



# CABRIO®



## Candle Light Dinner



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

## Menu 3. & 4. Mai 2019

Hausgebeizter Lachs mit Koriander und Limetten auf Beluga-Linsen, dazu ein feiner bunter Blattsalat und Kräuterbaguette  
\*\*\*

Tomatencremesuppe mit Basilikumrahm und Käse-Cracker  
\*\*\*

Am Stück gebratenes Rindsentrecote mit Brunnenkresse-Sauce  
*oder*

Gebratene Poulardenbrust, mit Ricotta und Blattspinat gefüllt auf gelber Peperonisalsa  
*oder*

Ofengegartes Lachsfilet mit Orangen und Dill an einer Kräutersauce

Dazu servieren wir Salzkartoffeln und Spargelgemüse

Vegi: Gnocchi mit Zitronenthymian und Spargelgemüse  
\*\*\*

Sauerrahmmousse im Glas mit feinen frischen Erdbeeren und Waldmeisterglace

Änderungen vorbehalten.

