



## Whisk(e)y Tasting im Bistro ausverkauft!

Das Whisky-Tasting im Illenau Bistro am 22.01.2015 war ein voller Erfolg. Während die drei Freunde der Lebenshilfe, Jürgen Reinhardt, Klaus Huber und Dietmar Bischof, ehrenamtlich über die Geheimnisse des Whiskys von der Herstellung bis zum Genießen moderierten, servierte das Illenau Bistro feine Köstlichkeiten von ihrem Flying Buffet, immer korrespondierend zu den acht verschiedenen Whiskys. Das ganze Team hat sich mächtig ins Zeug gelegt und die Gäste waren begeistert. Sie lernten viel über die Unterschiede zwischen acht verschiedenen (amerikanischen, irischen und schottischen) Whisk(e)y kennen, erfuhren, was ein Single Malt oder ein Blend ist, welche Rohstoffe im Whisk(e)y enthalten sind, welche Fässer verwendet werden - aber vor allem wie das richtige Tasting funktioniert.



Geräucherter mit Joghurt-Käse-Dip zu Jack Daniels Gentleman Jack

Duett von Kürbis- und Erbsensuppe zu Bushmills Single Malt green

Pumpkinroll-Fonduehaube-Törtchen zu Johnnie Walker Black Label



Mediterraner Wrap-Spiel zu Abernethy Double Cask

Croquette mit geräucherter Cervelat & Feinschnittlauch zu Cragganmore

Selbsttopf mit Cheddarwürstchen, Kartoffel und Kartoffelknollen zu Glenfiddich



Foto: Michaela Gabriel



Foto: Michaela Gabriel



75 % Lindt-Schokolade zu Oban

Pikantes Haselbällchen in Seidenrandel & Kartoffelknollen zu Talisker



Als nächstes Event ist eine **Weindegustation** mit Gastronomiemanager und Weinexperte Marc Walter am **12.02.2015** geplant. Auch hier gibt es passend dazu wieder viele kleine Köstlichkeiten aus der Illenau Bistro Küche.

Auch für viele ganz interessant könnten ab Februar die Samstage im Illenau Bistro werden. Hier gibt es ab sofort wöchentlich **samstags immer Cordon Bleu in verschiedenen Varianten**. Jeder kann sich sein Wunsch-

Cordon-Bleu selbst zusammenstellen und Fleisch (drei verschiedene) und Füllung selbst wählen (z.B. Parmaschinken und Ziegenkäse oder Roquefort mit Walnüssen oder als Klassiker mit Kochschinken und Emmentaler). Dazu gibt es leckere Pommes frites und einen kleinen Salat.

Wenn Sie sich auf dem Laufenden halten wollen, können Sie dies auf der Homepage [www.illenau-bistro.de](http://www.illenau-bistro.de) tun oder sich dort für den Newsletter anmelden.

Alexandra Walter