

Das feine Cantina Rabajà Menü

*In Whiskey mariniertes irisches Roastbeef mit Kartoffelrösti,
Sauce Tatar und Salatboûquet*

und / oder

*Mit Schafskäse und Oliven gefüllte Triangoli,
in Basilikumbutter geschwenkt, mit Gemüse und Grana Padano*

*Filet vom Eismeer-Saibling mit Pappardelle,
Oliven, getrocknete Tomaten, Chili und Knoblauch*

und / oder

*Irisches Rumpsteak an Hollandaise,
weißem Spargel und Kartoffelstampf*

Italienische Dessertvariation:

*Erdbeer-Panna Cotta, hausgemachte After Eight-Eispraline,
Eierlikör-Tiramisu, kleiner halbflüssiger Schokoladenkuchen*

	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 €
In fünf Gängen mit beiden Hauptgängen	80,00 €	116,00 €

"Wine & Dine" ist unser "all inclusive" Angebot für Genießer, die sich sachkundig von uns mit den passenden Weinen verwöhnen lassen möchten: Das Angebot beinhaltet 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.

Vorspeisen

Spargelsüppchen mit Croûtons und Räucherlachsstreifen
6,50 €

Weiß-grüner Spargelsalat mit Rucola, Parmesanspähne und italienischer Landschinken
8,50 €

panierter Taleggio mit Preiselbeeren und Salatboûquet
9,50 €

In Whiskey mariniertes irisches Roastbeef mit Kartoffelrösti,
Sauce Tatar und Salatboûquet
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

- Pappardelle mit Morchelrahmsauce und Spargelgemüse
15,50 €
- Spaghetti mit Wildschweinbolognese und Grana Padano
14,50 €
- Mit Schafskäse und Oliven gefüllte Triangoli
in Basilikumbutter geschwenkt mit Gemüse und Grana Padano
15,50 €

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

- Filet vom Eismeer-Saibling mit Pappardelle,
Oliven, getrocknete Tomaten, **Chili** und Knoblauch
27,00 €
- Gebratenes Zanderfilet mit Risotto,
Safransauce und Spargel- Gurkengemüse
24,00 €
- Iberiko Schweinecarée an Pfeffersauce,
Spargel und Kartoffelgratin
29,00 €
- Irishes Rumpsteak an Hollandaise,
weißem Spargel und Kartoffelstampf
25,00 €

Dessert und Käse

- Eierlikör-Tiramisu
4,50 €
- Kleine Crème Brûlée
4,50 €
- Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Himbeer-Kirscheis
(Zubereitungsdauer ca. 15 Minuten)
10,00 €

Italienische Dessertvariation:

- Erdbeer-Panna Cotta, hausgemachte After Eight-Eispraline,
Eierlikör-Tiramisu und kleiner halbflüssiger Schokoladenkuchen
12,50 €

- 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 €

Kleine Käseauswahl (3 Stück) 5,00 €

(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