



WILLKOMMEN IM RESTAURANT CANTOS

Wir begrüßen Sie im Cantos – ein Ort, an dem rheinische Herzlichkeit und österreichische Genusskultur miteinander klingen. Inspiriert von den Lebensstationen Ludwig van Beethovens - Bonn und Wien - verbinden wir hier die ehrliche Küche des Rheinlandes mit den gehobenen Aromen Wiens. Dabei bleiben wir bodenständig, charmant und mit einem Hauch Klassik.

Beethoven selbst wusste gutes Essen und einen kräftigen Rotwein in geselliger Runde zu schätzen. Seine Leidenschaft für Genuss und Freundschaft war ebenso lebendig wie seine Musik. Von den „Canti“ – den Gesängen, die er so liebte – leitet sich unser Name Cantos ab.

Im Cantos wollen wir rheinische und österreichische Spezialitäten zu einem harmonischen Klang zwischen Rhein und Donau, Konzert und Küche, Vergangenheit und Gegenwart verbinden. Unser Haus wurde im Stil der 1960er-Jahre restauriert – jener Epoche, in der die Beethovenhalle als architektonisches Meisterwerk entstand. Dieses besondere Flair möchten wir mit unseren Gästen mit Leben füllen, denn ein gelungener Abend mit feinem Essen, guten Gesprächen und warmer Herzlichkeit ist wie eine schöne Melodie, die in unseren Erinnerungen bleibt.

Ihr Team vom Restaurant Cantos

OUVERTÜRE

VORSPIELE & KLEINE SINFONIEN

Ädäppel-Sinfonie mit Flönz-Trüffel 10,-

Rheinische Kartoffelsuppe / Blutwurst-Praline / Röstzwiebel / Kräuteröl

Allergene: G, F, A, L

Vegane Variation „Levverwösch & Brassica“ 10,-

Kartoffelcreme / vegane Leberwurst-Praline / Lauchöl / Petersilienknusper

Allergene: F, A, L

Halver Hahn à la Wiener Moderne 18,-

Burrata / Karottenvariation / Röggelchen-Cracker / Edamame /

Yuzu-Chili-Vinaigrette

Allergene: G, A, H

Döppeküchlein Imperial (vegan) 17,-

Radieschen / Apfel-Sugo / Rote-Bete-Gel / mariniertes Wildkräutersalat

Allergene: A

rote Bete „Vinyl“ 17,-

rote Bete Tatar / Ziegenkäse-Espuma / Walnuss-Crunch /

karamellisierter Balsamico / Birnenvinaigrette

Allergene: G, A1, O, L, H

„Rhein trifft Donau“ 24,-

Rosa Tafelspitz / Mini-Krabbenstrudel / Meerrettich-Wasabi-Crème / Paprika-

Tomaten-Ragout

Allergene: B, D, L, A

INTERMEZZO

SALATE DER JAHRESZEIT

Vogerlsalat von der Hofkapelle 21,-

Maishähnchen paniert / Mango-Chili-Dip / Honig-Ingwer-Dressing / Karotte /
Gurke / Tomate

Allergene: J, I, A, L, G

Salat „Wienerwald“ (vegan) 20,-

Gebratene Waldpilze / Apfel-Zwiebel-Chutney / Himbeer-Vinaigrette /
Kräutersalat

Allergene: A, O

HAUPTAKTE

GROÙE KOMPOSITIONEN

Eifler Schweinekarré „Pastorale“ 29,-

Kartoffelmousseline / Wilder Brokkoli / Pariser Karotten / Malzbier-Jus /
Röstzwiebel

Allergene: I, L, G, Q

Wiener Backhendl „Rheinische Operette“ 27,-

Maishähnchen paniert / Kürbis-Polenta / Tempura-Gemüse /
Preiselbeer- Kokos-Ingwer-Crème

Allergene: G, P, A

Rumpsteak „Sauerbraten-Rhapsodie“ 36,-

Kartoffelterrine / karamellisierte Trauben / Barolo-Pumpernickel-Jus /
Mandel-Espuma

Allergene: G, L, H2, A

Rotbarschfilet „An die Freude“ 30,-

Zweierlei Kartoffel / sautiertes Marktgemüse / Zitronen-Noilly-Prat-Schaum

Allergene: A, G, L

Wiener Saftgulasch mit Döppekuchenwürfeln 26,-

Rinderschmor / Piment / dunkle Malzbierreduktion / Rahmspitzkohl

Allergene: F, G, A, L

cantos
RESTAURANT

Kaiserschmarrn der Herzhaften Art – Käsespätzle reimaged 23,-

Bergkäse / Emmentaler / Röstzwiebeln / Rahmsoße / Kresse

Allergene: A, G, L

Vegane Komposition „Variation von Klößchen“ 23,-

Rahmspitzkohl / Wurzelwerk-Crunch / Kräuteröl / Kresse

Allergene: A, L

Wiener Schnitzel vom Filet 29,-

Lauwarmer Kartoffelsalat / Gurke / Radieschen / Preiselbeeren /

Zitrone / Sardellen / Kapern

Allergene: D, A, M, O, C

FINALE

SÜBE SYMPHONIEN

Symphonie von Schokolade 14,-

Marmoriertes Mousse / Crumble / Brownie / Saisonfrucht

Allergene: A, G, H, C

Mango-Marillen-Knödel „Donauzauber“ 12,-

Mango-Chutney / Vanille-Joghurt-Espuma / Sorbet

Allergene: G, A, H

Arme Ritter 12,-

Rosinenweck / Sauerrahm-Eis / Zwetschgen / Früchte

Allergene: A, H, C, G

KINDERGERICHTE

Räuberteller 0,-

Käsespätzle 8,-

Bergkäse / Emmentaler / Rahmsoße

Allergene: A, D, G

Kleines Hähnchenschnitzel 10,-

Kartoffelpüree / Marktgemüse / Rahmsoße

Allergene: A, C, G, L

Knuspriges Fischfilet 10,-

Kartoffelpüree / Marktgemüse / Remoulade

Allergene: A, C, D, G, L, M

Garganelli 7,-

Mit Butter oder Tomatensoße / Parmesan

Allergene: A, G, C, L

Kinderdessert 7,-

Pinocchio-Eis / Waffel / Vanilleeis / Smarties

Allergene: A, G, H

Allergenlegende

A = Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

A1 = Weizen

B = Krebstiere

C = Eier

D = Fisch

E = Erdnüsse

F = Sojabohnen

G = Milch/Laktose

H = Schalenfrüchte/Nüsse

H1 = Haselnuss

H2 = Mandel

L = Sellerie

M = Senf

N = Sesam

O = Schwefeldioxid/Sulfite

P = Lupinen

R = Weichtiere