

Cantina´s Herbst-Menü

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

Hirschbraten mit Bohnengemüse und Kartoffelknödel

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

(Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)

39,00 €

Flammkuchen / Dünnele

-mit Speck und Zwiebeln

9,90 €

-mit Chorizo, roten Zwiebeln und Peperonie (scharf)

14,00 €

Tipp der Küche:

Hirschbraten mit Bohnengemüse und Kartoffelknödel

23,50 €

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

3,50 €

Aperitif:

Hugo / Hugo alkoholfrei
Erdinger Hugo (0,3l)

6,20 € / 4,50 €
4,50 €

Weißwein:

17er **Meersburger Müller-Thurgau, trocken**
Winzerverein Meersburg

0,25l **5,50 €**

Rotwein:

15er **„Cuvée Braida“, Monferrato Rosso**
DOC, Giacomo Bologna, Rocchetta Tanaro

0,1l **6,50 €**
0,75l **42,00 €**

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

Tomaten-Rucolasalat mit Grana Padano

7,50 €

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

7,50 €

Vitello Tonnato – Kalbfleisch mit Thunfischsauce

13,50 €

Salate

Beilagensalat

3,50 €

Gemischter Salat mit gebratenem Zanderfilet

9,50 €

Gemischter Salat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen

9,50 €

Hauptgerichte

Gnocchi mit Pfifferlingrahmsauce und gebratenen Hähnchenbruststreifen

14,50 €

Mit Schafskäse und Oliven gefüllte Triangoli
in Salbeisahnesauce geschwenkt und Grana Padano

12,50 €

Spaghetti mit Wildschweinbolognese und Grana Padano

14,50 €

Paniertes Zanderfilet mit Sauce Remoulade und Bratkartoffeln

17,50 €

Rumpsteak mit Pfifferlingrahmsauce und Bratkartoffeln

24,50 €

Dessert und Käse

Vanille-Panna-Cotta mit Pflaumenkompott

6,50 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

(Zubereitungszeit ca. 20 Minuten)

10,00 €

Nougatglückstüte gemischt

100g 4,80 €

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