

# 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

