

*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*

~ ~ ~

**Whisky-Menü**

*Whisky-Aperitif mit Flammkuchen*

\*\*\*

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

\*\*\*

*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%*  
*Volker Theurer Unterjesingen*

>>Änderungen vorbehalten<< Preis p. P. 38,- € 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