

## *Steakhousevariationen*



wählen Sie zu jedem Hauptgericht  
2 Beilagen und 1 Sauce ODER  
1 hausgemachte Kräuterbutter



### *Vorspeisen*

**Ofenkartoffel** mit Speck und Sauerrahm gefüllt mit würzigem Käse gratiniert, an Salatgarnitur CGM € 8,50

**Hausgemachte Buffalo Wings** würzig – scharf, mit Weißbrot A € 6,50

### *Steak's*

**Ribey-Steak** 250g € 22,50

**Ribey-Steak „Big One“** 350g € 28,00

**Huftsteak** 200g € 21,00

**Huftsteak „Big One“** 350g € 26,00

**Filetsteak** € 24,00



### *Beilagen*

**Steakhouse Pommes** oder **Pommes frites**

**Kleiner Salat** vom Buffet

**Fried Potatoe Wedges** – gebackene Kartoffelspalten A

**Ofenkartoffel** mit Sauerrahmdip AGD

**Steinpilz-Kartoffelgratin**

**Corn on the Cob** – Maiskolben

**Ratatouille** – pikantes Gemüse L

**Chuckwagon Beans** <sup>AL</sup>  
rote Bohnen mit Speck nach „Cowboy Art“

**Süßkartoffelpommes** **Aufpreis € 1,00**

### *Saucen*

**Sauce Bordelaise** – Rotweinglacé mit Markwürfel AGOL

**Pfefferrahmsauce** AGL

**Whisky-Balsamicoschalotten** L

**Barbecue Sauce**

**Knoblauchbutter** G

**Kräuterbutter** GMH

# Menü

---

## *Cullen Skink*

Suppe mit Kartoffel, Gemüse, Zwiebel und Räucherfisch ACGD

*Talisker 10j.*

**x x x x**

## *Fasanenbruststreifen*

auf Pflücksalat, mit Honig-Senf vinaigrette M

*Glenlivet 15j.*

**x x x x**

## *Kalbskotelette*

mit Nuss-Stiltonkruste  
dazu gefüllter Kohlrabi und Steinpilzgratin HCGL

*Highlandpark 18j.*

**x x x x**

## *Scotch Mist*

rote Beerengrütze mit Vanilleeis,  
Honig-Whiskysahne

ACG

*Edradour 10j. Signatory*

*ohne Whiskyfolge*

€ 29,50

*mit Whiskyfolge - 1 cl Ausschankmaß*

€ 40,60

---

## *Whisky-Cocktails' s*

### *Rusty Nail*

Blended Whisky, Drambuie

€ 7,80

### *Cablegram*

Blended Whisky, Lemonenlikör, Ginger Ale

€ 7,80

### *Bandana*

Blended Whisky, Bananlikör, Zitronen- und Orangensaft

€ 7,80

### *Dinah*

Blended Whisky, Zitronensaft, Läuterzucker, Pfefferminzlikör

€ 7,80

### *Lynchburg Lemonade*

Jack Daniels, Tripple Sec, Zitronensaft, Sprite

€ 7,80

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS  
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

## Vorspeisen

---

<i>Haggis</i>	AGLM	€ 6,00
an Tatties & Neeps – Kartoffel-Rübenpüree, mit Whiskyrahmsauce		
<i>Gebackene Feige gefüllt mit Lanark Blue</i>	GM	€ 6,50
umhüllt mit Parmaschinken, an roter Zwiebel-Konfitüre und Salatgarnitur		
<i>Hausgemachtes Entenleberparfait</i>		€ 7,00
mit Zwiebel-Feigen-Portwein und Briochebrötchen		
<i>Miesmuscheln „Forres“</i>	AGROL	€ 8,50
in Most-Speckrahmsauce, dazu Stangenweißbrot		
<i>„Rose“ vom Räucherlachs</i>	DCAG	€ 8,50
an Kartoffelpuffer mit Sauerrahmdip		
<i>2 Stk. im Speckmantel</i>		
<i>gegrillte Jakobsmuscheln ODER Scampis</i>	CMDA	€ 8,80
auf Blutwurstscheiben an Pflücksalat		
<i>„Schottisches Türmchen“ von Wachtelbrüstchen,</i>		
Black Pudding, Haggis, Tatties & Neeps, Portweinglace - fein garniert		€ 9,00

## Suppen

---

<i>Mushroomsoup with Ham and Whisky</i>	AGM	€ 4,00
Pilzsuppe mit Schinkenstreifen und Whisky		
<i>Cock a Leeky</i>	L	€ 4,50
Schottische Hühnersuppe mit Lauch und Backpflaumen		
<i>Cullen Skink</i>	AGD	€ 4,50
mit Kartoffel, Gemüse, Zwiebel und Räucherfischeinlage		
<i>Crab-Corn-Chowder</i>	AG	€ 5,50
cremige Taschenkrebssuppe mit Mais		
<i>Murphy`s „Osloy Scallop - Soup</i>	GO	€ 6,00
Rahmsüppchen mit Jakobsmuscheln und Schinkenstreifen		

## Hauptgerichte Fisch

---

<i>Miesmuscheln „Forres“</i> in Most-Speckrahmsauce, dazu Stangenweißbrot	AGROL	<b>€ 13,00</b>
<i>Regenbogenforelle „Drambuie“</i> mit Whisky-Joghurt-Sahne im Ofen gebacken dazu Butterkartoffel und Salatteller	AGD	<b>€ 18,00</b>
<i>Lachssteak vom Rost</i> auf Blattspinat, dazu Ofenkartoffel mit Sauerrahmdip	ADGL	<b>€ 17,00</b>
<i>Fischteller „Inverness“</i> Doradenfilet, Thunfischsteak, Jakobsmuschel und Räucherlachs auf Shrimp-Muschelragout, grüner Spargel und Ofenkartoffel mit Sauerrahm	AGBDOL	<b>€ 22,50</b>

## Hauptgerichte Lamm

---

<i>Geschmortes Lammhaxerl</i> an Wurzelgemüse und Ofenkartoffel mit Schnittlauchsauce	AGDL	<b>€ 16,00</b>
<i>„Irish Stew“</i> im Gusstopf serviert zartes Lammragout mit Wirsing, grünen Bohnen, Kartoffel und Zwiebelringen	AL	<b>€ 17,00</b>
<i>zart rosa gebratenes Lammrack - Rücken</i> mit Nusskruste, an Thymian-Whiskyglacè dazu Mintjelly, Steinpilz-Kartoffelgratin und Speckbohnen	ACGHL	<b>€ 22,00</b>
<i>zart rosa gebratenes Lammhufel</i> mit Nusskruste, an Thymian-Whiskyglacè dazu Mintjelly, Steinpilz-Kartoffelgratin und Speckbohnen	ACGHL	<b>€ 18,00</b>



BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS  
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer

## Hauptgerichte Wild

---

<i>Geschmorte Wild-Hasenkeule</i> mit Waldpilzen, dazu Eierspätzle und Rübengemüse	ACGL	€ 16,00
<i>Hirschkeulensteak</i> „Schloss Balmoral“ mit Pilzen in Whiskycreme dazu Kräuterkartoffel und Brokkoli mit Mandelbutter <b>TIPP: dazu empfehlen wir einen 18-jährigen Glengoyne</b>	AGHM	€ 19,00
<i>Schweinefilet mit Kürbis-Krautfülle</i> im Speckmantel gebraten an rotem Beete-Meerrettichpesto, dazu Röstitaler und Salatteller	ACG	€ 17,00
<i>Kalbskotelette mit Nuss-Stiltonkruste</i> an Portweinglacè, dazu gefüllter Kohlrabi und Steinpilz-Kartoffelgratin	GHO	€ 17,00
<i>Hühnerbrust gefüllt mit Räucherlachs</i> auf Lauchrahmgemüse, mit gegrillten Scampis und Jakobsmuscheln, an Riesling-Safransaft, dazu Steinpilz-Kartoffelgratin	AGDBR	€ 21,00

## Dessert's

---

<i>Winter Cranachan</i> mit Himbeeren	AG	€ 4,00
<i>Mousse au Chocolat</i> mit Laphroaig Malt	GHC	€ 4,00
<i>Scotch Mist</i> rote Beerengrütze mit Vanilleeis, Honig-Whiskysahne und Shortbread	ACG	€ 4,50
<i>Schottischer Dessertteller</i> Winter Cranachan, Laphroaig Cheddar mit Oatmealcracker, Shortbread und Cloothie Dumpling mit Butterscotch-Sauce	AGC	€ 9,00
<i>Schottischer Café</i> mit Honig, Scotch, Gewürzen und Sahne	G	€ 5,00
<i>Irish Coffee</i>	G	€ 5,50

*Wir halten für Sie eine  
ausgewählte Weinkarte,  
sowie eine erlesene  
„Single-Malt“ Whiskykarte  
und Zigarren bereit*

*über 400 verschiedene Whisky's*

*Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne!*



### *Allergene*

<b>A</b>	glutenhaltiges Getreide		
<b>B</b>	Krebstiere		
<b>C</b>	Ei		
<b>D</b>	Fisch	Bier	<b>Gluten</b>
<b>E</b>	Erdnuss	Wein	<b>Sulfite</b>
<b>F</b>	Soja	Gurken mit Sauerrahm	<b>G</b>
<b>G</b>	Milch oder Laktose	Rettich	<b>G</b>
<b>H</b>	Schalenfrüchte	Mais	<b>G</b>
<b>L</b>	Sellerie	Kartoffelsalat	<b>G,M,L</b>
<b>M</b>	Senf	Frenchdressing	<b>C,M,D,A</b>
<b>N</b>	Sesam	Joghurtdressing	<b>G</b>
<b>O</b>	Sulfite		
<b>P</b>	Lupinen		
<b>R</b>	Weichtiere		

BEILAGENÄNDERUNG - € 0,80 AUFPREIS  
Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer