

Jenseits des Tweed – Köstliches Schottland

15.1. bis 6.2.2015

Schottland – dieses Kleinod auf der britischen Insel - wird überwiegend von Bergen und einer schroffen Atlantikküste sowie einer Vielzahl von vorgelagerten Inseln geprägt. Menschenleere, karge Landschaften von melancholischer Schönheit: Selbst Theodor Fontane war schon fasziniert von der Szenerie der schottischen Highlands.

In den dunkelgrünen Wäldern mit ihren schwarz-weiß gestreiften Birken und knorrigen Kiefern leben Auerhähne und Rothirsche. In den Mooren sind die Rufe der Schneehühner zu hören, in den zahlreichen Flüssen und Seen, den Lochs, tummeln sich ebenso viele Fischarten wie im rauen Atlantik mit seinen köstlichen Krustentieren. Auf den Weiden leben die berühmten Highland-Rinder mit ihren gewaltigen Hörnern und Herden von Scottish Blackface Schafen. Schottland ist für seine hervorragenden Produkte bekannt. Jenseits von Haggis und Fish & Chips inspiriert die fantastische Speisekammer der schottischen Natur unzählige Köche; 16 mit Michelin-Sternen ausgezeichnete Restaurants verwöhnen Einheimische und Touristen. Schon immer ist die schottische Küche mehr von französischer, denn von englischer Kochkultur geprägt. Kommen Sie mit auf eine kulinarische Reise in den Nordwesten Europas – Sie werden begeistert sein!

Kalte Vorspeisen

Pikantes Tatar vom Aberdeen Black Angus mit Spicy Corn Relish
14,80

Rückenfilet vom geräucherten schottischen Wildlachs an lauwarmer Erbsen-Meerrettich-Creme mit Papaya, roter Bete und Saint Maure
17,50

Suppe

Samtsüppchen von Rosenkohl mit Speck
6,50

Warme Vorspeisen

3 gebratene Wildfang-Garnelen auf Honigmelonen-Gurkensalat an einer Vinaigrette von Maharadja-Curry und Hayman´s Old Tom Gin
14,80

Sautierte Jakobsmuscheln auf gebratenem Chicorée
mit rosa Grapefruit-Schaum und Timur-Pfeffer
15,40

Hauptspeisen

Filet vom schottischen Hochlandrind (ca. 180 gr.) an Sauce von Portwein und
Honigsenf mit Ingwer-Karotten und Kartoffel-Törtchen mit Thymian
29,80

Zartrosa Medaillon vom Hirschkalbsrücken auf Heidelbeer-Sauce
mit original Orkney Clapshot (Kartoffel-Petersilienwurzel-Stampf)
26,30

Grilliertes Supreme vom Perlhuhn - mit Kräutern und orientalischen Gewürzen sous
vide gegart - auf hausgemachten Bandnudeln mit Orangen-Whisky-Sauce
19,80

In Syrah geschmorte Brust vom „Scottish Blackface“ Hochland Weidelamm
mit fruchtigem Kilmeny Kail (schottischer Grünkohl) und Bratkartoffeln
17,60

Dessert und Käse

Hausgemachte Scotch-Pralinen im Glas
8,60

Potpourri von Rohmilchkäse
14,50

**Schottisches Hochland-Rind und „Scottish Blackface“ Lamm stammen aus
artgerechter Weidehaltung; das Rinderfilet ist mindestens 5 Wochen trocken
gereift und daher besonders zart und schmackhaft!**

Beachten Sie bitte unsere opulente Auswahl an Single Malts!