

Das feine Cantina Rabajà Menü

Roastbeef mit Sauce Remoulade an Spargelsalat und Rucola

und / oder

*Mit Schafskäse und Oliven gefüllte Triangoli
in Trüffelbutter geschwenkt,
mit Mandel-Frühlingsgemüse und Grana Padano*

Rumpsteak mit Café de Paris Sauce an Spargel und Drillinge

*Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Sauerkirsch-Sahneeis
(Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)*

	Menü	Wine & Dine
In drei Gängen (Vorspeise, Hauptgang nach Wahl, Dessert)	49,00 €	75,00 €
In vier Gängen	60,00 €	87,00 €

"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 Quitte Edelbrand beinhaltet.

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

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

Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe mit Räucherlachs und Croutons
7,50 €

Mediterraner Panzanellasalat mit Champignons und Oliven
8,50 €

Roastbeef mit Sauce Remoulade an Spargelsalat und Rucola
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 Pilzrahmsauce und gebratenes Zanderfilet
14,50 €

Spaghetti mit Wildschweinbolognese und Grana Padano
14,50 €

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

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

Duett von Lachs und Kabeljau an Zitronensauce,
Beluga-Linsen und Bärlauchgnocchi
25,00 €

Gemischter Salat mit gebratenen Rumpsteakstreifen
16,50 €

Saltimbocca von der Hähnchenbrust an Zitronensauce
mit Paprika-Zucchini Gemüse und Peperonispaghetti
17,50 €

Rumpsteak mit Café de Paris Sauce an Spargel und Drillinge
27,50 €

Tipp der Küche: Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel
14,50 €

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
(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