



Das Original

Krimidinner®

Der Spuk von Darkwood Castle

DAS MENÜ am 15. Januar 2018

Törtchen von der Mecklenburger Räucherforelle und Wildkräutermousse mit Forellenkaviar
an Rote-Bete-Mandelsalat, Friseespitzen und Gurkengel

Cremesuppe von jungen Möhren,
Clementinen und Zimt

Confierte knusprige Entenbrust auf einer Granatapfel-Thymian-Sauce,
dazu Rotkohl mit Johannisbeeren verfeinert und feinem Portwein abgeschmeckt
und Kartoffelköße mit Semmelbutter

Feines Karamelltörtchen aus Butter mit Guérade Salz
und eine Pistaziencrème auf nussigem Schokoladenboden,
dazu eine Armagnac-Zimtpflaume im eigenen Saft und ein Gruß vom Wintergarten

Vegetarisch

Marmoriertes Paprikamousse mit frischen Wiesenkräutern
an marinierten schwarzen Belugalinsen mit Friseespitzen und Gurkengel

Cremesuppe von jungen Möhren,
Clementinen und Zimt

Italienisches Rahm-Risotto mit gebratenen Steinpilzen,
geriebenem 24 Monate altem Parmesan
und einer gebackenen Blumenkohl-Trüffel-Praline

Feines Karamelltörtchen aus Butter mit Guérade Salz
und eine Pistaziencrème auf nussigem Schokoladenboden,
dazu eine Armagnac-Zimtpflaume im eigenen Saft und ein Gruß vom Wintergarten