

CANTINA Cantina ist ein modernes peruanisches Lokal, inspiriert von Chicherías, wo Freunde und Familie zusammenkommen, um zu essen, zu trinken und zu feiern. Wir empfehlen euch, unser Überraschungs-Brunch-Menü zum Teilen. Alternativ haben wir auch ein à-la-carte-Menü, wobei wir 2-3 Gerichte pro Person empfehlen. *Cantina is a modern Peruvian eatery, inspired by Chicherías, where friends and family come together to eat, drink and celebrate. We recommend that you enjoy our surprise brunch menu to share. Alternatively we have an a la carte menu, where we recommend 2-3 plates per person.*

COCTELES Unsere Cocktails.
Our selection of cocktails

MAÑANERO Pisco Earl Grey Infusion, Passionsfrucht, Kakao-Likör. *Earl grey infused Pisco, passionfruit, cocoa liqueur - 16*

AJI MARIA Mezcal, fermentierte Aji-Amarillo, Lulo (wilde peruanische Tomate), Limette
Mezcal, fermented Aji Amarillo, lulo, lime - 17

MANGOSITA Mango, Limette, Cremant, Soda (alkoholfreie Variante 12). *Mango, lime, cremant, soda (alcohol free available 12) - 14*

AGUA Y MANTO (Alkoholfrei) Aguaymanto (Südamerikanische Physalis), Ingwer, Veganes Eiweiss. *Aguaymanto (South American physalis), ginger, vegan egg white - 12*

VINOS ESPUMOS Unsere Schaumweine.
Our selection of bubbles

CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT N.V - 12/70
Chardonnay & Gamay, Famille Hebinger, Alsace, France

DANGER 380 VOLTS PET NAT 2020 - 79
Muscat Blanc, Müller-Thurgau & Neuburger
Milan Nestarec, Moravia, Czech Republic

INVITATION BRUT N.V - 108
Pinot Meunier, Pinot Noir & Chardonnay
Champagne Huré Frères, Montagne de Reims, Champagne, France

BRUNCH DE LA CASA - 49.- p.P

Genießt eine Auswahl unserer Lieblingsgerichte und erlebt einen herzhaften, modernen peruanischen Brunch. Unser Menü umfasst unsere Favoriten, wie Pan con Palta, Tacu Tacu, French Tostada und einige weitere Überraschungen zum Teilen. Wird nur für den ganzen Tisch serviert. *Enjoy a selection of our favorite dishes and experience a hearty, modern Peruvian brunch to share. Our menu includes our Pan con Palta, Tacu Tacu, French Tostada and several surprises along the way. Served for the whole table.*

BRUNCH A LA CARTA

TAMAL (V) Maisteig, Pilze, Huancaína-Sauce, Salsa Criolla.
Tamale, mushrooms, huancaína sauce, salsa criolla - 19

PAN CON PALTA Grilliertes Brot, Avocado, Chimichurri, Spiegelei*. *Grilled bread, avocado, chimichurri, fried egg* - 18*

BRIOCHE DE SALMÓN Toasted Brioche, marinierter Lachs, Aji Amarillo-Frischkäse, Kapern. *Toasted brioche, cured salmon, Aji Amarillo-cream cheese, capers - 23*

BUTIFARRA DE POLLO Semmelbrötchen, hausgemachter Hühnerschinken, Avocado, rote Zwiebeln. *Semmel bun, homemade chicken ham, avocado, red onions - 22*

PAN CON CHICHARRÓN (Vegan option with oyster mushroom available) Glasierter Schweinebauch im Semmelbrötchen, Rocoto-Mayo. *Glazed pork belly in a Semmel bun, rocoto mayo - 22*

CAMOTE ASADO (Veg) Geröstete Süsskartoffel, Aji Panca Sirup, schwarze Oliven, Feta. *Roasted sweet potato, Aji Panca syrup, black olives, feta cheese - 18*

BEBIDAS Unsere Getränke.
Our selection of drinks

Frisch gepresster Orangensaft - 7 (2,5dl)

Fresh pressed orange juice

Kombucha Casero 7 (hausgemacht, 3dl)

Chicha Morada - 6 (hausgemacht, 2,5dl)

Passionsfrucht Limonade - 6 (hausgemacht, 3dl)

Coca Cola /Coca Cola Zero - 5 (33cl)

Inca Kola - 5 (355cl)

"Wasser für Wasser" mit und ohne - 3 p.P inkl Spende

Water still and sparkling (flatrate per person)

TACU TACU (Veg) Reis und Bohnen Fladen, Kochbananen, Avocado, Spiegelei* *Rice and beans cake, plantain, avocado, fried egg* - 22*

BIRCHER DE QUINOA (V) Quinoa-Porridge, frische Früchte, Aji Amarillo Sirup, karamellisierte Samen. *Quinoa porridge, fresh fruits, Aji Amarillo syrup, caramelized seeds - 15*

FRENCH TOSTADA (Veg) Karamellisierter French Toast, Früchtekompott, Tonka Sahne. *Caramelized french toast, red fruit compote, tonka chantilly - 23*

CRÊPES (Veg) Crêpes, Dulce de Leche, Beeren, Lúcum Glacé. *Crêpes, dulce de leche, berries, lúcuma ice cream - 23*

CACHITO RELLENO (Veg) Buttercroissant, Dulce de Leche Chantilly, frische Erdbeeren. *Butter croissant, dulce de leche chantilly, fresh strawberries - 14*

**Vegane Option verfügbar/Vegan option available*

CAFÉ Unser Kaffee und Tee.
Our selection of coffee and tea

Espresso 4

Doppio / Americano / Espresso Macchiato 5

Cappuccino / Doppio Macchiato 5.5

Flat White / Latte 6

Dulce de leche Iced Coffee 8

Tee (bio) 5



VINO

ESPUMOSOS - Schaumwein. *Bubbles*

CRÉMANT D'ALSACE EXTRA BRUT N.V. - 12/70

Chardonnay, Pinot Noir & Gamay / Famille Hebinger, Alsace, France

DANGER 380 VOLTS PET NAT 2021 - 79

Muscat Blanc, Müller-Thurgau & Neuburger / Milan Nestarec, Moravia, Czech Republic

INVITATION BRUT N.V. - 108

Pinot Meunier, Pinot Noir & Chardonnay / Champagne Huré Frères, Montagne de Reims, Champagne, France

BLANCOS - Weisswein. *Whites*

SCHLOSS RIESLING 2022 - 9/58

Riesling / Weingut Maximin Grünhaus, Mosel-Ruwer, Deutschland

LA VILLANA BIANCO 2021 - 62

Procanico / La Villana, Lazio, Italia

TO VELICH 2020 - 11/69

Chardonnay, Welschriesling & Sauvignon Blanc / Weingut Velich, Burgenland, Österreich

WEISS 2020 - 72

Müller-Thurgau, Faber, Würzer, Bacchus, Riesling, Scheurebe & Silvaner / Marto Weingut, Rheinhessen, Deutschland

SAUMUR BLANC 2021 - 86

Chenin Blanc / Château Yvonne, Loire, France

CHABLIS IER CRU "MONTMAINS" 2022 - 92

Chardonnay / Guy Robin et Fils, Bourgogne, France

HEGAN EGIN 2019 - 98

Petit Manseng & Hondarrabi Zuri / Imanol Garay, Bizkaiko Txakolina, Pais Vasco, Espana

CROZES-HERMITAGE BLANC 2020 - 102

Roussanne & Marsanne / Domaine Dard & Ribo, Rhône, France

MACERACION - Orangewein. *Skin contact*

RAMI 2021 - 11/71

Grecanico & Insolia / COS, Sicilia, Italy

EI PAGÈS CONTENT ORANGE 2022 - 78

Macabeu & Parellada / La Salada, Penedès, Espana

METONYMIA 2020 - 78

Viognier, Marsanne, Roussanne & Muscat / L'Alezan, Ardèche, Rhône, France

GEWÜRZTRAMINER MACERATION SANS

SOUFRE 2022 - 93

Gewürztraminer / Domaine Pierre Frick, Alsace, France

LE ZAUNE A DÉDÉE 2017 - 129

Savagnin (Jura) & Gewürztraminer (Alsace) / Les Vins D'Anne et Fanfan Ganevat, Côtes de Jura, France

TINTOS - Rotwein. *Reds*

AMPHORE ROT 2021 - 11/69

Blaufränkisch, Zweigelt / Thomas Straka, Burgenland, Österreich

TRES MATAS CRIANZA 2020 - 12/68

Tempranillo / Vega de Yuso, Ribera del Duero, Espana

TREBBIOLO EMILIA ROSSO 2021 - 62

Barbera & Bonarda / La Stoppa, Emilia-Romagna, Italia

ROSSO ANFORA 2021 - 74

Montepulciano / Lammidia, Abruzzo, Italia

REMELLURI RESERVA 2016 - 86

Tempranillo, Garnacha & Graciano / Bodegas Remelluri, Rioja, Espana

MORGON VIEILLES VIGNES 2021 - 82

Gamay / Domaine Guy Breton, Beaujolais, France

TERRA DE CUQUES NEGRE 2021 - 94

Garnacha / Terroir al Limit, Priorat, Espana

CHÖLLE HALLAU 2022- 98

Pinot Noir / Markus Ruch, Schaffhausen, Schweiz

PINOT NERO 2020 - 98

Pinot Noir / Podere della Civettaja, Toscana, Italia

LA NATURE DE DURFORT-VIVENS 2019 - 104

Cabernet Sauvignon / Château Durfort-Vivens, Margaux, Bordeaux, France

MONTHÉLIE PREMIER CRU 2019 - 115

Pinot Noir / Domaine Pierre Morey, Côte d'Or, Bourgogne, France