espuma und Chorizo

sweet potato soup – radish espuma - chorizo

Auf der Haut gebratener Hecht

mit Erbsencreme, Fenchel und Peperonata

fried pike – peas cream – fennel - peperonata

Rosa Entenbrust

mit Kürbisstampf, Rosenkohl und Jus

pink duck breast – mashed pumpkin – brussels sprouts - jus

Karamellierter Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenmus und Liebesapfel Sorbet

caramelized kaiserschmarrn – plum puree – apple sorbet

5 Gang Menü / 5 course menu 53,- €

4 Gang Menü / 4 course menu 45,- €

3 Gang Menü / 3 course menu 38,- €

WEINBEGLEITUNG

wine accompaniment

2013 Blanc de Noir

Weingut von Oetinger, Rheingau

2013 Riesling Schieferterrassen

Heymann-Löwenstein, Mosel

2011 Weißburgunder Hohen-Sülzen

Battenfeld-Spanier, Rheinhessen

*2012 Lemberger*** Gipskeuper*

Weingut Dautel, Württemberg

2007 Riesling Beerenauslese

Weingut Milch, Rheinhessen

mit Weinbegleitung / *with wine accompaniment* 83,- €

mit Weinbegleitung / *with wine accompaniment* 69,- €

mit Weinbegleitung / *with wine accompaniment* 56,- €

UNSERE KLASSIKER

our classic's

Vorspeisen & Salat / starters & salad

Kürbislauchstrudel 12,00 €

Sauerrahmdip

pumpkin leek strudel – sour cream

Feldsalat 14,00 €

Geflügelleberpraline – Kartoffeldressing

lamb's lettuce – poultry liver praline – potato dressing

Hauptgerichte /main courses

Hausgemachte Steinpilzravioli 17,00 €

Salbei – Pinienkerne

homemade cep ravioli – sage – pine nuts

Rote Beete Risotto – „Catch of the Day“ 19,50 €

risotto – beetroot – „catch of the day“

Iberico Rind 24,50 €

Ofengemüse - Rosmarinkartoffeln

iberico beef – vegetables – rosemary potatoes

Dessert / dessert

Halbflüssiger Schokoladenkuchen 8,50 €

Waldbeer Eis

Semi-liquid chocolate cake – beery ice cream