

Ryttmästarbrännvin är ett ekologiskt kryddat brännvin, destillerat enligt recept från **Wästgöta regemente som låg i Skövde**. Kavalleriförbandet förtärde denna brygd från **och med år 1690. Spriten görs på samma sätt som för 300 år sedan**, vilket innebär maltbrännvin som jäses och sedan bränns i kopparpannan för att därefter lagras innan den smaksätts.

Spriten är gjord på ekologiskt odlat korn och är **kryddad med kummin, fänkålsfrön, enbär och honung** från Edsvära. Smaken är komplex, mjuk och med påtaglig sötma och fänkål.

Ryttmästarbrännvinet **passar utmärkt som nubbe till maten och klarar mycket olika mat därtill såsom sill, skaldjur, lagrad ost och kraftiga chokladdesserter**.

Möllers Besk. Här i Skåne kan vi hitta ställen där det växer något så unikt som Strandmalört. Spirit of Hven skördar malörten till Möllers besk på Hven och i Ystad.

Besk är ett brännvin som man avnjutit under många år.

Möllers Besk är gjord i ett samarbete med Gästgivare Stefan Möller. (Har varit verksam i Staffanstorp, Ystad och Höllviken och nu i Malmö)

Svartvinbärsbrännvin lanserades **1929** och var **den första moderna snapsen som baserade sig på bär**.

Traditionen att krydda sitt brännvin med svarta vinbär och bladen till busken har **en lång historia**. Ursprungligen var det **främst den läkande kraften** man var ute efter men numera är det den friska smaken som lockar.

Svartvinbärsbrännvin görs på färska svarta vinbär och är därför lite av **en färskvara**. Den bör helst konsumeras inom ett år från tappningsdatum för att den fina färgen och den färska smaken ska komma till sin rätt.

Utmärkt till söta desserter, till exempel mandeltårta eller chokladtårta. **Passar också bra till vilt**, till exempel älg och rådjur, som brukar serveras med gelé.

Med en isbit blir den en god apéritif och den kan med fördel användas i drinkar.

Bör ej drickas till sill.



Stenborgaren är ett kryddat brännvin som **smaksattes av operasångaren Karl Stenborg, på 1790-talet. Fänkål, anis, citrus, apelsin och körvel utgör basen** i snapsen som fram till nu – och sedan dess kryddats själva av personalen på Operakällaren.

Brännvinet destilleras i samarbete med Möja Taffelbrännvin på Möja i Stockholms Skärgård. Långviks Krydderi & Handel anlitas för att krydda och buteljera snapsen.

Stenborgaren serveras idag på Operakällaren året om som en del av den tradition som finns i huset vad gäller **svensk gastronomi och husmanskost**, förklarar Fredrik Horn.

Bols Parfait Amour är en vacker och mörk purpurfärgad likör. Den får sin **smak huvudsakligen från kronblad av rosor och violetter**, med smak av **vanilj, apelsin och mandel**. Kanske den mest fascinerande och komplexa likörerna av alla Bols likörer, förbryllar barmästare runtom världen eftersom den förekommer endast i få recept.

Bols hävdar att det var de som gjorde den förta Parfait Amour för många hundra år sedan. Vi vet med säkerhet att det är den första likör som importerades av **det svenska hovet år 1765**.

Bols Parfait Amour & Champagne är en populär drink på bröllop runtom världen.