

G a s t h o f
L A M M
T ü b i n g e n - U n t e r j e s i n g e n
H o t e l · R e s t a u r a n t · S p e z i a l i t ä t e n b r e n n e r e i

~ ~ ~

Volker Theurers Whisky-Menü
zum 8. Schwäbischen Whisky Tag – Samstag, 7.10.2017

Dinkel-Malz-Cremesuppe
mit Finch Single Malt Whisky 42%
Hans Gerhard Fink Nellingen

Herbstsalat in Whiskydressing
mit gerösteten Kürbiskernen und Whiskymalz
Dannes Single Grain Whisky 43%
vom Bellerhof Owen

Streifen vom Schweinefilet in Whisky-Rahmsoße
Original Ammertal Whisky Malt & Grain 40%
Volker Theurer Unterjesingen

Siedfleisch vom Weiderind
und Wurzelgemüse im Whiskysud
Dannes Single Malt Whisky 43%
vom Bellerhof Owen

Whisky-Eisparfait
mit Zwetschgen-Sauerkirschragout
und Malz-Cantuccini
TAMMER - Double Malt Whisky 48%
Best of Destillers Gruel & Theurer

>>Änderungen vorbehalten<< Preis p. P. 35,-- € Menü inkl. Aperitif - exkl. Getränke
Alle zum Zubereiten des Menüs verwendeten Whisky's können
für 3,50€/2cl vor, zum oder nach dem Menü bestellt werden.
Beginn: 19:00 Uhr