



BREIDENBACHER HOF  
DÜSSELDORF · GERMANY

# WHISKY DINNER IN DER SHOW-KÜCHE

Kulinarische Geschmacksexplosion trifft auf schottische Whiskytradition – genießen Sie ein exklusives 4-Gang-Menü mit ausgewählter Whisky-Begleitung. Christoph Albiets, Group Brand Ambassador Whisky aus dem Hause Mossburn Distillers & Blenders, nimmt Sie mit in die Welt der Aromen von Chaisteal Chamuis, Mossburn und Torabhaig Whisky.



## MENÜ

Backhähnchen vom Bruderhahn / Aubergine  
Granatapfel / Limette / Joghurt vom Tinthof  
*Mossburn North British 13yo*  
*Single Grain Scotch Whisky - Beaujolais Finish*

Süßkartoffelsuppe  
Spanferkelbäckchen / Rauch  
*Caisteal Chamuis NAS Blended Malt Scotch Whisky*

Brisket vom Dry Aged Angus  
Borettane / Blumenkohl / Grüner Pfeffer  
*Torabhaig Single Malt Scotch Whisky*

Whisky Cappuccino  
Arabica / Milchschaum / Vanille  
*Mossburn Vintage Cask Auchroisk 14yo*  
*Single Malt Scotch Whisky - Bordeaux Finish*

31. MÄRZ 2023

Show-Küche, Beginn um 19.00 Uhr

€ 189,- PRO PERSON

für das 4-Gang-Menü inkl. Whisky-Degustation,  
Wasser und Kaffeespezialitäten

Reservierung unter 0211-160 90 153 oder [genuss@breidenbacherhof.com](mailto:genuss@breidenbacherhof.com)

Breidenbacher Hof · Königsallee 11 · D - 40212 Düsseldorf