



HOTEL & RESTAURANT

GIN ist IN Begegnung der besonderen Köstlichkeiten

Wir erfinden uns immer wieder neu und versuchen Sie mit kulinarischen Highlights und ungewohnten Kombinationen zu überraschen und zu begeistern.

Es „wachholdert“ oder „zitront“ in allen Ecken und die Vielfalt dabei ist einfach überwältigend. Gin ist eine der ältesten Spirituosen der Welt und wird nur aus natürlichen und naturidentischen Aromastoffen hergestellt, wie beispielweise Koriandersamen, Engelwurz oder getrockneten Zitronen- und Orangenschalen, wobei der charakteristische Wachholdergeschmack aber immer dominiert.

Mit seiner Einzigartigkeit ist GIN der passende Begleiter für ein exzellentes & hochwertiges Dry Aged Beef. Das Beste vom Rind wird bei extremer Hitze karamellisiert, wodurch der unvergleichliche Geschmack entsteht.

Ihnen steht eine Auswahl von 60 verschiedenen Gin und 15 Tonic Sorten zur Verfügung. Stetig erweitern wir unser Sortiment. Unsere Sonnenterrasse bietet außerdem in den warmen Monaten den perfekten Rahmen dafür.

It's GIN o'clock, primetime

Sie erwartet ein Gin Vergnügen mit 4 verschiedenen Gin Sorten.
Dazu wählen Sie einen Hauptgang.

Hauptgang 1 (69,50 €)

300gr. Dry Aged Beef Steak mit Beilagen
oder

Hauptgang 2 (49,50 €)

200 gr. Dry Aged Burger, gepimmt und gepeppt

Reservierungen nehmen wir jederzeit gern entgegen.

Telefon: +49 (0) 5361 39090

E-Mail: info@jott-wie-jaeger.de

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!