

SCHIEBEL EMPFEHLUNG



DIE PERFEKTEN MENÜBEGLEI- TER

Edelbrände bilden klassisch den Abschluss eines Menüs, Liköre oder Spirituosen schaffen es durchaus mal als Aperitif auf die Karte. Doch ein Edelbrand kann so viel mehr! Deshalb kann und sollte man unsere Produkte nicht nur als Digestif oder Aperitif servieren. Die große Aromenvielfalt macht sie zu perfekten Menübegleitern.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

EDELBRAND-MENÜ

Aperitif

Scheibel Paradies Wald-Heidelbeer
mit Tonic Water

—

Feldsalat mit kaltgeräucherter Entenbrust
und Orangen-Dressing

Scheibel PREMIUMplus Edle Himbeere

—

Mild geräucherter Fjordlachs auf Rösti

Scheibel PREMIUM Wild-Schlehen Geist

—

Carpaccio mit Rucicola und Parmesan-
spänen

Scheibel Alte Zeit Zibärtele-Brand

—

Käse mit Walnüssen auf Brotscheiben

Scheibel EDLES FASS 350 Nussler
(aus Walnüssen)



Emil Scheibel
Schwarzwald-Brennerei GmbH
Grüner Winkel 32
D-77876 Kappelrodeck
www.scheibel-brennerei.de
www.facebook.com/scheibelbrennerei

SCHHEIBEL EMPFEHLUNG



DIE PERFEKTEN MENÜBEGLEI- TER

Edelbrände bilden klassisch den Abschluss eines Menüs, Liköre oder Spirituosen schaffen es durchaus mal als Aperitif auf die Karte. Doch ein Edelbrand kann so viel mehr! Deshalb kann und sollte man unsere Produkte nicht nur als Digestif oder Aperitif servieren. Die große Aromenvielfalt macht sie zu perfekten Menübegleitern.

Scheibel
EDLE BRÄNDE ERLEBEN

EDELBRAND-MENÜ

Aperitif

Scheibel PARADIES Weichsel-Sauerkirsch

—

Vorspeise

Gebeizter Lachs mit mariniertem Frühlingsgemüse

Scheibel PREMIUM Wild-Schlehen Geist

—

Suppe

Badische Kartoffel-Brotssuppe mit Wodka

Scheibel it's woodka - Prime Vodka

—

Hauptgang

Badisches Ochsenfleisch mit Meerrettichsüßle, Salzkartoffeln mit süß-sauren Zwetschgen

Scheibel PREMIUM Altes Pflümle

—

Dessert

Badische Rahmkäsknödel mit Vanilleeis und Haselnusskrokant

Scheibel EDLES FASS 350 Haselnuss

Digestif

Scheibel Alte Zeit Wild Himbeerbrand und Alte Zeit Apricot-Brandy



*Emil Scheibel
Schwarzwald-Brennerei GmbH
Grüner Winkel 32
D-77876 Kappelrodeck
www.scheibel-brennerei.de
www.facebook.com/scheibelbrennerei*