

kinder

Schnitzel 12,90
Hähnchenschnitzel mit Pommes frites,
Mayonnaise oder Ketchup

Spaghetti Bolognese 12,90
Al dente Spaghetti mit Bolognese-Sauce

Dessert

Goldenes Tiramisu 14,90
klassische Tiramisu-Creme verschmilzt hier
in harmonischer Fusion mit Bratapfel,
Lübecker Marzipan und verfeinert mit
Champagner. Dieser genuss wird mit
echt Gold (24k) veredelt

Cabarelo Mousse Trilogy 10,90
Dreierlei feine Mousse aus dunkler, weißer
und Mango-Schokolade, auf einem zarten
Mango-Ananas-Spiegel, veredelt mit
Pistazie und Granatapfel.



Silvester

Karne 2025

Unser Angebot

Bestellen Sie ein 3-Gänge-Menue
und erhalten Sie ein Cocktail
nach Wahl gratis



cabarelo

Willy-Brandt-Allee 1
27753 Delmenhorst . Tel.: 04221 8500466

www.cabarelo.de





Vorspeisen

Antipasti „cabarelo selection“ 12,90

Teigröllchen gefüllt mit Hirtenkäse, Tomate Mozzarella, gebratene Champignons, marinierte Oliven, Pepperoni, marinierte Zucchini, marinierte Auberginen, marinierte Paprika-Mix, Tzatziki, cabarelo-Brötchen

Kürbis-Orangen-Creme-Suppe 8,50

mit Pistazien und Ingwer, fruchtig und perfekt für den warmen Start

Salat der Saison

12,90

Frischesten Salate der Saison, Gurken, Möhren, Tomaten, Zwiebeln, Paprika-Mix, Peperoni, Oliven, cabarelo-Brötchen, Nanbrot und Dressing nach Wahl

Wahlweise mit:

Hähnchenbruststreifen	4,90
Lachsfilet gegrillt / gedünstet	6,50
Rindfleischstreifen	6,50
Hirtenkäse	3,00
Champignons	3,50
Salatkernmischung	1,50

Dressing inkl.:

Vinaigrette
Honig-Senf
Aioli
Kräuter Joghurt
Cabarelo



Vegan

Vegane Versuchung 19,90

Jackfruit Medaillon, rote Beete Puffer, mit Kokos-Curry an, gebratenem Gemüse, Basmati-Reis, serviert mit gemischtem Salat

Jackfruit-Burger 18,90

saftig tropische Frucht Patty mit Real-cabarelo-Sauce, Gurken, rote Zwiebeln, Tomaten, frische Koriander, Rucola, Beilage nach Wahl, Dip

Festliche Hauptgerichte

Wildgulasch 22,90

an Klöße, Sauerkirsch-Rotkohl, halbe Birne mit Preisebeer-Mamelade

Barbarie Ente 28,90

mit Orangen-Mandarinen-Sauce, an Klöße, Sauerkirsch-Rotkohl, halbe Birne mit Preisebeer-Mamelade

Cabarelo Rinderroulade 25,90

Traditionell Hausgemacht, in eigenem Jus, an Sauerkirsch-Rotkohl und Kartoffelklöße

Rinderfilet „Silvester“ 39,90

gegrillt, auf Rotwein-Jus, an Grillgemüse und Kartoffelgratin

Der Brotlose-Käselava-Burger 25,90

zwei saftige Dry aged Rindfleisch-Pattys ca.400g (36 Tage gereift) mit , Chilli-Cheese-Sauce, Cheddar-Käse, Tomaten, Gurken, Salat, Ruccola, roten Zwiebeln, an Kartoffel-Dippers und Sour-Creme



Lachsfilet Norwegisch 29,90

mit Safran-Sauce, an gebratenem Gemüse und Basmati-Reis

Hähnchenbrust „Mediterraneo“ 26,90

gefüllt mit Spinat, Zitrone & Ricotta , Zitronen-Thymian-Sahnesauce, an Safran-Reis, serviert mit gemischtem Salat

Cabarelo-Spezial 32,90

Tandoori-Chicken, Rindersteak, Lammfilet, Garnelen-Spieß, an Grill-Gemüse, Safran-Reis, serviert mit gemischtem Salat, Kräuterbutter und Aioli

Pasta Hausgemacht

Tortelacci Porcini 19,90

gefüllte Pasta (Steinpilze), in Salbei-Butter, Parmesan und Babyspinat

Ravioli Salmone 19,90

in Zitronengras-Mascarpone-Sauce, Spinat und gebratenem Lachsfiletstücke

Tagliatelle Cabarelo Trüffel 21,90

in feiner Trüffelrahmsauce mit Rinderfiletspitzen & Babyspinat



Unser Angebot

Bestellen Sie ein 3-Gänge-Menue und erhalten Sie ein Cocktail nach Wahl gratis