

*G a s t h o f*  
**L A M M**  
*Tübingen - Unterjesingen*  
*Hotel · Restaurant · Spezialitätenbrennerei*

~ ~ ~

**Whisky-Menü**

*Whisky-Aperitif mit Flammkuchen*

\*\*\*

*Dinkel-Malz-Cremesuppe*  
*Finch Dinkel Whisky 6 Jahre 42%*  
*DIEBENGA - Dinkel Whisky 8 Jahre 42%*

\*\*\*

*Herbstsalat in Whiskydressing*  
*mit gerösteten Kürbiskernen und Whiskymalz*  
*Original Ammertal Whisky Malt & Grain 7 Jahre 40%*

\*\*\*

**Vom Buffet**

*Streifen vom Schweinefilet in Whisky-Rahmsoße*  
*St. Johann Single Malt Whisky 8 Jahre 44,8%*

*Siedfleisch vom Weiderind*  
*und Wurzelgemüse im Whiskysud*  
*Finch Single Malt Whisky 6 Jahre 42%*

\*\*\*

*Whisky-Eisparfait*  
*mit Pflaumenragout, Rieslingschaum*  
*und Malz-Cantuccini*  
*TAMMER - Double Malt Whisky*  
*10 Jahre Sherry finish 48%*  
*Finch - „Surprise“*

>>Änderungen vorbehalten<< Preis p. P. 45,- € 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