

## Tasting mit der Brennerei Ehringhausen, Werne inklusive 4-Gang-Menü

23. September 2022 19:00 Uhr

„Korn kann mehr“

**lautet das Motto der Brennerei Ehringhausen.**

Auch hochwertige Liköre, Brände, Geiste und andere Spirituosen werden dort produziert, nicht nur Korn – wahrlich ohne Kompromisse: nur die besten Zutaten werden verwendet (im Idealfall aus der Nähe). Vom Getreide, der Befuerung der Brennkessel bis hin zu den exotischen Botanicals für die Gins wird alles nachhaltig und in Bio-Qualität produziert.

Erfahren Sie an diesem Abend unter fachkundiger Moderation von Brennmeister Georg Glitz-Ehringhausen Hintergrundinformationen zur Herstellung seiner Produkte, sowie zur Aromen-Vielfalt der selbsthergestellten Destillate. Erleben Sie die verschiedenen Charaktere seiner Produkte inklusive eines darauf abgestimmten 4-Gänge Menü

### **Baguette & Dip**

\*\*\*\*

### **Variation vom Kürbis**

-Sellerie | Bittersalate-

\*\*\*\*

### **Kabeljau**

-Speck-Kapern-Velouté | Spitzkohl | Birne-

\*\*\*\*

### **Filet und Backe vom Rind**

-Cassisjus | Brokkoli | Petersilienwurzel-

\*\*\*\*

### **Banane**

-Schokolade | Schwarzwald-Miso | Zitrusfrüchte-

**Preis pro Person: 64,- EUR inkl. 4-Gang-Menü**

(Bitte reservieren Sie einen Tisch)