

# 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.

|  |      |
|--|------|
| <b>Holunderblütenlikör</b><br>Frisch und spritzig                          | 16 % |
| <b>Holunderbeerenlikör</b><br>Aus der dunklen Beere                        | 16 % |
| <b>Quittenlikör</b><br>Der Süße  | 16 % |
| <b>Rhababsi</b><br>Rhabarber mit Vanillernote                              | 18 % |
| <b>Minzlikör</b><br>Erdbeerminze aus dem Kräutergarten                     | 16 % |
| <b>Zipfel</b><br>Apfel mit Zimt und Gewürzen                               | 16 % |
| <b>Aronia-Orangenlikör</b><br>Schwarze Aroniabeeren mit einem Hauch Orange | 18 % |
| <b>Birne-Ingwer</b><br>Fruchtig erfrischend                                | 16 % |