

Schottisches Whisky Menü

Samstag 8. Juli 2017

Beginn 18:00 Uhr

im Café Bös

Um 18:00 Uhr starten wir mit einem Begrüßungsdrink und dann...

1. *Single Malt Whisky, Distillery Tomintoul, Speyside, 3 Jahre (lose)*
2. *Single Malt Whisky, Distillery Tamdhu, Speyside, 9 Jahre, single cask, distilled 04.05.2006, bottled 10.06.2015, casknr.: 2491*
3. *Single Malt Whisky, Distillery Bunnahabhain Moine, Isle of Islay, special peated, 8 Jahre (lose)*
4. *Single Malt Whisky, Distillery Glenlivet, Speyside, 7 Jahre, single cask, distilled 10.07.2007, bottled 26.05.2014, casknr.: 900516*
5. *Vatted Malt Whisky with Isle of Arran Single Malt (from single casknr.: 405, distilled 19.12.1995), 14 Jahre (lose)*
6. *Single Malt Whisky, Distillery Bowmore, Isle of Islay, 10 Jahre, distilled 17.02.1999, bottled 30.06.2009, casknr.: 3*

1. *Gang – Garnelencocktail auf Blattsalat mit Whisky verfeinert*
2. *Gang – Karotten-Vanille-Whisky-Suppe mit geräucherter Entenbrust*
3. *Gang – Rinderfiletmedaillons im Speckmantel mit Whiskysauce, Rosmarinkartoffeln und glaciertem Gemüse vom Markt*
4. *Gang – Dreierlei vom Apfel – Apfelwhiskyschaum, Apfelsorbet und Apfeltarte*
5. *Gang – Espresso oder Kaffee*