



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, Sie bei uns begrüßen zu dürfen und Ihnen einen unvergesslichen Abend zu bereiten. Unsere neue Speisekarte lädt zum Genießen und Teilen ein – ob aromatische Vorspeisen, frische Sushi-Kreationen von unserem japanischen Koch Kaiji Nagashima, hausgemachte Pasta oder wärmende Suppen.

Denn geteiltes Glück ist doppelte Freude!

Bei unseren Hauptgängen setzen wir auf klassische, ehrliche Küche – sorgfältig zubereitet und mit einem modernen Touch verfeinert. Lassen Sie sich von unseren Gerichten begeistern und genießen Sie gemeinsame Momente in entspannter Atmosphäre.

Ihr Team von der Cantina Majolika

Alle Gerichte auf dieser Seite bieten wir auch zum Teilen an.

VORSPEISEN

	S	L
Endiviensalat mariniert Salzzitrone	4,50	7,00
Bunte Blattsalate vom Markt mit Radieschen Kerne geröstet Sprossen Parmesan Croûtons wahlweise mit Balsamico- oder Himbeertopping	9,50	14,00
Falafel Hummus Granatapfel Gremolata 	10,00	14,50
Garnelen Chili Weißwein gegrillte Pimientos de Padrón Aioli Brioche	13,00	17,00
Vitello Tonnato Thunfischcreme gebratener Thunfisch	14,00	18,00

SUSHI

Maki Lachs-Avocado Nigiri mit Aal Nigiri mit Garnele Sashimi vom Thunfisch	17,00	23,00
--	-------	-------

Auf Anfrage servieren wir Ihnen gerne auch eine vegetarische Alternative

SUPPENKASPER

Karotten-Currysuppe gebeizte Karotte Kräuteröl 	8,00	12,00
Rinderkraftbrühe mit Flädle Grießnocken Schnittlauch	9,00	14,00

PASTA Auswahl zwischen hausgemachter Tagliatelle oder Rigatoni

Pasta al Pomodoro con Bufala <small>pikant</small>	14,00	19,00
Pasta Ragù alla Bolognese	16,00	21,00

VEGAN.

Kartoffel-Erbesen-Curry | Tofu gebraten | Berberitze | Pitabrot  21,00

TRADITIONELL.

Rindergulasch | Spätzle | Speck-Champignons | Crème fraîche 28,00

BODENSTÄNDIG.

Kalbsschnitzel | Petersilienerdäpfel | Zitrone | Preiselbeeren 28,00

KLASSISCH.

Steinbuttfilet | Risotto | Erbsen | Mélange Noir | Velouté 38,00

ELEGANT.

Rinderfilet | Selleriecreme | Wilder Brokkoli | Trüffeljus 42,00

SÜßER ABSCHLUSS.

Schokoladenmousse mit Salzkaramell | Kumquat 7,00

Panna Cotta | Crumble | Grüner Apfel 9,00

Vanille² [Crème Brûlée & Eis] 10,00

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.

Verpassen Sie keine spannenden Veranstaltungen mehr, wie zum Beispiel:

Valentinstag am 14. Februar oder Wine meets Beats am 21. Februar 2025. Wir freuen uns auf Sie!

www.cantinamajolika.de