



# CABRIO®



## Candle Light Dinner



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

## Menu 4. & 5. Oktober 2019

Rehterrine an Cumberland Sauce, dazu ein herbstlicher Nüsslisalat mit Ei und Croutons an Birnen-Roquefort Dressing  
\*\*\*

Maroni-Cremesuppe mit Thymianhaube  
\*\*\*

Am Stück gebratene Rindshuft an einer feinen Rotwein-Holunder-Sauce  
*oder*

Ofengegartes Lammierstück im Kräutermantel an einer feinen Rosamarin-Wacholder-Sauce

Dazu servieren wir Ihnen Kürbis-Gnocchi und Herbstgemüse

*oder*

Pochiertes Seezungenfilet auf Blattspinatmousse an einer Kurkumasauce mit Mandelreis  
\*\*\*

Zimt mousse auf Zwetschgenkompott, Vanilleglace, Schokoladenküchlein



Änderungen vorbehalten.