



# „Edelbrand-Menü“

Ein erlesenes Menü aus regionalen und hochwertigen Zutaten begleitet von den Edelbränden aus der **Brennerei Conny und Thomas Gierer**.

Edle Destillate harmonieren 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 19.10.2018 um 18.30 Uhr  
im Hotel-Gasthof „Zur Kapelle“ in Nonnenhorn

*Apfel-Birnensalat mit gerösteten Nüssen, auf Ruccola  
und Schwarzwälder Schinken*

\*\*\*

*Rahmsüppchen von Waldpilzen mit Selleriechips*

\*\*\*

*Hirsch-Schnitzel in Aprikosen-Mandelbutter mit Koriander,  
Brokkoli, glasierte Möhren und geschmortem Fenchel*

\*\*\*

*Walnuss-Honig-Parfait mit gebratenen Kürbis und Karamell*

*Menüpreis 54,60 €*

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 !*