



„Edelbrand-Menü“

Ein erlesenes Menü aus regionalen und hochwertigen
Zutaten begleitet von den Edelbränden
aus der Brennerei Conny und Thomas Gierer.
Edle Destillate harmonisieren vorzüglich mit feinen Speisen.
Sie ergänzen, verstärken oder begleiten
die Aromen der Speisen auf eine feine, besondere Art.
Genießen Sie unser Edelbrand-Menü unter fachkundiger
Leitung von Edelbrand-Sommelière Conny Gierer.

**am 20.10.2017 um 18.30 Uhr
im Hotel-Gasthof „Zur Kapelle“ in Nonnenhorn**

Menü:

Carpaccio von der Roten Beete, mit gratiniertem Ziegenkäse,
karamellisierten Nüsse und Balsamico-Dressing

Maronencremesuppe

Hirsch-Medaillons mit Wirsingkohlköpfchen,
Schwarzwurzel in Serrano-Schinken und Kartoffelplätzchen

Kürbis-Muffins mit Zwetschgen-Ingwer-Kompott

Menüpreis 49,60 €

Im Preis enthalten sind ein Edelbrand-Aperitif und zu jedem Gang ein passender Edelbrand,
vorgestellt und erklärt von der Edelbrand-Sommelière Conny Gierer, sowie Tafelwasser.

Tischreservierung unter 08382-8274

Genuss-Gutschein, die besondere Geschenkidee