

„MÖRDERNACHT“

Wie die Geier

Hollywood goes wild!

Wir befinden uns mitten in den Dreharbeiten auf einer Mansion in Pasadena, Kalifornien. Wie die Geier belagern Paparazzi die Location, während der Regisseur kurz vorm Nervenzusammenbruch steht. Zwischen den Hauptdarstellern, er verheiratet, sie zum zweiten mal geschieden knistert es gewaltig, was nicht allen am Set behagliche Gefühle vermittelt. Schon am ersten Drehtag passiert während eines Schieß-Trainings ein tragischer Unfall. Doch die Unglückskette reißt nicht ab. Während ein Detective mit seinen Ermittlungen die Konzentration am Filmset stört, dreht auch das Film-Team langsam am Rad. Völlig abgeschottet von der Außenwelt und doch im Brennpunkt der internationalen Presse kommt es zu Mord, Totschlag und heißen Liebesszenen.

Fraglich ist nur: Wer überlebt?

28.03.2020 - 19.00 UHR

(EINLASS: 18.00 UHR)

4 GANG-MENÜ

PREIS: 75,00 €

Zusatzstoffe:

1.) mit Farbstoff 2.) mit Konservierungsstoff (Emulgator) 3.) mit Antioxidationsmittel (Stabilisator) 4.) mit Geschmacksverstärker 5.) mit Schwefeldioxid 6.) mit Schwärzungsmittel 7.) mit Phosphat 8.) mit Milcheiweiß 9.) koffeinhaltig 10.) chininhaltig 11.) gewachst (frische Früchte) 12.) mit Taurin 13.) enthält eine Phenylalaninquelle (ist z. B. bei Aspartam anzugeben) 14.) Süßungsmittel

Allergene:

A. glutenhaltige Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Soja G. Milch H. Schalenfrüchte I. Sellerie J. Senf K. Schwefeldioxid und Sulfite L. Sesamsamen M. Lupinen N. Weichtiere

MENÜ MÖRDERNACHT 28.03.2020

„Wie die Geier“

Amuse Gueule:

Linsenspecksalat
8

Menü

Vogelersalat mit Kürbisvinaigrette
und mariniertem Thunfisch
8 / A / C



Taglioloni, mit Trüffel
und Trüffelrahmsauce
8 / A / C



Wolfsbarschfilet, gebraten, mit Kräuterrisotto,
Tomatenbutter und Zucchini-chips
A / C



Bayrisch Creme mit Himbeersauce
und frischen Früchten
8 / C