

# MENU

# WHISKY DINNER

27.10.2023

## Amuse-bouche

Knusprige Brie-Praline, frische und getrocknete Feige, Kakaopfeffer und Senfsprossen Salat

Praline croquante de Brie, figue fraîche et séchée, poivre de cacao et feuilles de moutarde frisées

**Balvenie 14 Carribbean Cask**

## Suppe | soupe

Pastinaken-Trüffel-Kartoffelsuppe  
Au panais et pomme de terre truffée

**Glenfiddich 23 Grand Cru**

## Vorspeise | entrée

Leicht geräucherter und halbgegartter Lachs, Burrata-Gratin, gegrillte Mandeln, junge Sprossen und Focaccia

Saumon légèrement fumé, snacké mi-cuit, burrata gratiné, amandes grillées et focaccia, jeunes pousses

**Balvenie 21 Portwood**

## Sorbet

Aus exotischen Früchten und Karamellchips  
Exotique et chips de caramel

**Glenfiddich 21 Gran Reserva**

## Hauptgang | Plat

Ferkelkrone mit Lebkuchenkruste, braune Soße, gegrillter Kürbis und Brokkoli, Kartoffelkuchen

Couronne de porcelet, croute au pain d'épices, sauce brune, potiron grillé et brocoli, gâteau de pommes de terre

**Balvenie 25**

## Dessert

Kaffee Makarone und Mascarpone  
Macaron au café et mascarpone

**Glenfiddich 26 Grande Couronne**

85<sup>00</sup>€

mit | avec Whisky

60<sup>00</sup>€

ohne | sans Whisky