

## Vorspeisen

*Kleine Portion*

Minestrone mit Parmesan	7,00	9,00
Insalata mista mit umbrischem Olivenöl & Aceto balsamico	6,00	8,00
Gemischte Blattsalate mit Tranchen von der marinierten Barberie Entenbrust, dazu sautierte Pilze und gehobelten Parmesan		11,00
Lauwarmer Crottin de Chavignol mit Salatbouquet und Vanille - Äpfeln		13,00
Vitello tonnato vom Hegauer Kalb mit Sardellen, Kapern und Zitronenfilets		15,00

## Pastagerichte

Penne mit Birnen, Speck, Radicchio und Rahm		15,00
Spaghetti alla puttanesca mit Tomaten, Oliven, Sardellen und Kapern		14,50
Tagliatelle mit sautiertem Mangold und Gorgonzolasauce		15,00

## Hauptgerichte

T - Bone Steak mit Peperonata und Rosmarinkartoffeln		27,00
Nebraska Black Angus Entrecôte mit Rotweirisotto, gekräuterten Speckbohnen und Senfkorn - Jus		32,00

## Das feine Cantina Rabajà Geniessermenü

a la carte

Roastbeef vom Hegauer Ochse mit Pinienkernsalsa 16,00



Sautierte Jakobsmuschel und Gambas am Zitronengrasspieß auf Risotto mit  
halbgetrockneten Tomaten und Oliven - Jus 12,00



Gebratenes Filet vom Atlantik - Loup de Mer auf Kartoffel -Trüffel Millefeuille,  
Orangenbutter und Südtiroler Speck 27,00

oder / und

Gelackte Perlhuhnbrust mit Selleriepurée, Ragout vom grünen Spargel und Lauch 25,00



Schokoladenkuchen mit halbgeschlagenem Rahm und marinierten Zwetschgen 11,00

	Menü	Wine & Dine
In drei Gängen (Vorspeise, Hauptgang nach Wahl, Dessert)	46,00	75,00
In vier Gängen (mit einem Hauptgang nach Wahl - Fisch oder Fleisch)	58,00	89,00
In fünf Gängen mit beiden Hauptgängen	77,00	109,00

Das Cantina Rabajà-Geniessermenü servieren wir auf Wunsch auch in "damengerechten" kleineren Portionen. (Preisnachlässe 3,- beim 3-Gang- und 5,- beim 4-Gang-Menü)

"Wine & Dine" ist unser "alles inklusive" Angebot für Geniesser, die sich sachkundig von uns mit den passenden Weinen verwöhnen lassen möchten: Das Angebot beinhaltet neben dem Menü den Apéritiv, zu jedem Gang ein Glas Wein, 1/2 Flasche San Pellegrino pro Person und zum krönenden Abschluss einen Espresso oder Cappuccino und "una grappa".

### Dessert & Käse

Crème brûlée mit Lavendel aromatisiert und Mangoragout 10,00

Fraichêur von der Passionsfrucht 10,00