



# CABRIO®



## Candle Light Dinner



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

## Menu 27. & 28. September 2019

Poulet-Terrine mit Apfel-Zwiebelchutney, dazu bunte Blattsalate und Kräuterbaguette

\*\*\*

Kartoffelcremesuppe mit Parmino Rollen und Kresse

\*\*\*

Am Stück gebratene Rindshuft an einem feinen Portweinjus

*oder*

Rehgeschnetzeltes in Wildrahmsauce mit gebratenen Steinpilzen

Dazu servieren wir Ihnen Tomatenspätzli und Broccoli mit Mandelbutter

*oder*

Gebratenes Thunfischfilet mit Kakaobohnenkruste an einer Grünteesauce und Papaya-Koriander Salsa, dazu Röstkartoffeln mit süßem Chili

\*\*\*

Rotweinzwetschen, Schokoladenglace und Haselnussbrownie

Änderungen vorbehalten.

