

# Menü zum Whisky-Tasting mit korrespondierenden Whiskys

*Am Freitag, den 25.11.2016 um 19:00 Uhr*

*Amuse gueule  
Pollo tonnato im Gläschen mit gebackenem Kapernapfel*

\*\*\*

*Gebratene Gänseleber mit Portweingelee an Feldsalat und  
Kartoffeldressing*

\*\*\*

*Crepinette vom Pfälzer Rinderfilet mit Herbstgemüse,  
Serviettenknödel und Cognacrahmsauce*

\*\*\*

*Dreierlei Sorbet im Glas (Multivitamin, Waldfrucht & Kürbis),  
garniert mit frischen Früchten*

*(73,80 €)*