

Das feine Cantina Rabajà Menü

*Weißweinbirne mit gratiniertem Ziegenkäse
und Rotkohl-Orangensalat
und / oder*

*Mit Schafskäse und Oliven gefüllte Triangoli,
in Trüffelbutter geschwenkt,
mit Mangoldgemüse und Grana Padano*

*Lammcarrée mit Lavendel-Ratatouille
und Kartoffelgratin*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
(Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)

	Menü	Wine & Dine
In drei Gängen (mit einer Vorspeise nach Wahl, Hauptgang, Dessert)	44,00 €	66,00 €
In vier Gängen	55,00 €	80,00 €

"Wine & Dine" ist unser "all inclusive" Angebot, welches neben dem Menü, ein Glas Prosecco, zu jedem Gang ein Glas Wein aus unserem Offen-Ausschank, 1/2 Flasche San Pellegrino pro Person und zum Dessert einen Espresso oder Cappuccino und einen Limoncello beinhaltet.

Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln **9,90 €**

**Flammkuchen mit mediterranem Gemüse, Oliven,
getrocknete Tomaten und Rucola (vegetarisch)** **9,90 €**

Vorspeisen

Schwarzwurzelcrèmesuppe mit Speckcroûtons
5,50 €

Feldsalat mit Himbeerdressing und Speckcroûtons
6,50 €

Weißweinbirne mit gratiniertem Ziegenkäse und Rotkohl-Orangensalat
8,50 €

Ente „Sous vide“ an Apfel-Cranberry-Chutney
mit Feldsalat und Himbeerdressing
13,50 €

Vorspeisenplatte mit Anti Pasti Gemüse, 2 Gambas, Oliven, Grana Padano,
Salami und Schinken für zwei Personen
pro Person 13,50 €

Für unsere kleinen Gäste servieren wir gerne auch eine Portion Pommes Frites
3,50 €

Hauptgerichte

Gnocchi mit Morchelrahmsauce und gebratenes Felchenfilet
14,50 €

Spaghetti mit Wildschweinbolognese und Grana Padano
14,50 €

Mit Schafskäse und Oliven gefüllte Triangoli
in Trüffelbutter geschwenkt, mit Mangoldgemüse und Grana Padano
15,50 €

Gerne richten wir Ihnen unsere Pastagerichte auch als Vorspeisenportion an (abzgl. 3,00 €)

Gebratenes Zanderfilet mit Hummersauce, an Mangoldgemüse
und Kartoffelgnocchi
21,00 €

Lammcarrée mit Lavendel-Ratatouille und Kartoffelgratin
29,00 €

Martinsgans mit Rotkraut und Kartoffelknödel
22,00 €

Gemischter Salat mit gebratenen irischen Rinderfiletstreifen
21,00 €

Irishes Rinderfilet an Morchelrahmsauce,
Thymian-Kohlrabigemüse und Kartoffelstampf
32,00 €

Dessert und Käse

Marzipan-Tiramisu
6,50 €

Cantina´s Dessertvariation:

Tonkabohnen-Crème Brûlée, Mokka-Panna Cotta, Marzipan-Tiramisu,
Lebkucheneis und kleiner halbflüssiger Schokoladenkuchen
16,00 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
(Zubereitungsdauer 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 4) Glutamat 5) Antioxidationsmittel