

## *Snaps & brændevin.*

### **Nordisk Brænderi.**

Med udsigt til både himmel og hav omsætter Nordisk Brænderi den ædle smag af naturens frugter, bær og urter til spændende kvalitetsbrændevine.

Her – i ly af Jammerbugten – overfører destilleringen på kobberkedlerne råvarernes særlige karakter til aromatiske brændevine og snaps. Nyd varianterne som aperitif, til frokosten, i det grønne, foran pejsen – eller bare som en helt naturlig del af den nordiske tradition.

2 CL.

### **Pære Brændevin – Nordisk Brænderi**

Alexander Lucas.

Denne eksklusive brændevin er skånsomt destilleret på Alexander Lucas pærer fra Østjylland.

45,00

### **Æble Brændevin – Nordisk Brænderi**

Filippa.

Denne eksklusive brændevin er skånsomt destilleret på Filippa æbler fra Nordjylland.

45,00

### **Nordisk havesnaps – Nordisk Brænderi**

Denne eksklusive snaps er destilleret på danske æbler og under brændingen nænsomt sødet med dansk honning og krydret med planter og urter fra en have i Han Herred, Nordjylland.

45,00

### **Nordisk hedesnaps – Nordisk Brænderi**

Denne eksklusive snaps er dobbelt destilleret på danske frugter og under 2. brænding sødet med lynghonning samt krydret med udvalgte planter fra Kollerup Klithede i Nordjylland.

45,00

### **Røde Willy – dram – Nordisk Brænderi**

Denne eksklusive dram er triple destilleret på danske frugter og under 3. brænding krydret med fyrrenåle, enebær og mynte. Den er i destilleringen afrundet med lynghonning og efterfølgende lagret på blodrod.

45,00

Røde Willy – der fik sit tilnavn på grund af sin rødlige hårfarve – virkede som landbetjent i Fjerritslev 1943 – 1969 og var både respekteret og frygtet som lovens yderst håndfaste vogter. Hans trofaste medhjælper var politihunden Rubin.

