

## 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

# Karte

2025

## Unser Angebot

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



Willy-Brandt-Allee 1  
27753 Delmenhorst . Tel.: 04221 8500466  
[www.cabarelo.de](http://www.cabarelo.de)



FRIEDEN  
VIEL GLÜCK  
2026  
FROHES NEUES JAHR

Freundschaft  
Glück  
Frieden  
GESUNDHEIT  
Zufriedenheit

ERFOLG  
LIEBE  
GELD  
Guten Rutsch  
2026

ERFOLG  
LIEBE  
GELD  
Freundschaft  
Glück  
Frieden  
GESUNDHEIT  
Zufriedenheit





## 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