



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 7. & 8. Juni 2019

Ziegenkäsebällchen im Curry-Mango-Mantel auf marinierten Spargeln, dazu bunte Salate und Blätterteiggebäck

Gurkencremesuppe mit Dill

Niedergegarte Rindshuft aus dem Ofen an einer Senf-Cognac Sauce

Oder

Gebratene Entenbrust an einer Grand Marnier-Sauce

Dazu servieren wir Ihnen Gebackene Kartoffeln mit Lavendelblüten und gegrilltes Sommergemüse

oder

Gebratene Krakenarme „Rhodos“ mit Olivenöl-Zitronen-Sauce mit hausgemachtem Knoblauch-Kartoffelstock und mediterranes Grillgemüse

Panna Cotta im Glas mit einem Ofenfirsich und Zitronenthymiansorbet



Änderungen vorbehalten.