

## **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 / marinierter 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

**Vogelsalat 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

### GROßE KOMPOSITIONEN

**Eifler Schweinekarrée „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,-

Kartoffelterrinen / 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

**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

### SÜßE 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 = Glutenthaltiges 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