

# Mittagsangebot

## Cantina´s Penne Klassiker

mit Grana Padano und hausgemachten Saucen:

**Napoli** – mit Tomatensauce und Basilikum

**All` Arrabiata** – mit Chili, Speck und Tomatensauce

**Alla Carbonara** – mit Speck, Ei und Sahne

je 7,50 €

mittags mit kleinem Salat

*auch abends von Dienstag bis Donnerstag erhältlich*

## Flammkuchen / Dünnele

-mit Speck und Zwiebeln

- mit mediterranem Gemüse, Oliven, getrocknete Tomaten und Rucola (vegetarisch)

je 9,90 €

## Tipp der Küche:

*Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel*

**14,50 €**

*Für unsere kleinen Gäste servieren wir gerne auch eine Portion **Pommes Frites***

*3,50 €*

## Aperitif:

**0,1l Franciacorta „Cuvée Royale“, Brut, Marchese Antinori à 9,90 €**

**Mittags-Angebot: 2 Glas Franciacorta nur 17,00 €**

## Weißwein:

15er <b>Meersburger Müller-Thurgau, trocken</b>	<b>0,25l</b>	<b>5,50 €</b>
Winzerverein Meersburg		

## Rotwein:

12er <b>„Cuvée Braida“, Monferrato Rosso</b>	<b>0,1l</b>	<b>6,50 €</b>
DOC, Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro	<b>0,75l</b>	<b>42,00 €</b>

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) geschwärzt 5) Antioxidationsmittel

## Vorspeisen

- Bärlauch-Kartoffelcrèmesuppe mit Räucherlachs  
7,50 €
- Mediterraner Panzanellasalat mit Champignons und Oliven  
8,50 €
- Roastbeef mit Eiersalat und Rucolabeet  
13,50 €
- Kleiner Vorspeisenteller mit Anti Pasti Gemüse, Oliven, Grana Padano,  
Salami und Schinken  
9,50 €

## Hauptgerichte

- Gnocchi mit Pilzrahmrahmsauce und gebratenes Zanderfilet  
14,50 €
- Spaghetti mit Wildschweinbolognese und Grana Padano  
14,50 €
- Mit Schafskäse und Oliven gefüllte Triangoli  
an Trüffelbutter, Mandel-Frühlingsgemüse und Grana Padano  
15,50 €
- Duett von Lachs und Kabeljau an Zitronensauce,  
Beluga-Linsen und Bärlauchgnocchi  
25,00 €
- Saltimboca von der Hähnchenbrust an Zitronensauce  
mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Peperonispaghetti  
17,50 €
- Gemischter Salat mit gebratenen Rumpsteakstreifen  
16,50 €
- Rumpsteak mit Bärlauch-Café de Paris Sauce, grüne Bohnen  
und gebratene Drillinge  
27,50 €

## Dessert und Käse

- Eierlikör-Tiramisu  
6,50 €
- Affogato – Vanilleeis mit Espresso-  
und **Nougat vom Konstanzer „Nougatglück“**  
7,50 €
- Tonkabohnen-Crème Brûlée  
5,00 €
- Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sauerkirsch-Sahneis  
(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)  
10,00 €

### Cantina´s Käseauswahl:

- panierter und gebackener Taleggio** mit Preiselbeeren (K), (ital. Weichkäse),  
**Pecorino** (S), (ital. Hartkäse), **Bergkäse** (K), (Allgäuer Hartkäse) mit Trauben garniert  
9,50 €

(K) = Kuhmilchkäse, (S) = Schafskäse

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) geschwärzt 5) Antioxidationsmittel