



Schottisches Menü vom 12. bis 14. Oktober 2018 mit Live Dudelsackmusik am 12. und 13. Oktober

Am 12. und 13. Oktober abends nur schottisches Menü!

Menü

**Mit Heide und Torf geräuchertes Lachsfilet auf einem
Karotten Rohkost Salat**

Wir empfehlen: 'Jura' / 10 Jahre / 40 % Vol., Insel Jura

Petersilienwurzel Suppe mit Rübenchips

Wir empfehlen: 'Tomatin Cù Bòcan' / 46 % Vol., Highl.

Haggis mit Schwarzwurzelpüree

Wir empfehlen: 'Bowmore' / 12 Jahre / 40,2 % Vol., Insel Islay

**Geschmorte Kaninchenkeule und Fasanenbrust mit Pilzen
auf einem Kartoffel-Karotten Pie**

Wir empfehlen: 'Knockando' / 15 Jahre 1999 / 43 % Vol., Highl.

oder

**In Gin pochiertes Schellfisch Filet auf Süßkartoffeln,
Lauchgemüse und Dillschaum**

Wir empfehlen: 'Glenfarclas' / 15 Jahre / 46 % Vol., Speyside

Schottischer Käse

Wir empfehlen: 'Talisker Storm' / 45,8 % Vol., Insel Sky

Schottischer Trifle mit custard (englische Creme) und geschlagener Sahne

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

oder *'Oban' / 14 Jahre / 43 % 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,--		



Scottish menu from 12th – 14th October, 2018
With live bagpipes music on 12th and 13th October

(In the evening of 12th and 13th October, we will only serve this menu)

Menu

**With Peet and Heather home smoked salmon,
accompanied by a carrot salad**

We recommend: 'Jura' / 10 Jahre / 40 % Vol., Insel Jura

Parsley root soup and beet chips

We recommend: 'Tomatin Cù Bòcan' / 46 % Vol., Highl.

Haggis with black salsify mash

We recommend: 'Bowmore' / 12 Jahre / 40,2 % Vol., Insel Islay

**Stewed rabbit club and pheasant brest with mushrooms
on potato and carrot pie**

We recommend: 'Knockando' / 15 Jahre 1999 / 43 % Vol., Highl.

or

**Filet of haddock poached in gin with sweet potatoe,
leeks and creamy dill sauce**

We recommend: 'Glenfarclas' / 15 Jahre / 46 % Vol., Speyside

Scottish cheese

We recommend: 'Talisker Storm' / 45,8 % Vol., Insel Sky

Scots trifle with custard and whipped cream

We recommend: Glayva Whiskey Liqueur, Whyte & Mackay / 35 % Vol.

or *Ardmore Port Wood Finish / 12 years / 46 % Vol., Highlands*

Menu:	3-course-menu	€ 42,--	4-course-menu	€ 52,--
	5-course-menu	€ 62,--	6-course-menu	€ 72,--

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