

Unser feines Cantina Rabajà Genießer-Menü

Carpaccio vom Rind mit Rucola und gebratenen Champignons

und / oder

Paprikarisotto mit Frischkäse-Meerrettichsauce und Räucherlachsroschen

Irisches Rinderfilet mit Café de Paris Sauce, Rosenkohl
und gebratene Kartoffelwürfel

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanilleeis
(Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)

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

Rote Beete-Crèmesuppe mit Räucherforelle und Sauerrahm
7,50 €

Feldsalat mit Himbeerdressing und Speckcroûtons
6,50 €

Carpaccio vom Rind mit Rucola und gebratenen Champignons
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 Lachsfilet
14,50 €

Spaghetti mit Wildschweinbolognese und Grana Padano
14,50 €

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

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

Duett von Felchen und Zander mit Frischkäse-Meerrettichsauce,
an Fenchel-Lauchgemüse und Kartoffelgnocchi
25,00 €

Gebratenes Perlhuhnbrust an Curry-Ingwersauce (**pikant**),
mit Mandelgemüse und Wildreis
22,00 €

Gemischter Salat mit gebratenen irischen Rinderfiletstreifen
21,00 €

Irishes Rinderfilet mit Café de Paris Sauce, Rosenkohl
und gebratene Kartoffelwürfel
32,00 €

Tipp der Küche: Kalbsrahmgulasch mit Pappardelle
14,50 €

Dessert und Käse

Marzipan-Tiramisu
6,50 €

Tonkabohnen-Crème Brûlée
5,00 €

Nougat-Parfait mit Amarettokirschen
6,50 €

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