

31. Oktober 2026 beginn um 18:00 Uhr

RUSTIKALES-HERBST-MENÜ

Menü

Whisky oder Wein

Aperetiv Saint-Réol Champagner Extra-Brut

Brot, Tomatenpesto, Datteldip, Kräuterquark
Dreierlei Küchengruß

Glen Scotia 12
2021 Domaine Pollier Saint Veran

Variation von Räucherfischen
Terrine von Räucheraal und Zander
Geräucherter Lachs
Mousse von geräucherter Forelle

Bunnahabhain 2020/2026
2018 Luc Baudet Roussanne, Clos des Centenaires, Languedoc

Kartoffelsuppe mit Majoran
und Blutwurst im Strudelteig

Tomatin Cù Bòcan #7
2023 Domaine de l'Amauve Cuvée Vin de Daurele, Séguret

Langzeitgegarter Schweinebauch
mit knusprigem geräuchertem Speck
auf Weißkohl und Schweinebratensauce

Aberlour 12
2017 Knipser Cuvée Gaudenz trocken

Geschmorte Rinderbacke und
Rinderfiletbraten mit Rotweinschalotten,
Blumenkohlpüree und gebratenem Blumenkohl

Craigellachie 13
2019 Domaine la Grange „Icône“, Languedoc Pézenas

Eingelegte Whiskyfrüchte mit Vanilleeis

Scapa10
J.M. Tissier Brut Rosé

149,50 € p. P.

Im Preis sind 6 Glas Whisky a 0,02 l, 1 Champagner 0,1 l Saint-Réol Grand Cru und Wasser.
Alternativ kann hier auch eine Weinbegleitung gewählt werden 6 Glas Wein a 0,1 l.

*schöner essen
schöner trinken
schöner feiern*