



# CABRIO®



## Candle Light Dinner



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

## Menu 8. & 9. November 2019

Hausgebeizter Lachs mit Dill und Zitrone mit einem Meerrettichmousse, Toastbrot und herbstlichen Blattsalaten mit Granatapfeldressing

\*\*\*

Käsecremesuppe mit Croutons und frischen Kräutern

\*\*\*

Am Stück gebratenes Hirsch-Entrecote an einer Holunderrahmsauce, mit gebratenen Steinpilzen  
*oder*

Gebratene Entenbrust an einer feinen Orangensauce

Dazu servieren wir Ihnen einen hausgemachten Kürbisstock mit herbstlichem Gemüse

*oder*

Ofengegartes Lachsfilet mit Sauerrahm-Kräuterkruste an einer feinen Safransauce mit geschmortem Tomatengemüse und Zitronenreis

\*\*\*

Hausgemachtes Schokoladenmousse im Glas, Spekulatiusglace und eine Portweinbirne

Änderungen vorbehalten.

