



# CABRIO®



## Candle Light Dinner



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

## Menu 17. & 18. Mai 2019

Hausgemachtes Dörrtomaten-Tatar mit Kapernapfel und Zwiebeln, dazu feine Süsskartoffel Chips, Toastbrot und ein kleines Salatbouquet

\*\*\*

Kokosnussmilchsuppe mit gewürzten Mangowürfeln und Kaffir Lime-Haube

\*\*\*

Niedergegartes Roastbeef an Alpenblüten-Bernaise

*oder*

Am Stück gebratenes Lammierstück auf Zucchini Salsa

*oder*

In Speck gebratenes Maischollenfilet mit Krabbensauce

Dazu servieren wir Röstkartoffeln und eine Ofentomate mit Blattspinat gefüllt

\*\*\*

Holunderblütencreme im Glas, dazu geschmortes Rhabarberragout mit Vanille und Erdbeer-Mohnjoghurt



Änderungen vorbehalten.