

Säfte und Nektar

Es ist unser Anliegen eine passende Alternative zum Wein oder Bier überhaupt alkoholfrei zu unseren Speisen anzubieten.

Hierzu haben wir uns für die Obstkelterei Van Nahmen entschieden.

Es handelt sich um Sortenreines Obst ohne Verwendung von Geschmackskonzentraten, Zucker und weiteren Stoffen.

Sie sind Vegan da bei der Herstellung keine tierischen Substanzen verwendet werden, für das Klärungsverfahren wird z.B. lediglich nur ein aus Kichererbsen hergestelltes Eiweiß verwendet

.....in 0,25l Fl.

Apfelsaft von Streuobstwiesen 0,25l Fl. 5,00 €
die späte Ernte verleiht eine dezente Süße sowie eine sanfte Säure.
Zu: Fisch, Geflügel aber auch zu schärferen Gerichten in hellen Saucen.

Apfel Holunderbeersaft 0,25l Fl. 5,50 €
wenn man es etwas gehaltvoller möchte.

Frambozen Rhabarber Nektar 0,25l Fl. 5,50 €
aus mindestens 70% Fruchtgehalt, ist feinherb und passt zu unseren Salaten, Vorspeisen, Pasta überall wo keine kräftigen Rotweinsaucen vorkommen.

.....in 0,7l Fl.

Konstantinopeler Apfelquitte 0,7l Fl. 18,00 €
goldgelb in der Farbe, reife Birnen, Zitronen mit einem Hauch von Anis und Ingwer in der Nase, feine Süße und Gerbsäure am Gaumen zu allen milden aromatischen Speisen besonders zu unseren Fischgerichten und milden vegetarischen Gerichten.

Rote Johannisbeernektar 0,7l Fl. 18,00 €
zu hellem Fleisch sowie mit Pilzen zubereiteten Speisen pur oder 1:1 als Schorle. Dieser rot-leuchtende Saft mit seinem Duft nach Rote Beeren, Minze, Limette entfaltet am Gaumen eine angenehme Harmonie zwischen Süße und sanfter Säure

Rote Triumphbeere (Stachelbeernektar) 0,7l Fl. 22,00 €
ist die Sorte Stachelbeeren aus Mittelbaden, erzeugt von Kleinbauern. In optimaler Reife geerntet, leuchtende Lachsfarbe im Glas, frisch und lang am Gaumen passt zu Salaten, Ziegenkäse aber auch zu leichten Vorspeisen

Frambozen Rhabarbernektar 0,7l Fl. aus mindestens 70% Fruchtgehalt, ist feinherb und passt zu unseren Salaten, Vorspeisen, Pasta überall wo keine kräftigen Rotweinsaucen vorkommen.	19,00 €
Riesling Traubensaft 0,7l Fl. mit einem speziellen Verfahren sortenrein gekeltert um die typischen Eigenschaften der Riesling-Traube zu erhalten, frische zarte Apfel, Zitronen, Pfirsich Aromen, langer Abgang, zum Fisch sowie milden hellen Fleisch Gerichten	26,00 €
Granatapfel (Bio) 0,7l Fl. matte Granatrote Farbe, Pfeffer, Assam Tee, Blutorange, Sauerkirsch Aroma, feinherb-fruchtig mit weichen Tanninen am Gaumen zu kräftigeren gewürzten Fisch, Gemüse, Geflügel-Gerichte	27,00 €
Stromberger Pflaumensaft 0,7l Fl. zu kräftigeren gewürztem Fisch, Gemüse, Geflügel-Gerichte aber mit Zimt, Vanille, Marzipan Aromen. Am Gaumen ein schönes Zusammenspiel von dezenter Süße und Gerbsäure genau sowie eine blumiger, leichter Rotwein	19,00 €
Morellenfeuer (Sauerkirschsft) 0,7l Fl. 100% Kirschsorte Morellenfeuer von Kleinbauern aus der Region Aachen. Rubinrot in der Farbe, mediterrane Kräuter, reifen Sauerkirschen, Bitterschokolade und Pfeffer Duft. Angenehme satte Tannine, breite Frucht aber trocken im Geschmack, langer Abgang, zum Lamm-Ossobuco, Gänsebraten und Wild.	22,00 €
Schwarzer Johannisbeernektar 0,7l Fl. Intensive Aromen von dunkleren reifen Beeren die im Geschmack in Begleitung einer feinen Säure sich widerspiegeln. Pur oder als Schorle 1:1 durchgehend mit unseren Speisen in dunkleren Saucen	19,00 €
Wilde Pflaume (Pflaumensaft) 0,7l Fl. Die Ernte der zur Zeit nur 18 Bauern aus Piemont (Die Obstkelterei Van Nahmen unterstützt diese Bauern weil so wird der Erhalt dieser vom Aussterben bedrohten Sorte gesichert). Der Reifegrad wird den Bäumen überlassen d.h. die vom Baum ausgestossenen Früchte werden in Netze gefangen. Der Saft: Vollreife Aromen mit Nuancen von Tabak, Vanille, Marzipan. Am Gaumen Vollreif aber mit moderater Süße und feiner Gerbsäure. Zu Ochsenbacken, kräftige Schmorgerichte	26,00 €