



## Deli Marc Trinkessig

### Vielseitig

#### Digestif

Deli Marc eignet sich hervorragend als Digestif, und hat sich als eigenständige Spezialität auf manchem Digestif-Wagen von heimischen Hotels und Restaurants einen Platz gesichert.

#### Dessert Zauber

Dieses alkoholfreie Verdauerli verzaubert jedoch auch viele Süsseisen. Ein paar Teelöffel über Brombeeren, Heidelbeeren, Aprikosen, Feigen oder als etwas ganz Besonderes mit Vermicelles Spezialitäten, Ananasglacée. Oder versuchen Sie einmal Hummer mit flüssiger Butter und Deli Marc. Eine wahrlich himmlische Kombination.

#### Warme Küche und Patisserie

Mit Erdnussbutter (z.B. Poulet Saté)  
In Kombination mit Ingwer (eingelegt mit Deli Marc)  
Eier (Rührei, oeufs à la neige, Crème brûlée)  
Käsesoufflée  
Wildsaucen und Demi-glace  
Perlhuhn Marinaden

#### Drinks

Prosecco mit ein paar Tropfen Deli Marc  
frischer Apfelwein mit Soda und Deli Marc  
Mangosaft mit Deli Marc