



CABRIO®



Candle Light Dinner



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

Menu 11. & 12. Oktober 2019

Hausgebeizter Lachs mit Gurken-Dill Salat mit Zitronenmousse und Toastbrot

Kartoffelcremesuppe mit gebratenen Speckstreifen und knusprigem Parmino

Rinds-Entrecote am Stück gebraten an einer feinen Safran-Hollandaise
oder

Reh-Entrecote aus dem Ofen mit einem Honigjus mit glasierten Balsamico Feigen und gebratenen Waldpilzen

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Maiskroketten und herbstliches Gemüse

oder

ofengegartes Lachsfilet und gebratene Jakobsmuscheln mit einem feinen Mangoschaum, Korianderreis und Würzavocado

Gebrannte Mandeln-Mousse auf Rotweinzwetschgen mit einem hausgemachten Zimt-Brownie



Änderungen vorbehalten.