



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 18. & 19. Oktober 2019

Herbstlicher Salat mit Rohschinken vom Reh und glasierten Birnenschnitzen sowie gebackener Mini Camembert mit Preiselbeeren

Selleriecremesuppe mit Vanille und einer Zimthaube mit Granatapfelkernen

Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Alpenkräuterkruste an einer feinen Feigen-Senf-Hollandaise
oder

Hirsch-Entrecote am Stück gebraten an einer Brombeersauce mit gebratenen Steinpilzen

Dazu servieren wir Karffel-Kürbis-Gratin und Bohnengemüse

oder

Gebratenes Lachsfilet mit Kräuterkruste an einer Weissweinsauce mit Salzkartoffeln und Gurkengemüse

Hausgemachter Haselnuss Brownie, eine Birne mit Honig und Thymian und Glühweinglace



Änderungen vorbehalten.