



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 12. & 13. Juli 2019

Büffelmozzarella mit Oliven, Datteltomaten, Artischockenherzen und Lavendelhonig, Basilikumcrostini

Doppelte Rindsbouillon mit hausgemachten Kräuterflädli

Rindshuft aus dem Ofen an einer feinen Pfefferrahmsauce „Madagaskar“
oder

Am Stück gebratenes Lammierstück an einer feinen Thymiansauce mit Cognac

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Maiskroketten und Buntes Sommergemüse

oder

Ofengegartes Lachsfilet mit Sauerrahm-Kräuterkruste an einer Safransauce
dazu geschmortes Tomatengemüse und Zitronenreis

Hausgemachter Nidlekueche mit Eierkirschglace und einem Sommerbeerenragout

Änderungen vorbehalten.

