



# CABRIO®



## Candle Light Dinner



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

## Menu 15. & 16. November 2019

Nüsslisalat mit Ei und Croutons, Trockenfleisch vom Hirsch und Waldpilz Crostini an einem feinen Hagebutten-Dressing

\*\*\*

Schwarzwurzelcremsuppe mit Randen und Mandeln

\*\*\*

Ofengegartes Nidwaldner Rinds-Entrecote mit gebratenen Morcheln an einer feinen Zitronenthymianhollandaise  
*oder*

Am Stück gebratenes Schweinsfilet mit Haselnusskrokant-Kräutermantel an einer Sauce Bernaise

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Alouettes und Bohnengemüse mit Tomaten

*oder*

Gebratene Riesencrevetten „Karibische Art“ mit Kokosmilch, Papaya und Mango serviert mit Blattspinat und Ofenkartoffel mit Peperoni-Koriander Salsa

\*\*\*

Glühweinsmousse im Glas

Änderungen vorbehalten.

