



# CABRIO®



## Candle Light Dinner



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

## Menu 20. & 21. September 2019

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfel-MelonenSalat, Meerrettichschaum, dazu servieren wir Herbstsalate mit Zitronendressing und Toastbrot

\*\*\*

Gelbe Peperonicremesuppe mit Minzschaum

\*\*\*

Rinds Entrecote am Stück gebraten im Wildkräutermantel an einem Madeirajus  
*oder*

Gebratene Poulardenbrust an einer feinen Grand Marnier-Sauce

Dazu servieren wir Ihnen getrüffeltes Kartoffelgratin und Ratatouille

*oder*

Gebrautes Lachsfilet auf geschmorrtten Senfgurken, dazu eine feine Nektarinensalsa und Venere Reis mit Granatapfelkernen

\*\*\*

Haselnuss-Nougat Mousse, Safranbirne und Zwetschgensorbet

Änderungen vorbehalten.

