

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*

*Saltimbocca von der Maispoularde mit Mandelgemüse,
Limettensauce und Spaghetti*

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanille-Brombeereis
(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

Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskerne
5,50 €

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 gebratenes Felchenfilet
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 €)

Duett von Zander und Gamba mit Safransauce,
an Linsen und Gnocchi
25,00 €

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

Gemischter Salat mit gebratenen Pfifferlingen
und Rumpsteakstreifen
19,00 €

Gebratenes Rumpsteak mit Chilibutter, Kartoffelwedges,
getrüffeltem Kräuterquark und Salatboûquet
22,00 €

Iberico-Schweinefilet an Pfefferrahmsauce mit Zuckerschoten
und Kürbis-Kartoffelpüree
22,00 €

Dessert und Käse

Tiramisu
4,50 €

Kleine Crème Brûlée
4,50 €

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

Halbflüssiger Schokoladenkuchen mit Vanille-Brombeereis
(Zubereitungszeit 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