



# OWENER AROMEN-SCHEUER

HIER BRENNT UND GLÜHT DIE LEIDENSCHAFT...  
...FÜR GUTES FLEISCH UND FEINE DESTILLATE

12. Juni 2016  
Grillseminar mit Tasting

**WITH**

Thomas Dannenmann  
Brennmeister vom Bellerhof  
&

Daniel Nonnenmann  
Deutscher Amateur-  
Vizegrillmeister  
2014 und 2015





# SO SCHMECKT DER ALBTRAUFL!

Wir bereiten gemeinsam auf dem Grill zu:

Schwäbische Dinnede  
mit Grombiera, Zwiebl ond Speck  
dazu ein edler Tropfen „Alte Traube vom Bellerhof“



Forelle kaltgeraucht mit Wildkräutern  
dazu ein blumiges Destillat aus vollreifen Mirabellen



Ribeyes + T-Bones (6 Wochen dry-aged)  
dazu „Dannes Schwäbischer Whisky“



Schweineschulter und Schweinehals  
seziert und gerupft - ein zarter Hochgenuss!  
dazu unser berühmter „Apfel im Holzfass“



Schokoladenkuchen aus der Glut an Kirschen  
dazu unser Gaumenschmeichler „Bellerhof Kirschlikör“



St. Louis Style Spare Ribs (langsam gegart)  
dazu unser aromenreiches Birnendestillat

---

DAUER VON 11.00 BIS 18.00 UHR  
129 EURO/PERSON INKL. VERZEHR UND REZEPTE

---

Veranstaltungsort und Anmeldung:  
Thomas und Susanne Dannenmann GbR  
Berghof 1a, 73277 Owen  
Telefon 07021/51892  
E-Mail: [info@bellerhof-brennerei.com](mailto:info@bellerhof-brennerei.com)  
weitere Termine auf: [www.bellerhof-brennerei.com](http://www.bellerhof-brennerei.com)