

Destillatmenü

Von August Kottmann und Eugen Heubach

Am Anfang zum „Einfüllen“:

Apfel-Meerrettich-Dipp, Mus von der Ente mit
Apfelgelee, Räucherfisch-Krem mit
Tresterbrandgelee, Gemüsesticks, Apfel-
Zwiebelschmalz, Kräuterquark
regionale Brotauswahl

Traubentresterbrand und Apfelbrand

Schwäbisches Allerlei für den Brenner und andere Leut:

Schweinefiletrollade in Pflaumensoße
Wirsing-Steinpilzküchle und
Kräutersemmelofenschlupfer

Pflaumenwasser

Kalbstaufelspitz in Morchelrahmsoße
Broccoliröschen in Mandelbutter

Dinkelspätzle

Schwäbischer Whisky

Des Brenners Krönung für unsere Destillatkönigin:

Krokant-Quittenschnitte, Kirsch-
Schokoladentörtchen, Hagebuttenparfait,
Quittenpraline gewidmet der Destillatkönigin
Sauerkirschlikör und Quittenwasser

Getränkeauswahl

1 Glas 0,2 l

Weingut Engelhorn, Geradstetten

Geradstettener Lichtenberg 2009
Lemberger Kabinett trocken € 3,00

Geradstettener Lichtenberg 2009
Zweigelt Kabinett halbtrocken € 3,00

Geradstettener Lichtenberg 2010
Silvaner Qualitätswein halbtrocken € 3,00

Geradstettener Lichtenberg 2010
Weißwein Cuvee S trocken € 3,00

Geradstettener Lichtenberg 2010
Hegel Rosé Qualitätswein halbtrocken € 3,00

Geradstettener Lichtenberg 2006
Dornfelder trocken – Barrique € 4,00

Getränke erhalten Sie an der Theke !