



**Schottisches Menü vom 13. bis 17. Oktober 2017
mit Live Dudelsackmusik am 13. und 14. Oktober**

Menü

**Schottischer Lachs mit Wacholder geräuchert, dazu Tatar von Gamba
und ein Wildkräuter Salat**

Wir empfehlen: Bruichladdich / 9 Jahre / 50 % Vol., Insel Islay

Kürbis-Ingwer Suppe (scharf)

Wir empfehlen: Talisker / 10 Jahre / 45,8 % Vol., Insel Skye

Haggis mit Schwarzwurzelpüree

Wir empfehlen: Jura / 16 Jahre / 40 % Vol., Insel Jura

**Geschmorte Kaninchenkeule und confiertes Fasanenbrust Filet
auf einem Kartoffelpüree mit einem Karotten Pie**

Wir empfehlen: Caol Ila Moch / 43 % Vol., Insel Islay

oder

**In Gin pochiertes Schellfisch Filet auf einem Rübenpüree
mit Lauchgemüse und einer Dillsauce**

Wir empfehlen: Balvenie Double Wood / 12 Jahre / 40 % Vol., Speyside

Stilton Käse

Wir empfehlen: Highland Park Svein / 10 Jahre / 40 % Vol., Insel Orkney

Schottischer Trifle mit custard (englische Creme) und geschlagener Sahne

Wir empfehlen: Glayva Whisky Liqueur, Whyte & Mackay / 35 % Vol.

oder *Ardmore Port Wood Finish / 12 Jahre / 46 % Vol., Highlands*

Menü:	3-Gang-Menü	€ 42,--	4-Gang-Menü	€ 52,--
	5-Gang-Menü	€ 62,--	6-Gang-Menü	€ 72,--

Whiskybegleitung:	3 x 2 cl Whisky	€ 22,--
	4 x 2 cl Whisky	€ 28,--
	5 x 2 cl Whisky	€ 34,--

Die genannten Whiskys werden zeitnah überarbeitet und können sich somit noch ändern