



## SILVANER IN VEGGIE HEAVEN

**SILVANER, Pastinake, Birne, Rosmarin**

Silvaner aus Franken, 0,75 l  
 Pastinake, 2 Stück  
 Birne, 1-2 Stück (je nach Größe)  
 Ingwer, 5-10 gr  
 Rosmarin, 1 Zweig (frisch)  
 Kardamom, 1 TL  
 Zimtstange, 1 Stück mittelgroß (nur kurz mit erwärmen! -  
 ca. 6 Min)  
 Honig, 40 gr

**Für die Garnitur:** Birnen- oder Pastinakenschei-  
 ben (frisch oder getrocknet), Rosmarin

*Pastinake, Birne und Ingwer waschen und in Scheiben schnei-  
 den, alles zusammen mit dem Rosmarin und den Gewürzen  
 erhitzen, ca. 10 Minuten, NICHT kochen! Danach durch ein  
 Sieb gießen und garnieren.*



## SCHEUREBE GOES CARIBEAN

**SCHEUREBE, Ananas, Ingwer, Honig**

Scheurebe aus Franken, 0,75 l (halbtrocken)  
 Ananas, 1 Stück  
 Ingwer, 10 gr  
 Bio-Orange, ½ Stück (Saft), ½ Stück (Scheiben)  
 Bio-Zitrone, ½ Stück (Saft), ½ Stück (Scheiben)  
 Zimtstange, 1 Stück mittelgroß (nur kurz mit erwärmen! -  
 ca. 6 Min)  
 Honig, 100 gr

**Für die Garnitur:** Ananas- oder Orangenschei-  
 ben (frisch oder getrocknet)

*Ananas schälen und klein schneiden, Ingwer, Orange und  
 Zitrone in Scheiben schneiden, Orangen- und Zitronen-  
 hälfte auspressen, alles zusammen erhitzen, ca. 10  
 Minuten, NICHT kochen! Danach durch ein Sieb gießen und  
 garnieren.*

Fränkisches  
Weinland®

PRÄSENTIERT VON:

FRANKEN  
SILVANER HERBST 2017 100%



# RIESLING SPICY CITRUS

**RIESLING, Apfel, Zitrone, Kardamom**

Riesling aus Franken, 0,75 l  
Apfel, 1 Stück  
Bio-Orange, ½ Stück (Saft), ½ Stück (Scheiben)  
Bio-Zitrone, 1 Stück (Saft)  
Kardamom, 1 TL  
Honig, 70 gr

**Für die Garnitur:**

Apfel-, oder Zitronenscheiben

*Apfel waschen und in Scheiben schneiden, ½ Orange auspressen, Zitrone auspressen und zusammen mit Kardamom und Honig erhitzen, ca. 10 Minuten, NICHT kochen! Danach durch ein Sieb gießen und garnieren.*



# DOMINA'S CHRISTMAS SPEKULATIUS

**DOMINA, rote Beeren, Orange, Spekulatius**

Domina aus Franken, 0,75 l  
Beeren-Mix (TK), 150 gr  
Spekulatiusgewürz, 1 TL  
Zimtstange, 1 Stück mittelgroß (6 Minuten mit erwärmen!)  
Kokosblütenzucker, 30 gr  
Bio-Orange, ½ Stück (Scheiben)  
Honig, 30 gr

**Für die Garnitur:**

Orangenscheiben, Zimtstangen

*Die Beeren auftauen und pürieren und alle Zutaten erhitzen, ca. 10 Minuten, NICHT kochen! Danach Orangen und Zimt entfernen. Entweder durch ein grobes Sieb gießen oder direkt genießen.*

Fränkisches  
Weinland®

PRÄSENTIERT VON:





# SPÄTBURGUNDER MEETS PFLAUME

## SPÄTBURGUNDER, Pflaume, Anis, Zimt

Spätburgunder aus Franken, 0,75 l  
Pflaume, 2 Stück  
Bio-Zitrone, ½ Stück (Saft)  
Bio-Orange, ½ Stück (Scheiben)  
Stern-Anis, 1 Stück  
Zimtstange, 1 Stück mittelgroß  
Spekulatiusgewürz, 10 gr  
Kokosblütenzucker, 50 gr  
Honig, 20 gr

### Für die Garnitur:

Orangenscheiben, Zimtstangen

*Pflaumen waschen und in Stücke schneiden, ½ Zitrone auspressen, ½ Orange in Scheiben schneiden und alle Zutaten erhitzen, ca. 10 Minuten, NICHT kochen! Danach durch ein Sieb gießen und garnieren.*



# GIN VS GLÜHWEIN

## GIN, Apfelsaft, Chinarinde, Rosmarin

Dry Gin, 0,5 l  
Apfelsaft, 0,5 l  
Bio-Orange, ½ Stück (Saft), ½ Stück (Scheiben)  
Bio-Zitrone, ½ Stück (Saft), ½ Stück (Scheiben)  
Ingwer, 5-10 gr  
Rosmarin, Rosmarin, 1 Zweig (frisch)  
Kardamom, 1 TL  
Chinarinde, 3-5 gr (Die Chinarinde hat einen sehr bitteren Charakter (Chinin) und kann nach Belieben auch weggelassen werden)

### Für die Garnitur:

Gurken- und Zitronenscheiben  
*Je eine halbe Orange und Zitrone auspressen, Ingwer kleinschneiden und alle Zutaten erhitzen, ca. 10 Minuten, NICHT kochen! Danach durch ein Sieb gießen und garnieren.*

Fränkisches  
Weinland®

PRÄSENTIERT VON:

FRANKEN  
BUNDESWEINLAND 100%