



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%