

COCKTAIL & FOOD PAIRING

PHILIPP STEIN & CIHAN ANADOGLU

LAPHROAIG 10

TATAR VOM IRISH HEREFORD RIND MIT LAPHROAIG MARINIERT,
ROGGENCHIPS, GRÜNEM SPARGEL, SARDELLE UND KAPERNMAYONNAISE

COCKTAIL: GIN / ASPARAGUES / VERMOUTH AMERICANO / LAPHROAIG 10

BOWMORE 12

SCHOTTISCHER GLEN LACHS MIT BOWMORE TORF GERÄUCHERT,
KARTOFFEL - SAUERRAHMSCHAUM, LACHSKAVIAR UND SPINATÖL

COCKTAIL: BOWMORE 12 / SWEET POTATOE / MATCHA / CHOCOLATE / YUZU

MAKERS MARK

GESCHMORTE BACKE VOM BLACK ANGUS BEEF
AUF GELBE BEETE - GEWÜRZKOMPOTT UND BARBECUE - BOURBON - JUS

COCKTAIL: MAKERS MARK 46 / BLACK ANGUS BEEF FAT /
TOGARASHI SYRUP 7 SPICE / BARREL AGED BITTERS

AUCHENTOSHAN THREE WOOD

CREME VON GERÖSTETER KOKOSNUSS
MIT WHISKYGEL UND GEGRILLTER ANANAS

COCKTAIL: AUCHENTOSHAN THREE WOOD / ROASTED PINEAPPLE /
TURKISH HONEY / COCONUT SUGAR

89,50 EURO

