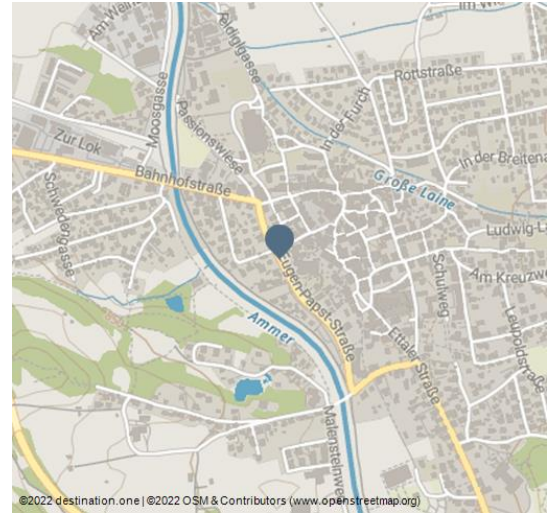




Edelbrand-Dinner | 5-Gänge Menü

Gastronomie



Unser Küchenchef Matthias Schöber und Edelbrand-Sommelier Stefan Lau möchten Ihnen zeigen, dass zu einem Mehrgänge-Menü nicht nur Wein oder Bier passen, sondern dass Edelbrände als Dinner-Begleitung ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis bieten können.

Das Menü

Wir starten mit einem Apfelbrand-Spritz als Aperitif

und einer kleinen Einführung in den Verlauf des Abends. Dazu reichen wir eine Räucherforellen Variation mit Gurke, Meerrettich und Kresse.

Zu jedem Gang wird ein anderer Edelbrand (mit 2cl) gereicht und kurz vorgestellt.

Als Beigabe reichen wir ausreichend stilles Wasser.

selbst-geräucherter Hirschroschinken mit Sellerie (Püree) und Kräutern.

Dazu wird ein "Brand von der Schwarzen Mohrenkirsche" (40 % Vol.) gereicht.

Kürbis Creme Suppe mit Mango und Kokos.

Dazu wird ein "RUMULT Bavarian Rum - Special Cask Selection" (48% Vol.) gereicht.

Waldbeerensorbet

Dazu wird ein "Brand von der Vogelbeere" (40% Vol.) gereicht.

Geschmortes und Gebratenes vom Hirsch mit Liebstöckelknödel und Waldpilzen

Veranstaltungsort:

Eugen-Papst-Str. 9a 82487 Oberammergau
Eugen-Papst-Str. 9a
82487 Oberammergau

+49 (0)8822 / 922740

Ansprechpartner:

Ammergauer Haus
Eugen-Papst-Str. 9a
82487 Oberammergau

088229221803

www.altessaegewerk.com/

info@altessaegewerk.com



QR-Code scannen und diese Seite offline speichern, mit Freunden teilen und mehr.

<https://s.et4.de/GHh9f>

Quelle: destination.one

ID: e_100867611

Zuletzt geändert am 13.08.2024, 01:51

Dazu wird ein "Fränkischer Quittenbrand Jahrgang 2018" (41% Vol.) gereicht.

Creme Brûlée mit Beeren der Saison

Dazu wird ein "sortenreiner und fassgelagerter Williams-Birnen-Brand" (40% Vol.) gereicht.

Lassen Sie sich von neuen Geschmackserlebnissen begeistern und erleben Sie die Dichte und Vielfalt bayerischer Edelbrände.

Der Aperitif und die Edelbrandbegleitung (inkl. Wasser) sind im Preis von 95,-€ pro Person enthalten.

Anmeldeschluss: 10.10.2024 www.ammergauer-alpen.de

Termine:

Freitag, 25.10.2024, 18:00 - 23:00 Uhr