



# CABRIO®



## Candle Light Dinner



Unser Küchenchef Christian Dierenbach und sein Team werden für Sie ein vorzügliches Menu vorbereiten.

## Menu 10. & 11. Mai 2019

Hausgemachter Ziegenfrischkäsekuchen mit feinen bunten Frühlingsalaten mit Honig-Melissen-Dressing

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit knusprigem Rohschinken

\*\*\*

Ofengegarte Rindshuft mit Senfrahmsauce

oder

Schweinsfilet am Stück gebraten im Frühlingskräutermantel an einer feinen Morchelrahmsauce

Dazu servieren wir Süsskartoffelgratin und Frühlingsgemüse

oder

Kurzgebratenes Thunfisch Filet mit Wasabikruste, dazu eine Soya-Limetten Sauce

Mit Jasminreis und Blattspinat mit Tomaten

\*\*\*

Erdbeermousse im Glas mit Rhabarber und Vanille und einem Joghurtglace

Änderungen vorbehalten.

