



**Menü und Verkostung
am 01. Juli 2022 um 18:00 Uhr
die Beermühle Bilshausen
Heike Niebuhr & Jörg Ackermann stellen vor**

amuse gueule:

Röstbrot mit Schmand dazu Gurken-Gin-Salat mit Minze und Tomate

Zucchinicremesuppe mit Tomaten, ZwetschgenEssig und Karottenstroh

Zweierlei von Rind und Huhn:

Schmorfleisch vom Hochlandrind in Apfel-Essig-Sauce

Hühnerfiletstreifen süß-sauer mit Trauben

Kartoffelgratin und Pfannengemüse

Scheiterhaufen aus dem Früchteland im Backteig mit Zuckerkruste

an HimbeerlikörSchaum mit frischer Minze und HausEisNocke

Preis pro Person € 30,00

Verkostung von Spirituosen

Bilshäuser Gin Pur oder als klassischer Gin Cocktail

Apfelbrand mit karamelisierter Spalte

Zwetschenbrand natur oder Espresso mit Zwetschenbrand und Milchschaum

Himbeerlikör pur oder auf Eis mit Limette

Preis pro Person € 18,00

Bitte reservieren Sie Ihren Tisch !

Hotel Restaurant Rodetal

Rodetal 1

37120 Bovenden

Tel.: 05594-95220

e-mail: info@rodetal.de