

# CANOVA

---

## VORSPEISEN

---

<b>WILDAUSTERN</b> Schalottenvinaigrette & Zitrone 3/6/12 Austern	<b>15/28/48</b>
<b>FRÜHLINGSSALAT</b> Fermentiertes/ Eingelegtes	<b>14</b>
<b>SPARGELCREMESUPPE</b> vegetarisch Tagesfisch/ Olivenöl/ Croûtons	<b>9 14</b>
<b>ZIEGENKÄSE</b> Eingelegtes/ Fermentiertes/ Wildes	<b>24</b>
<b>CEVICHE</b> Tagesfisch/ Tomate/ Rote Zwiebel/ Avocado/ Koriander/ Limette	<b>24</b>

## QUICK & EASY

---

<b>STECKRÜBENEINTOPF</b> vegan Stoffers Rind/ Liebstöckel/ Petersilie	<b>12 16</b>
<b>ZITRONENHÄHNCHEN</b> Römersalat/ Caesardressing/ Kapern/ Oliven/ Parmesan/ Croûtons	<b>26</b>
<b>MATJES</b> Hausfrauensauce/ Drillingen/ Kräutersalat	<b>25</b>
<b>BÄRLAUCH-RISOTTO</b> Spargel/ Tomate/ Parmesan	<b>28</b>
<b>PASTA RINDERRAGOUT</b> Stoffers Hoff/ Spargel/ Petersilie/ Parmesan	<b>29</b>
<b>PASTA TRÜFFEL</b> Wintertrüffel/ Eigelb/ Parmesan	<b>36</b>
<b>FISCHSUPPE - LE PETIT</b> Fischragout/ Estragon/ Baguette	<b>32</b>

## HAUPTGÄNGE

---

<b>WOLFSBARSCHFILET</b> Muschel/ Bete/ Topinambur	<b>45</b>
<b>ENTRECÔTE VOM RIND</b> Jus/ Kartoffelmillefeuille/ Frühlingsalat	<b>45</b>
<b>HEIDSCHNUCKENRÜCKEN</b> Jus/ Morchel/ Zwiebel/ Kartoffelmillefeuille	<b>49</b>

## DESSERTS

---

<b>CREME BRÛLÉE</b> Mangosorbet/ weißes Schokoküchlein	<b>14</b>
<b>SCHOKOLADE &amp; HASELNUSS</b> Original Beans/ Eis/ Mousse/ Auflauf	<b>16</b>
<b>CHAMPAGNERCREMESORBET</b>	<b>14</b>
<b>MACARON</b>	<b>2.5</b>
<b>PRALINE</b>	<b>1.9</b>

## SIGNATURE-DISH

---

<b>NORDSEE-FISCHSUPPE</b> Steinbutt/ Wolfsbarsch/ Krustentier/ Muscheln/ Safran/ Rouille/ Brot	<b>65</b>
--	-----------

## MENÜ/ QUICK & DIRTY

---

Irische Austern	
Ceviche/ Tomate/ Rote Zwiebel/ Limette	
Trüffelpasta	
Rind/ Wurzel/ Kartoffel	
Champagnercremesorbet	<b>99</b>

## MENÜ/ CARTE BLANCHE

---

3 Gänge/ Du zahlst, was es Dir wert ist