

Hausgemachte Liköre

Sobald einer unserer selbstgemachten Liköre auf den Tisch kommt, hören wir von unseren Gästen immer wieder: „Der ist aber lecker!“ Das macht uns natürlich schon ein wenig stolz, da wir bei jeder Herstellung „viel Liebe“ als wichtigste Zutat begeben. Was zudem noch drinsteckt: Früchte und Kräuter der jeweiligen Saison und ein Alkoholgehalt von 16–18 %. Was nicht drinsteckt: Aroma- und Zusatzstoffe.

| | |
|--|------|
| Holunderblütenlikör Frisch und spritzig | 16 % |
| Holunderbeerenlikör Aus der dunklen Beere | 16 % |
| Quittenlikör Der Süße | 16 % |
| Rhababsi Rhabarber mit Vanillenote | 18 % |
| Minzlikör Erdbeerminze aus dem Kräutergarten | 16 % |
| Zipfel Apfel mit Zimt und Gewürzen | 16 % |
| Aronia-Orangenlikör Schwarze Aroniabeeren mit einem Hauch Orange | 18 % |
| Birne-Ingwer Fruchtig erfrischend mit leichter Schärfe | 16 % |
| Kirsche Süß und verführerisch | 16 % |