



# Außer-Haus-Karte

## Schlemmerfrühstück für´s Wochenende

### Nr.70 KANTINO Small Breakfast

Schwarzwälder Schinken<sup>c,d</sup>, Salami<sup>c,d</sup>, Zwiebelmett<sup>c,d</sup>, Camembert<sup>7</sup>, Gouda<sup>7</sup> &  
Räucherlachs<sup>4</sup>

dazu Butter<sup>7</sup> & hausgebackenes Brot<sup>7</sup>

14,99€ (2 Personen)

### Nr.71 KANTINO Nordseeschmaus

Nordseekrabbensalat<sup>14</sup>, Räucherlachs<sup>7</sup>, Sprotten<sup>14</sup>, geräuchertes Makrelen<sup>4</sup>-&  
Forellenfilet<sup>4</sup> dazu Butter<sup>7</sup> & hausgebackenes Brot<sup>7</sup>

17,90€ (2 Personen)

### Nr.72 KANTINO Big Breakfast

Schwarzwälder Schinken<sup>c,d</sup>, Salami<sup>c,d</sup>, Wurstmix, Zwiebelmett<sup>c,d</sup>,  
Räucherfischvariation<sup>4</sup>, Nordseekrabbensalat<sup>14</sup>,

Camembert<sup>7</sup>, Gouda<sup>7</sup>, Brie<sup>7</sup>, Frischkäse<sup>7</sup> & Eiersalat<sup>3</sup>

dazu Butter<sup>7</sup> & hausgebackenes Brot<sup>7</sup>

23,50€ (2 Personen)



## Süppchen

*Nr.10 \*kräftige Bouillabaisse<sup>4</sup>*

**7,80€**

*Nr.11 \*Maronensuppe<sup>7</sup> mit Süßkartoffelchip, dazu Röstbaguette<sup>1</sup>*

**6,20€**

*Nr.12 \*Kartoffelcremesuppe<sup>7</sup> mit Räucherlachsstreifen<sup>4</sup>*

**5,50€**

*Nr.13 \*Erseneintopf<sup>e,d</sup> mit Würstchen<sup>c,d</sup>*

**6,00€**

## Leckerer Gemüse

*Nr.20 \*Zucchini pasta mit Blattspinat, Kräuterpesto  
& Cashewparmesan -vegan-*

**13,00€**

*Nr.21 \*Bunt gefüllte Ofen-Paprika mit Basmatireis -vegan-*

**12,50€**

*Nr.22 \*Waldpilzragout<sup>7</sup> mit Kräuter pasta<sup>1</sup> & gerösteten Nüssen*

**13,00€**



## Fleisch

Nr.30 \*Pfefferrahmgeschnetztes<sup>7</sup> von der Pute, dazu Basmatireis  
10,50€

Nr.31 \*Zarte Rinderroulade -klassisch gefüllt<sup>10,c,d</sup>  
mit Preiselbeer-Rotkohl & Salzkartoffeln<sup>7</sup>  
14,50€

Nr.32 \*Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“, mit Bratkartoffeln<sup>7,c,d</sup>  
& hausgemachter Remoulade  
15,50€

Nr.33 \*Hirschragout mit Waldpilzen<sup>7</sup> dazu Nuss-Spätzle<sup>1,7</sup> & Rosenkohl<sup>7</sup>  
16,00€

Nr.34 \*Rippenbraten vom Schwein, gefüllt mit Backobst dazu Bratensauce,  
Sauerkraut & Semmelklöße<sup>1,3</sup>  
14,00€

## Fisch

Nr.40 \*Skreifilet<sup>4</sup> mit Zitronen-Kräuter-Kruste<sup>1,7</sup> dazu mediterranes Gemüse  
& Röstkartoffeln  
16,00€

\*Garnelen<sup>1,4</sup> mit Gemüsestreifen in Knoblauchsud<sup>7</sup>

Nr.41 \*kleine Portion 9,50€

Nr.42 \*große Portion 16,00€



## Unsere Winterklassiker

*Nr.50 \*Saftiger Grünkohl<sup>f,d</sup> mit Kohlwurst, Backe & Kassler,  
dazu Salzkartoffeln<sup>7</sup> & karamellisierte Kartoffeln<sup>7</sup>*

**13,90€**

*Nr.51 \*Ganze Gans an Orangen-Balsamicosauce, Rosenkohl<sup>7</sup> & Rotkohl,  
mit Klößen<sup>1,3</sup> & Salzkartoffeln<sup>7</sup>*

*(für 4 Personen)*

**115,00€**

*\*Menü (inkl. Suppe & Dessert)*

**130,00€**

*(Nur per Vorbestellung!)*

*Nr.52 \*Birne<sup>c,d</sup>, Bohne<sup>c,d</sup> & Speck<sup>c,d</sup> mit Salzkartoffeln<sup>7</sup>*

**10,80€**

## Dessert

*Nr.60 \*Spekulatius-Tiramisu<sup>7</sup>*

**6,50€**

*Nr.61 \*Kalter Hund<sup>7</sup> mit Rumtopf Früchten*

**6,20€**

*Nr.62 \*Zimtmouse<sup>7</sup> mit Pflaumenragout*

**6,20€**

**Allergene:**

- 1 *Glutenhaltiges Getreide*
- 2 *Krebstiere*
- 3 *Eier*
- 4 *Fisch*
- 5 *Erdnüsse*
- 6 *Soja*
- 7 *Milch (einschließlich Laktose)*
- 8 *Schalenfrüchte*
- 9 *Sellerie*
- 10 *Senf*
- 11 *Sesamsamen*
- 12 *Schwefeldioxid und Sulfite*
- 13 *Lupinen*
- 14 *Mollusken (Weichtiere)*

**Zusatzstoffe:**

- a *Farbstoff*
- b *E110, E104, E122, E129, E102, E124*
- c *Konservierungsstoffe*
- d *Antioxidationsmittel*
- e *Geschmacksverstärker*
- f *geschwefelt*
- g *geschwärzt*
- i *Phosphat*
- k *Süßungsmittel*
- l *Zuckerart & Süßungsmittel*
- m *Phenylalaninquelle*
- o *Thiabendazol*
- q *Chinin, Chininsalze*
- r *Coffein, Coffeinhaltig*
- s *Taurin*