



# CABRIO®



## Candle Light Dinner



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

## Menu 16. & 17. August 2019

Kichererbsenbällchen auf Auberginen und Mango, Yoghurtsauce mit Minze und Zitrone, dazu asiatische Blattsalate mit Granatapfeldressing

\*\*\*

Kohlrabicremesuppe mit Kräuterrahm und Sbrinz Chips

\*\*\*

Roastbeef am Stück gebraten in Dijon-Senf-Kruste an einer feinen Birnenhollandaise  
*oder*

Ofengegartes Lammierstück „provenzalische Art“ an einem Thymianjus

Dazu servieren wir getrüffelten Kartoffelgratin und Ratatouille.

*oder*

Pochiertes Seezungenfilet auf Blattspinatmousse, Kurkuma-Sauce und Mandelreis

\*\*\*

Heidelbeerstrudel mit Bourbon Vanille Sauce, Ingwerglace und Sommerbeerenschaum

Änderungen vorbehalten.

