



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 2. & 3. August 2019

Quiche mit Zucchini, Kirschtomaten und Dallenwiler Ziegenkäse an einem Traubenchutney, dazu ein bunter Wildkräutersalat an Lavendelblütendressing

Selleriecremesuppe mit Rohschinken Chips

Am Stück gebratenes Rinds Entrecote an einem Brombeerjus

oder

Mit Rucola und Tomaten gefüllte Poulardenbrust an einer Kräutersauce

Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln mit Feigen und Rosmarin und Karottengemüse mit Sesam

oder

Ofengegartes Lachsfilet mit Orangen und Dill an einer Kräutersauce, dazu Salzkartoffeln

Yoghurtcreme mit gelben Sommerfrüchten, Haselnussbrownie und Cassis Sorbet

Änderungen vorbehalten.

