



Gönnen Sie sich und Ihren liebsten etwas ganz besonderes und lassen Sie sich von unseren Zahlreichen Menue-Vorschlägen verzaubern. Die hier aufgeführten Menues sind aus unserer langjährigen Küchenerfahrung von unseren Köchen zusammen gestellt. Dafür stehen wir mit unserem Siegel und unseren Namen. Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit und einen schönen Aufenthalt an Ihren Lieblingsplatz.

*Ihr cabarelo-Team*



**Täglich ab 9.00 Uhr bis Open-End · 04221-8500466**  
**Willy-Brandt-Allee 1 · Deichhorst Center · Delmenhorst**



#### 4-Gang-Menü 1

1. Gang

Tomaten-Kokos-Crème-Suppe mit Knoblauch-Thymian-Ciabatta

2. Gang

Gratinierte Miesmuscheln auf Frisee-Salat in Honig-Vinaigrette, dazu Petersilie-Butter-Baguette

3. Gang

Wildschwein-Feigen-Ragout mit Semmel-Speck-Knödel und Weißkraut-Kümmel-Gemüse

4. Gang

Blätterteig-Taschen mit Apfel-Marzipan-Füllung und Schokoladen-Rum-Sauce

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 38,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 36,00 Euro

ab acht Personen: 34,50 Euro

#### 4-Gang-Menü 2

1. Gang

Geräuchertes Forellenfilet mit Sahne-Meerrettich und Butters-toast

2. Gang

Blätterteig-Pastetchen mit Geflügel-Salbei-Füllung auf Feldsalat-Bett in Walnuß-Vinaigrette

3. Gang

Gratinierte Schweine-Filet-Medaillons auf Steinpilz-Rahm-Gemüse und in Butter gebratene Schupfnudeln

4. Gang

Waldbeeren-Sorbet im Winzersekt

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 38,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 36,00 Euro

ab acht Personen: 34,50 Euro



#### 4-Gang-Menü 3

1. Gang

Quiche von mediterranen Gemüsen mit Blauschimmelkäse an Salatvariation

2. Gang

Saftige Thunfisch-Medaillons in würziger Tomaten-Sauce mit Zitronen-Thymian-Reis und gebratenen Zucchini

3. Gang

Kalbsgeschnetzeltes in der Kräuterrahm-Sauce mit frischen Champignons, Spätzle und Feldsalat im Kräuter-Schmand-Dressing

4. Gang

Gefüllte Gewürztraminer-Birne im Schokoladen-Rosinen-Spiegel

Preis pro Person bei

#### 4-Gänge-Menüs

Zwei Personen: 38,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 36,00 Euro

ab acht Personen: 34,50 Euro

#### 4-Gang-Menü 4

1. Gang

Variation von Wintersalaten mit gehobeltem Meerrettich im Kartoffel-Speck-Dressing

2. Gang

Gebratenes Lachsfilet in einer Rahmsauce aus dreierlei Senfsorten auf badischen Butter-Knöpfle

3. Gang

Provenzalisches Lamm-Ragout mit Wurzelgemüse und Rosmarinkartoffeln

4. Gang

Karamalisierte Apfelspalten mit Zimteis und Sahne

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 38,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 36,00 Euro

ab acht Personen: 34,50 Euro



#### 4-Gang-Menü 5

##### 1. Gang

Riesengarnelen im Tomaten-Sugo mit frischer Petersilie und Ciabatta-Brot

##### 2. Gang

Steinpilz-Risotto mit Rucola-Salat

##### 3. Gang

Schweine-Filetspitzen „Stroganoff-Art“ mit roten Rübchen, Gurken und Champignons, dazu hausgemachte Butter-Knöpfele und Feldsalat in Joghurt-Kräuter-Dressing

##### 4. Gang

Orangen- und Zitronenfilets an Vanille-Reis mit Himbeermark

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 42,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 40,00 Euro

ab acht Personen: 38,00 Euro

#### 4-Gang-Menü 6

##### 1. Gang

Blumenkohl-Rahm-Süppchen mit Krabben und frischem Dill, dazu Buttertoast

##### 2. Gang

Gedünstete Seezungen-Mangold-Röllchen in gelber Paprika-Schaum-Sauce auf knusprigen Kartoffel-Rösti

##### 3. Gang

Gebratene Seeteufel-Medajllons an Fenchel-Risotto und Zucchini-Gemüse

##### 4. Gang

Vanille-Mandel-Panna-Cotta an exotischem Obstsalat-Chutney

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 42,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 40,00 Euro

ab acht Personen: 38,00 Euro



#### 4-Gang-Menü 7

1. Gang

Gelbes Paprika-Riesling-Süppchen mit gebratenen Zucchini-Würfeln und Baguette

2. Gang

Elsässer Zwiebel-Speck-Kuchen an Feldsalat in Joghurt-Kräuter-Dressing

3. Gang

Toskanischer Schweinebraten in deftiger Tomaten-Oliven-Sauce mit Rosmarin-Kartoffeln und Bohnen-Speck-Gemüse

4. Gang

Hausgebackene Donauwelle mit glasierten Bananen

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 34,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 32,00 Euro

ab acht Personen: 30,00 Euro

#### 4-Gang-Menü 8

1. Gang

Zarte, rosa gebratene Lammfilet-Medaillons auf Zwiebel-Confit an Salat-Bouquet

2. Gang

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust in Spätburgunder-Jus an Kartoffel-Bergkäse-Tarte mit Mandel-Brokkoli

3. Gang

Kalbsrücken in Apfel-Calvaços-Sauce auf glasierten Möhren-Juliennes und gebratenen Schupfnudeln

4. Gang

Espresso-Crème im Schokoladen-Rosinen-Spiegel mit karamellisierten Walnüssen

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 50,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 49,00 Euro

ab acht Personen: 47,50 Euro



#### 4-Gang-Menü 9

##### 1. Gang

Blätterteig-Pastetchen mit Steinpilz-Füllung auf Rucola-Bett in Zitronen-Thymian-Vinaigrette

##### 2. Gang

Pochierte Medaillons vom Seelachsfilet in Estragon-Senf-Sauce auf Kartoffel-Schnee

##### 3. Gang

Elsässer Coq-au-Riesling: Hähnchenteile in Weißwein-Thymian-Sauce mit Möhrengemüse und frischen Champignons, dazu Rosmarinkartoffeln

##### 4. Gang

Zarte Orangen-Crème mit Himbeer-Jus

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 38,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 36,00 Euro

ab acht Personen: 34,00 Euro

#### 4-Gang-Menü 10

##### 1. Gang

Variation von mediterranen Bruschetta mit gehobeltem Parmesan an verschiedenen Blattsalaten in Balsamico-Honig-Vinaigrette

##### 2. Gang

Tagliatelle in pikantem Tomaten-Basilikum-Sugo mit gehobeltem Parmesan

##### 3. Gang

Saftige Schweinerücken-Medaillons in der Thymian-Kruste in Merlot-Honig-Sauce, dazu Kartoffel-Gratin und glasierte Möhren

##### 4. Gang

Tiramisu mit verschiedenen, marinierten Früchten

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 34,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 32,00 Euro

ab acht Personen: 30,00 Euro



#### 4-Gang-Menü 11

##### 1. Gang

Französische Lauch-Quiche an verschiedenen Blattsalaten in Balsamico-Honig-Vinaigrette

##### 2. Gang

Verschiedene, knackig gedünstete Gemüse in Estragon-Rahm-Sauce an knusprigen Kartoffel-Rösti

##### 3. Gang

Ragout von Steinpilzen an hausgemachtem Semmelknödel und Tomatensalat

##### 4. Gang

Weißes Tiramisu mit in Cointreau eingelegten Orangenfilets

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 34,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 32,00 Euro

ab acht Personen: 30,00 Euro

#### 4-Gang-Menü 12

##### 1. Gang

Gratinerte Miesmuscheln auf Frisee-Salat in Knoblauch-Vinaigrette, dazu Thymian-Baguette

##### 2. Gang

Tortellini in roter Thai-Curry-Sauce (scharf) mit getrockneten Tomaten und Thai-Basilikum, dazu ein Gurken-Schmand-Salat

##### 3. Gang

Asiatische Gemüsereispfanne mit Lammfleisch und gerösteten Erdnüssen

##### 4. Gang

Schokoladen-Ingwer-Mousse mit Pernod-Zabaione

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 36,00 Euro

Vier bis sechs Personen: 33,50 Euro

ab acht Personen: 31,00 Euro



#### 4-Gang-Menü 13

1. Gang

Variation von italienischen Antipasti mit Knoblauch-Baguette

2. Gang

Blätterteig-Pastetchen mit Steinpilz-Füllung auf Rucola-Bett in Zitronen-Thymian-Vinaigrette

3. Gang

Pochierte Kalbs-Filet-Medaillons auf zartem Lauch-Vermouth-Gemüse, dazu in Butter gebratene Kartoffel-Spatzen

4. Gang

Zartes Orangen-Crème-Törtchen mit Himbeer-Jus

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 40,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 38,00 Euro

ab acht Personen: 36,50 Euro

#### 4-Gang-Menü 14

1. Gang

Tagliatelle in pikantem Tomaten-Basilikum-Sugo mit Rucola und gehobeltem Parmesan

2. Gang

Blätterteig-Pastetchen mit Geflügel-Salbei-Füllung auf Feldsalat-Bett in Walnuß-Vinaigrette

3. Gang

Im Alu-Päckchen gedünstete Dorade-royal auf einem in Vermouth marinierten Gemüsebett von Tomaten, Möhren, Fenchel und Sellerie mit Estragonkartoffeln

4. Gang

Vanille-Mandel-panna-cotta an exotischem Obstsalat-Chutney

Preis pro Person bei

Zwei Personen: 40,50 Euro

Vier bis sechs Personen: 38,00 Euro

ab acht Personen: 36,50 Euro