



Das Original

# Krimidinner®

## Die Nacht des Schreckens

### DAS MENÜ am 10. Oktober 2017

Törtchen von der geräucherten Bachforelle und frischen Wiesenkräutern  
an marinierten schwarzen Belugalinsen und Friseespitzen

Cremesuppe vom Muskatkürbis  
mit gerösteten Kernen und Steirischem Kernöl

„Zweierlei von der Brandenburger Landente“  
Geschmorte Keule und rosa gebratene Brust  
auf einer Jus von getrockneten Cranberries,  
dazu Rahmwirsing und ein Kartoffel-Steinpilz-Gratin

„Variation von der Jahrgangs Schokolade“  
Feine Mousse, Schokoladentarte und Cremeeis  
an Mangocoulis mit frischer Minze  
und einem Gruß vom Wintergarten

#### Vegetarisch

Mamoriertes Paprikamousse mit frischen Wiesenkräutern  
an marinierten Belugalinsen mit Friseespitzen

Cremesuppe vom Muskatkürbis  
mit gerösteten Kernen und Steirischem Kernöl

Risotto mit Spitzmorcheln, geriebenem Parmesan  
und gebackener Blumenkohl-Trüffel-Praline

„Variation von der Jahrgangs Schokolade“  
Feine Mousse, Schokoladentarte und Cremeeis  
an Mangocoulis mit frischer Minze  
und einem Gruß vom Wintergarten