

SENFT & HOFSCHENKE

DESTILLATPROBE / 3-GANG-MENÜ

06.11.2020, 18:00 UHR IN DER HOFSCHENKE BY WIRTHSHOF

Wie funktioniert eine Brennerei?

Woher stammen die Rohprodukte für die Herstellung der Destillate?

Was bedeutet „mit Fruchtauszug“ und wie gestaltet sich der Herstellungsprozess?

Finden Sie Antworten auf diese Fragen während einer genussvollen Destillatdegustation. Angehörige der Destillerie Senft aus Salem-Rickenbach führen Sie durch die Welt der Edelbrände, Liköre, Whisky, Gin und Rum. Ein leckeres 3-Gang-Genießer-Menü rundet ab und sorgt für den perfekten Abend.

49,00 € pro Person, Anmeldung unter info@wirthshof.de oder telefonisch unter +49 (0) 7544 96270

VORSPEISE

gebackener Ziegenfrischkäse im Kürbiskernmantel
an Kürbis und - Chutney mit Pflücksalaten

HAUPTSPEISE

24 Stunden Sous Vide garte Schweinebäckchen
an Whiskey-Jus auf herbstlichen Ofengemüse und Kartoffelpüree

oder

gebratenes Zanderfilet an Gin-Schaum
auf cremigem Kürbis-Risotto

oder

gegrillte Kürbisspalten an Gin-Schaum
auf cremigem Kürbis-Risotto

DESSERT

lauwarmer Schokoladen-Brownie
an Vanilleeis und Haselnuss-Likör