



OFFENE KÜCHE 11.10.2024 18:00 Uhr

Tauchen Sie ein in die Welt der Kulinarik!

Bei unserer offenen Küche haben Sie die Möglichkeit, unseren Küchenchefs über die Schulter zu schauen und spannende Einblicke in die Zubereitung köstlicher Gerichte zu erhalten. Lassen Sie sich inspirieren und genießen Sie die Atmosphäre!



- Kartoffelschaumsuppe von der Störmeder Kartoffel mit Majoran, dazu Rauchforellen-Tatar auf Röstbrot G, A, D, J, L, I
- Roulade aus der Rehkeule auf Cranberry-Rahm mit Bratkartoffel-Salpicon und Preiselbeeren I, G, H, 3*
- Mariniert gelackte Lachspraline auf Chili-Chinakohl dazu Rote Beete Risotto 1*, I, D, A, G
- Kürbis Quiche mit Kurkuma, eigenem Öl und gerösteten Kernen A, H, G, C
- Spaltgarnele vom Grill auf Belugalinsen mit Krustentierschaum und Kartoffel-Erbspüree G, B, H, N, D, I
- Chip aus der Entenbrust in Pankomehl gebacken auf gegrilltem Kürbis und Balsamico-Himbeersauce, dazu gebratene grüne Polenta A, C, H, I, G, J, L
- Himmel und Erde gebratene Blutwurst auf Kartoffelpüree mit gebratenem Apfel und geschmorten Zwiebeln G, A, H, I
- Mini Windbeutel mit Mandarinen Mousse gefüllt auf Panna Cotta Minz Sockel an Rotwein Sabayon C, A, H, G, L

48 €



Whisky Tasting 25.10.2024 18:00 Uhr

Lassen Sie sich von uns auf eine exquisite Reise durch die Welt des Whiskys entführen! Genießen Sie eine sorgfältig ausgewählte Auswahl erlesener Whiskys, die Sie in die faszinierenden Aromen und Geschmäcker dieser edlen Spirituose eintauchen lassen. Unser erfahrener Whisky-Experte wird Sie durch die Verkostung führen und spannende Einblicke in die Herkunft und Herstellung der verschiedenen Sorten geben. Um das Erlebnis abzurunden, servieren wir Ihnen ein köstliches Menü, das perfekt auf die ausgewählten Whiskys abgestimmt ist.

-  Bladnoch Samsara (im Bourbon und Rotweinfass gereift)
Ziegenkäse Tartelet mit in Glenlivet marinierten Feigen an Wildkräutersalat A, C, H, G, L
-  Glenlivet: (leicht süß, tropisch, blumig)
Lammsteakhüfte auf Kaffee-Whisky-Schaum, dazu gelbe Bohnen und Kartoffelroulade C, A, G, I, L
-  Arran: (von der Insel Arran leicht moosig, nussig und Seetang-Noten)
Schokoladen Creme brûlée an aufgeschlagenem Vanilleschaum mit den Noten von Loch Lomond H, G, L
-  Loch Lomond Special Edition (gereift im Chardonnay Fass)
-  Ardnahoe (der Whisky reift in einer Kombination ausehemaligem Bourbon- und Oloroso Sherry-Fässern)

65 € zzgl. individuell bestellter Getränke