

## Das feine Cantina Rabajà Menü

*Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Rucola und Parmesan  
und / oder*

*Mit Schafskäse und Oliven gefüllte Triangoli,  
in Salbeibutter geschwenkt,  
mit Mandelgemüse und Grana Padano*

\*\*\*

*Irishes Rumpsteak mit Pfifferlingrahmsauce  
und Süßkartoffel-Wedges*

\*\*\*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Himbeereis  
(Zubereitungsdauer ca. 15 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.

## Vorspeisen

Mediterraner Panzanellasalat mit Pfifferlingen und Bacon  
9,50 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und Parmesan  
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 Pfifferlingrahmsauce und gebratene Lachsstreifen  
12,50 €

Spaghetti mit Wildschweinbolognese und Grana Padano  
14,50 €

Mit Schafskäse und Oliven gefüllte Triangoli  
in Salbeibutter geschwenkt mit Mandelgemüse und Grana Padano  
15,50 €

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

Filet vom Saibling mit Hummersauce,  
Ratatouille und Gnocchi  
27,00 €

Saltimbocca von der Perlhuhnbrust mit Mandelgemüse,  
Limettensauce und Spaghetti  
24,00 €

Gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen  
und Rumpsteakstreifen  
19,00 €

Irishes Rumpsteak mit Pfifferlingrahmsauce  
und Süßkartoffel-Wedges  
25,00 €

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Sauerrahmgurken und Kartoffelsalat  
(nach Wunsch auch mit Pommes Frites erhältlich)  
23,00 €

## Dessert und Käse

Tiramisu  
4,50 €

Kleine Crème Brûlée  
4,50 €

Kalamansisorbet mit Erdbeeren und Prosecco  
(im Glas serviert)  
6,50 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Himbeereis  
(Zubereitungsdauer ca. 15 Minuten)  
10,00 €

Feine Auswahl gereifter Käsespezialitäten (5 Stück) z.B.:  
**Paglietta** (K), (ital. Weichkäse), **Scamorza** (B), (ital. Geräucherter Mozzarella),  
**Taleggio** (K), (ital. Weichkäse), **Pecorino** (S), (ital. Hartkäse),  
**Gorgonzola** (K), (ital. Blauschimmelkäse)  
9,50 €

Bergkäsewürfel  
4,50 €

(K) = Kuhmilchkäse, (B) = Büffel-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