

# KULINARISCHES WHISKY-TASTING

12.06.2026 / Steinhauser "Kressbronn" / 18:00 Uhr

---

„Ofenfrische Brotauswahl mit Fichtenspitzen-Frischkäsecreme,  
hausgemachten Tabasco & Meersalz-Butter“

*Whisky Sour / Brigantia Classic*  
*(Wein-Alternative: Finest wine & Tonic)*

\* \* \*

„Grüß aus der Löwen-Küche“

Wirtshaus Nigiri | hausgemachter Speck | Whisky Mayonnaise  
Nori Staub | „Papa Mame“ Soja Soße

*Brigantia Classic*  
*(Wein-Alternative: Trio vom See)*

\* \* \*

„Vorspeise“

„Schönbuch“-Linsen Salat | Linsen Hummus | heimischer Ziegenkäse | Iberico Schinken  
Whisky Perlen | Energy-Balls | Ziegenkäse Crumble | Lesbos Oliven | Shiso Kresse

*Brigantia Petro Ximénez Single Cask*  
*(Wein-Alternative: Cuvée vom See)*

\* \* \*

„Zwischengang“

Gebratener „Yellow Fin“-Thunfisch | Thunfisch Tatar | Mango-Sellerie Salat | Yuzu Gel  
heimische Chilis | Bete Falafel Bällchen | Whisky-Olivenöl Schnee | Micro Kapuzinerkresse

*Brigantia Rum Cask Finish*  
*(Wein-Alternative: Seensucht)*

\* \* \*

„Hauptgang“

Sous vide gegartes Bürgermeisterstück vom heimischen Weiderind | Schokoladen-Pfeffer Jus  
Whisky Sellerie Creme | Salzsellerie | pinker Blumenkohl | Schafgarbe | Selleriechip

*Brigantia Peat Lake Edition*  
*(Wein-Alternative: Pinot Noir Réserve)*

\* \* \*

„Dessert“

Kokosmousse Schnitte | gegrillte Ananas | Kokosmilch Schaum | Bio-Limette  
Madagascar Vanille | Veilchen Kokos Eis | Whisky Schokolade | Veilchen | Minze

*Brigantia MS Schwaben Edition*  
*(Wein-Alternative: Lieblingsstück)*

139,00 € pro Person (inkl. Whisky-Begleitung oder Wein-Begleitung)



RESERVIERUNGEN UNTER:  
[www.loewen-steinenbronn.de](http://www.loewen-steinenbronn.de)  
[loewen.steinenbronn@gmail.com](mailto:loewen.steinenbronn@gmail.com)



Änderungen vorbehalten! (Allergene & Unverträglichkeiten müssen schriftlich bei der Reservierung mit angegeben werden)