

Michael Risse
Weinhandel

Betrieb:
Humboldtstraße 59
60318 Frankfurt
☎ 069 59 10 65
☎ 069 55 55 90
Fax: 069 596 23 84

Wein- und Foodofferte vom 22. Dezember: Silvester
Zur Abholung am Freitag, dem 30. 12. von 16 – 20 h + Sa, 31.12. v. 10 – 13 h
Bestelltage ab sofort nur per Fax oder e-mail bis 29. Dez. 15 h
Vom 2. Jan. bis 7. Jan. 2012 einschl. bleibt unser Geschäft geschlossen –
ab Montag, den 9. Januar: business as usual.

Lieferdienst: Stadt Oi 4,90 - Land Oi 9,90 - Fluß £-Sterling 36,00
Faxe & E-Mails (info@macrisse.de) bitte bis max. Donnerstag 20.15 Uhr MEZ

Laden auf:
Mo – Frei 16 – 20 h
Sa 10 – 13 h

Kurz + schmerzlos – hier ist die Silvester-Offerte

Bitte auch hier den Tag der Abholung angeben –

damit Sie auch frisches Brot + frischen Kuchen erhalten.Über-Lebensmittel:

Oi/kg

- Fisch- nebenbei, sollte immer griffbereit sein: Noilly Prat, der beste französische Wermuth, Liter 15,95**
- Lachsfilet vom LABEL ROUGE Lachs, Schottland, Loch Duarg ca. 1 kg Seite 18,85
 - Raffiniert, aber gut zuzubereiten, Witzigmanns ‚Lachs mit Meerrettichkruste‘, aufgeteilt, o.Haut 22,85
 - mit einer Riesling-Creme-Sauce dazu. Aus dem Fischereihafenrestaurant in Hamburg kommt das ‚Lachsfilet mit Sauerkrautkruste in Rieslingsauce und Kapern‘.
 - Weiter mit Tim Mälzers ‚Lachsfilet aus dem Ofen‘. Vom großen Sovereyns kommt ein sehr harmonisches Gericht, der ‚Lachs mit Zitrone und Honig‘, auch sein Lachstatar mit etw. geräuch. Lachs, Kapern und Kräutern - ist nicht zu verachten. Ebenso wenig das ‚Lachstatar‘ von Lea Linster, mit reichlich Dill – dieser frische Lachs eignet sich einfach sehr gut dazu, ebenso zu allen Sushi- und Sashimi Zubereitungen.
 - Rotbarschfilet o. Haut, aus dem NO-Atlantik 27,70
 - Immer gut, die unnachahmlich guten ‚Fischstäbchen im Kartoffelmantel‘, dazu eine frische Crème-fraiche-Sauce mit Dill und einem Schuß **Noilly Prat**. Vom Siebeck kommen vier Gerichte – einmal der ‚Rotbarsch auf Grenobler Art‘, mit Zitrone und Kapern‘, der ‚Rotbarsch mit Korianderwirsing‘ und zum anderen der ‚Rotbarsch auf provençalische Art‘, u.a. mit schw. Oliven, Tomate, Safran, Fenchelkörnern und Anchovisfilet sowie sein ‚Fischcurry mit Äpfeln.‘ Gut auch die ‚Gebratenen Barschfilets mit Kapern‘ – hier handelt es sich um ein Gemüse in kleinen Würfeln aus Kartoffeln, Tomaten, Champignons + Kapern. Und nicht schlecht der ‚Rotbarsch mit Sauerkraut‘ – letzteres mit hellem Madrascurry + Lauch zubereitet.
 - Thunfischfilet, Sashimi-Qualität, Wildfang v.d. Malediven, aus WWF-zertif. Fischfang 35,65
 - Roh zubereitet und das raffiniert: Carpaccio + Tatar vom Thunfisch mit Thymian-Vinaigrette‘.
 - Vom Witzigmann der ‚Thunfisch mit Sojasauce und Honig‘, kurz gebraten, natürlich. Von Jamie kommt das ‚Scharf angebratene Thunfischsteak mit frischem Koriander und Basilikum‘. Ein harmonisches Gericht auch das ‚Thunfischfilet mit warmer Orangenvinaigrette‘, u.a. mit Estragon – eignet sich gut auch für eine Fischvorspeise. Sehr gut auch der kurz gebratene Thunfisch mit einem Avocadopüree, mit Orange, Chilischote und Koriander abgerundet.
 - **Hummer**, 800/1000 g, a.d. Bucht von Fundy in Kanada, Lebend 32,40
 - eines der besten Fanggebiete von uns in einer Fumé gekocht 35,55
 - Raffiniert + doch einfach in der Zubereitung: ‚Lauwarmer Kartoffelsalat mit Hummer‘.
 - Raffiniert zubereitet, die ‚Ofenkartoffel mit Hummerragout‘. Eine wirklich schöne Vorspeise, der ‚Lauwarmer Hummer mit Orangensalat‘, der Salat wird mit Blattsalaten, Orangenscheiben + einer Orangenvinaigrette zubereitet.
 - Fine de Claire Austern, Frankreich, Größe ‚G‘ – schmecken im Augenblick sehr gut St. 1,40
 - Wildfanggarnele o.Kopf + Schale, 6/8er 39,85
 - Ein schönes Gericht, mit kleinen Kartoffeln, Möhre, Fenchel, Orangenschale, Chili, Tomate + Weißwein: ‚Garnelen mit Safrankartoffeln‘. Immer gut natürlich auch für ein ‚Garnelen-Curry‘ oder ‚Tagliolini mit Garnelen‘.
 - Matjesfilets, die kleinen zarten Doppelfilet 1,80
 - Büsumer Krabben, die kleinen würzigen, handgepult 37,98
 - Von RUNGIS ein Salat – zu gebrat. Garnelen, zu asiat. Gerichten, zu gegrilltem Fisch oder, oder:
 - Sushi-Seealgen-Salat, pikant (nicht zu scharf), gelungen 15,98
 - Keta-Lachs Caviar, Malossol, Premium Qualität – aus Alaska, Wildfang 250 g Dose 29,95
 - Keta-Lachs Caviar 50 g 7,77
 - Løjrem Caviar, vom Felchen 100 g „ 19,45
 - Saiblingscaviar, Österreich von den Gebrütern Sichel – besser geht’s nicht! 250 g Glas 133,--
 - Knackiges Korn, wenig gesalzen – richtig gut!
 - Zuchtcaviar vom Feinsten:

- Ossietra Caviar vom Baeri Stör, Uruguay – im 50 g/Dose 69,-- und im	100 g Dose	138,--
- Desietra Imperial Caviar	125 g Dose	155,--

Lockende Angebote betreffs Vögel

- Wachtelbrüste, ca. 25 g. Frankreich, feiner Geschmack, kurz gebraten auf Salat Tray 250 g oder sehr gut auch auf Linsen. Ein richtig guter Kundentip: er hat sie nach einem Rezept der Elfie Casty für Stubenküken in einer Mischung aus Senf, Knoblauch, Öl, Thymian, Curry + Paprika mariniert + dann langsam gebraten – ein richtiger Schmackofatz ist das geworden.		32,55/kg
- Perlhuhn suprême (Brustfilet mit Flügel), Frankreich, ca. 150-180 g Paßt jetzt gut – ‚Curry-Sauerkraut (m. etw. frischer Ananas) mit Perlhuhnbrust.‘ Raffiniert, die ‚Perlhuhnbrust mit Orangen-Peperoni-Sauce‘, dazu, wenn man will, ein Möhren-Linsen-Gemüse.		17,98
- Flugentenbrust weibl., Frankreich Ein Grundrezept für die gebratene Entenbrust liegt immer vor. Es hat noch viele Rezepte, einfach nachfragen.		19,80
- Entenstopfleber, ca. 500 g, Südwest-Frankreich Die großen Köche zum Teil mögen die Entenstopfleber sehr, wie z.B. Fredy Girardet schreibt: ‚Ich persönlich zieht die Entenleber der Gänsestopfleber wegen ihres feineren Geschmacks vor.‘ Von ihm kommen zwei Gerichte – einmal ‚Entenstopfleber-Schnitzel mit Vinaigrette‘ und eine gut nachzukochende ‚Entenstopfleber-Terrine‘. Vom Sovereyns kommt die gebratene ‚Entenleber mit Zitronen- und Thymiansauce‘.		49,85
Wer sich wirklich die Scheiben kurz i.d. Pfanne hauen will – für diejenigen halten wir ab sofort bereit:		
- Entenstopfleber-Scheiben, Frankreich, ca. 50 g schwer – tiefgekühlt – z. Kurzbraten Habe ich selber mit Wonne ausprobiert.		72,--
Und jetzt zu Halbkonserven von der Ente:		
- Entenstopflebersupreme mit Äpfeln	300 g Dose	
- Entenleberblock mit ganzen Stücken	400 g Dose	36,--
- Ganze Entenleber mit Pfeffer + Champagner,	500 g	
- Buchenholz geräucherte + dann gegarte Gänsebrust oder Entenbrust, ca. 200 g		34,50
- Entenbrust geräuch. + geschnitten,	100 g Packg.	7,95
In Scheiben geschnitten, auf geröst. Bauernbrot schon sehr gut, ebenso auch als Vorspeise zu unseren Wintersalaten wie Feldsalat, Chicoree etc.		
- Foie gras v. d. Gans, 2 Scheiben à 80 g, gleich z. Verzehr, mit Brioche	Duo Packg.	11,99
- Gänsestopfleber, Israelische Art, aus Ungarn ca. 660-900 g, teilbar Als Vorspeise sehr gut, die ‚Geröstete Gänseleber auf Chicorée-Linsen-Salat‘. Und wenn Sie sich selber eine Terrine zubereiten wollen, hier ‚Kalte Foie Gras mit Portwein‘.		69,98

Wild + Wildgeflügel

- Fasanenbrust, doppelt, am Knochen, m. Haut, 300/400 g, Großbritannien Zuerst ‚Fasan auf Spitzkohl mit Maronenmus‘, mit weißen Trauben abgerundet. Von der Hesslerin ein gelungenes Gericht, ihr ‚Fasan auf Sahneäpfeln‘ – auch leicht nachzukochen. Und dann Sauerkraut: Zuerst die ‚Fasanenbrust auf Wacholderjus mit Sauerkraut und glasierten Trauben/Maronen‘.		29,85
- Rehkeule, ausgelöst - o. Knochen, zum Kurzbraten oder als feines Ragout. Natürlich auch im Ganzen zu schmoren, als veritabler Braten. Nicht schlecht das Rehgulasch aus dem Schiffchen in Düsseldorf, hier das Personalesen. Mit Backpflaumen, Orangenschale, Champignons u.a. bereitet Witzigmann sein ‚Rehragout‘ zu. Und noch eine Variante, das ‚Rehgulasch mit Rotwein‘, dazu ‚Majoran-Kartoffeln‘.		33,85
Und nun zum Wild aus den Hochebenen der Mancha, Spanien – siehe unsere Markt-Info:		
- Hirschkeule o. Knochen, perfekt pariert, für feine Ragouts wie Raffiniert – die ‚Orangennudeln mit Rauke und Hirschsugo‘. Weiter mit dem ‚Hirschragout in Balsamico-Sauce‘ und Witzigmanns ‚Ragout vom Hirsch mit Backpflaumen + grünem Pfeffer‘.		25,98
- Hirschrückenstrang, auch von Tieren aus der Mancha, z. Kurzbraten Die ‚Marinierten Hirschmedaillons‘ – letztere raffiniert zubereitet. Oder ‚Hirschmedaillons mit Madeira-Wacholder-Sauce‘.		41,55
- Hirschfilet, auch aus Castilla La Mancha, milder Wildgeschmack, z. Kurzbraten Gelingt immer, mit Zitronenschale + Thymian abgerundet, das ‚Hirschfilet i.d. Papierhülle‘, bleibt zart und aromatisch.		43,45

Kalb

- Kalbsbacken, geputzt, Deutschland Da gibt's vom Schuhbeck ein sehr gutes Gericht, seine ‚Kalbsbackerl mit glasierten Schalotten‘. Mit Rotwein, Portwein und Kräutern die ‚Geschmorten Kalbsbäckchen. Ähnlich dann die ‚Geschmorten Kalbsbacken‘, u.a. mit Rotwein, getrock. Tomate und Balsamico. Balsamico, Kräuter und Honig sind mit im Spiel bei den ‚Geschmorten Kalbsbacken in Ducksteiner Sauce mit Kartoffelpüree‘.		19,55
- Kalbstafelspitz, Deutschland, der Klassiker, zart + aromatisch, z. Kochen + Schmoren im Ofen,		15,55

- Kalbshüfte, Deutschland, in kleine Schnitzel geschnitten, auch für Geschnetzeltes 32,55
 - Entrecôte vom Kalb, in Scheiben geschnitten, z. Kurzbraten 29,98
 - Kalbscarrée, das sind die saftigen Koteletts, auch im ganzen zu braten, a.d. Spitzenbetrieb 46,75
PETERS FARM. Natur gebraten schon ein Genuß. Raffiniert das ‚Kalbssteak mit geschmorten Birnen, Roquefort und Salbei‘. Auch mit Frucht arbeitet der Witzigmann, sein ‚Kalbskotelett mit Apfel und Calvadosauce‘.
- Und jetzt ein Vorschlag, bei dem das Carré im Ganzen im Ofen gebraten wird: Vom Michael Kammermeier aus der Ente in Wiesbaden kommt das ‚Kalbskotelett im Ganzen gebraten mit Rosmarinkartoffeln‘.

Rind

Endlich ist mal das US-Beef in seiner Super-Qualität bezahlbar + garantiert hormonfrei:

- Blade top - Schaufelbraten, ideal zum Schmoren, für einen ‚Brasato mit Rotwein‘ oder vom Witzigmann, dessen geschmorte ‚Rinderschulter mit Salbei-Polenta‘. 16,95
- US-Bürgermeisterstück, für Gulasch, Ragouts, eine französische Daube etc. 17,70
- US-Steakhüfte, z. Kurzbraten + natürlich für die Fondue-Fans 26,50
- US-Roastbeef/Striploin, z. Braten f.ein Roastbeef oder z.Kurzbraten f.ein Rumpsteak 39,98
- Rinderfilet Black Angus Choice,USA, z. Kurzbraten – besser geht's kaum mehr! 62,95
Ein wunderbarer Klassiker: ‚Rinderfilet Rossini‘ – da wird das Rindermedaillon mit einer gebratenen Gänsestopf- oder Entenstopfleber bedeckt.

Lamm

- Lammcarré, perfekt pariert, Irland, z. Kurzbraten, in Koteletts geschnitten auch z. Kurzbraten 48,--

Vom Schwäb.-Häll.Landschwein:

Man kann es geradezu elegant zubereiten – den

- Kasseler Braten, gepök. + geräuch., o. Knochen 15,70
Einfach zuzubereiten + doch raffiniert ‚Linsen mit Äpfeln und Kasseler‘. Und natürlich gut in ‚Grünkohl mit Pinkel‘, - den Pinkel, die Grütwurst, bieten wir diese Woche auch wieder an.
- Schweineschulter o. Knochen, der ideale Knusper-Krustenbraten 11,70
Da kommt natürlich vom Schuhbeck seine Version eines ‚Schweinebraten‘. Weiter geht's mit dem ‚Krustenbraten in Altbiersauce‘. Und auch vom Lafer gibt's eine Version des ‚Krustenbratens‘.

Vom Saalower Kräuterschwein:

- Spanferkelrücken o. Knochen, ca.1,6 kg (teilbar) 17,60
Sehr gut auch der ‚Spanferkelrücken mit Majorankruste‘. Vom Witzigmann kommt – sehr gut zubereitet - der ‚Spanferkelrücken mit Kartoffeln + grünen Bohnen‘.

Das Havelländer Apfelschwein – hier ist alles Bio:

- Bio-Apfelschweinefilet – ca. 500 g , z.Kurzbraten 24,25

Diese Woche wieder die so guten Quiches, so gebacken, das sie gut aufzuwärmen sind:

aus einem kleinen Betrieb – **Quiches – frisch gebacken –**

sehr gut + leicht aufzuwärmen – wir haben sie selbst probiert – sie schmecken richtig gut, z. Wein ...

- Quiche mit Zwiebel, Apfel + Speckwürfelchen – nicht schlecht! St. 2,45
- Quiche Curry Lauch – schön aromatisch St. 2,45
- Quiche mit Spinat + Mozarella St. 2,65
- Quiche provencale, mit Tomate, Zucchini + Paprika 2,85
- Quiche Lorraine 2,65
- Quiche mit Schafskäse, Tomate, Rosmarin + Peperoni St. 2,98
- Quiche mit Gorgonzola und Aprikose 3,60
- Quiche Normandie, Brie de Meaux, Birne, ApfelweinSenf – raffiniert + richtig gut 3,45

Und auch aus diesem Betrieb – Dips und Brotaufstriche und auch Salate – haben wir probiert – schmecken richtig gut – natürlich frisch und ohne Konservierungsstoffe und ähnliches:

Zu Weihnachten + Silvester gibt's natürlich das geliebte

- **Rauchlachs-Garnelen-Terrinchen, mit Blattsalat eine Super Vorspeise 100 ml 5,15**
- zu den diversen Lachssorten wird's eine **Dill-Senf-Sauce** geben.
- Cous-Cous Salat, also ein Taboulé – gut zu allem Gegrillten wie Merguez, Lamm & Co. 23,75
- Glasnudelsalat mit Garnelen, Frühlingszwiebeln + feinem Gemüse in Ingwer-Asia-Dressing 37,98
- Pikanter Möhrensalat mit Peperoni, Sesam, Frühlingszwiebeln 15,75
- Matjeshappen Hausfrauenart, mit Apfel, Zwiebel, Gürkchen in Sauerrahm 29,80
- Linsenvinaigrette mit feinem Gemüse – sehr gut auch zum gegrillten Fleisch 10,98
- Thunfischmousse mit Sardellen, Kapern, Petersilie, grünen Pfefferkörner, Senf, Mascarpone 29,90
- Guacamole, Avocadocreame mit Chili, Limette + Koriander 28,50
- **Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Pilzen 28,88**

- Artischockensalat in Kräutervinaigrette		28,98
- Heringsalat mit roter Beete, Apfel, Gurke in Schmand-Sahne-Dressing		28,40
- Würfel von griechischem Schafskäse mit Oregano, Thymian, Rosmarin, Knobl. Chili + Olivenöl + Zitro-Schale – eine wirklich gelungene Übung!		36,75
- Büsumer Krabbensalat mit Apfel, Gurke, Dill in Schmand-Buttermilch-Dressing		42,65
- Provençalische Riesengarnelen in Pimientodressing mit Oliven, Knoblauch, Chili + gebrat. Zucchini		46,45

Neu aus diesem Betrieb und richtig gelungen:

- Sauce Bolognese	400 ml Glas	4,65
- Passata di Pomodoro, eine Tomatensauce m. Knoblauch + Gemüse	400 ml Glas	3,98
- Linsensuppe	“	4,25
- Chili con carne – auch jetzt neu produziert	400 ml Glas	5,40
- Hühnersuppe asiatisch, Zitronengras, Ingwer, Frühl. Zwieb. Lauch, Möhren	”	6,98
- Hühnerbouillon, vom Bio-Huhn (ebenso die asiat. Hühnersuppe)	400 ml Glas	5,98

3 Antipasti, die wir mit Wonne probiert haben + Ihnen nach Wunsch abfüllen:

- Peppadew – Pikante, fruchtige runde Peperonis, gefüllt mit Frischkäse		39,25
- Grüne Oliven, gefüllt mit Frischkäse		28,90
- Marinierte Meeresfrüchte mit Gemüse		38,80

4 Terrinen, die Sie – in Scheiben portioniert – haben können, mit den Salaten als Vorspeise – so zum Glas Rotwein als Snack ...

- Entenfleischterrinen mit Orange, verfeinert mit Cointreau		36,65/kg
- Ententerrine Persillé, Entenfleisch mit Kräutern		33,88
- Fasanenterrine mit Pfifferlingen		36,65
- Geflügelleberterrinen, verfeinert mit Portwein		32,--

Würste & Co., zum Braten i.d. Pfanne

- Salsiccia fresca toscana, wieder von FALORNI		18,98
- Kalbsbratwürstl, Österreich, eine richtige ‚Sonntagsbratwurst‘, ca. 130 g, z. Braten + Grillen		15,88
- Saalower <i>Gänsebratwurst</i> m. Apfel, schmeckt sehr gut, auch mit Rotkohl		21,60
Endlich wieder da, die so heiß geliebten		
- Orig. Nürnberger Rostbratwürstchen		14,80
- Kalbswienerle		14,95
- Weißwürste		14,95
- Boudin noir, die Original Blutwurst aus Frankreich, wird 200 gramm-weise abgegeben		14,98
Zum Heißmachen, Braten wie z.B. ‚Blutwurst mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln‘.		
- Cabanossi – zum Bauernbrot, aber auch sehr gut i.d. Linsensuppe & Co.,		24,--

Sonstiges

- Neu: Maultaschen, Schwäb. Häll. Schwein + Spin., (werden stückweise abgegeben)		14,95
- Die Rohmilchbutter mit Fleur de Sel + auch die Rohmilchbutter natur sind frisch eingetroffen		
- Crottin de Chavignol, zum Backen oder Grillen im Ofen		
- Es wird auch wieder da sein: das frisch Bio-Sauerkraut sowie das tafelfertige Rotkraut in 500 g Beutel		
- Ab sofort auch wieder da: rote Beete gegart, 4 St. vakuum.		
- Auch jetzt wieder ständig da, Kloßmasse halb/halb – für Kartoffelknödel oder auch -puffer.		
- Mozzarella Buffalo, in groß oder klein (50 g Kugeln)	250 g	4,95

Frisch aufgeschnitten:

- Südtiroler Bauernspeck, i.d. Bergluft Südtirols 12 Monate gereift,		22,45
- Schwarzwälder Schinken, aus einem kleinen Betrieb im Schwarzwald		24,55
milde + nicht überräuchert – geht auch zu Spargel		
- Fiocco, Salame dal Prosciutto, Parmasalami aus Schinkenfleisch, ausgesprochen mager,		29,98
- Bresaola del Conero, von MAGRI, 4 Wochen mariniertes Roastbeef,		48,88
schmeckt am besten mit ein paar Tropfen Olivenöl und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer.		
Das schmeckt so erheblich besser! als pur!		
- Serrano Schinken, Spanien		34,90
- Wacholderschinken v. Havelländer Apfelschwein, ein würziger, leicht geräuch. + dann gekochter Schinken		32,90
- Wildkräuterschinken, v. MAGRI, Gekochter Schinken m. Kräutern, schön würzig, Italien,		26,98
- Premium Sülze - die Beste auf dem Markt! Probieren Sie mal wenigstens 1 dicke Scheibe!		19,98
Wir können die Scheiben zwischen 5 mm bis zu 15 mm dick schneiden. Bitte Schnittstärke angeben.		

Geräucherter Fisch

- Gewürzlachs aus der Eifel, gebeizt + geräuch., saftig		38,60
- Tasmanischer Räucherlachs aus der Eifel, gebeizt + geräuch., mit tasmanischen Pfeffer + Ginseng		41,65

gebeizt – klingt ein bißchen exotisch, schmeckt aber sehr harmonisch, einfach eine gelungene Übung!
Den können Sie auch in kleinen Mengen wie bisher den Gewürzlachs haben – einfach mal probieren.

Selbst Christian Lohse, einer von Berlin's Besten, verschmäht ihn nicht in seiner Küche, den	
- Aal, geräuchert, aus der Müritz, ca. 600 g, saftig!	55,--
- Forellenfilet geräuchert, aus dem Königssee, Bayern, saftig	29,80

Pasta

- Knöpfe, frisch	7,98
- Papardelle frisch	9,80

Salat

- Salatherzen	Schale m.6 St.	3,98
- Baby Leaf Salat, eine gelungene Salatmischung		18,98
- Baby Spinat, als Salat oder Gemüse,		16,55
- Weißer Löwenzahn, Nordfrankreich		21,95
- Radiccio Tardivo, Italien – endlich wieder da, nicht nur i. Salat gut, sondern auch sehr gut z.Braten		27,80
- Wildkräutersalat, schön würzig	100 g	6,70
- Feldsalat geputzt, Frankreich		14,50
- Chicoree weiß, der Milde, aus NordFrankreich		5,98

Gemüse

- Cardoncelli Pilz, Italien, siehe unser Markt-Info – festfleischiger, weißer Speisepilz		25,45
- Spitzkohl, der zarte – ganz kurze Garzeit, dann ist er am besten		2,90
,Spitzkohl mit Tomaten und Sahne'. Aus Spanien der ,Spitzkohl mit Kapern, Butter und Paprika'. Gut zum Fisch passt der ,Spitzkohl mit Zitronen-Safran-Sauce'.		
- Rosenkohl, Deutschland		2,95
- Grünkohl		4,75
,Grünkohl mit Speck à la Frères Troisgros' – so laß' ich mir den auch schmecken, so zubereitet passt er außer zu Kasseler + Pinkel auch sehr gut zur Gans + Ente. Aber ein Hammer-Gericht – jedenfalls für mich – wäre der ,Grünkohl-Eintopf mit Garnelen' – u.a. mit Chorizo, Kartoffeln, Kreuzkümmel, Chilisohote + natürlich Garnelen zubereitet.		
- Baby PakChoi – kurz i.d. Pfanne geschwenkt – zu Fisch, hellem Fleisch		11,--
- Topinambur, eins der ,vergessenen' Gemüse, Frankreich		4,98
Schmeckt in diversen Zubereitungen gut zu Wild, auch auch zu Lamm wie z.B. ein ,Topinambur-Püree mit Kartoffeln' oder ein ,Topinamburgemüse' oder ein ,Topinambur-Gratin. Nicht schlecht auch eine ,Topinambur-Cremesuppe mit Steinpilzen' (hier getrocknete Steinpilze). Oder eine ,Feine Topinambur-suppe mit Kürbis und Trüffelöl' – zum Aromatisieren kann man Trüffelöl hier sehr gut einsetzen.		
- Steckrüben, Schottland – dem Kohlrabi verwandt – wird oft unterschätzt – zuerst mal ein veget.		1,35
Gericht ,Möhren-Steckrüben-Curry', auch gut zu kurzgebratenem Fleisch. Zum Wild und Gans + Ente sehr gut auch ein Kartoffel-Steckrüben-Püree.		
- Petersilienwurzel, Deutschland		2,98
- Hokkaido Kürbis, (den man gut mit Schale verarbeiten kann)		1,98
- Sugar Snaps, geputzt, das sind etwas knackigere Kaiserschoten	250 g Beutel	2,95
- Breite grüne Schnittbohnen, Spanien		5,50
- Kenia Bohnen, geputzt	250 g Beutel	2,95
- Avocado Hass	St.	1,45
- Cranberries, frische,	340 g Beutel	5,50

Außerdem werden da sein aromatische Strauchtomaten aus Sizilien, und außerdem als kleine Tomate die *Datterino Tomaten* und aus Italien, die *Mini-Zucchini* und rote Paprika.

An Kartoffeln sind da:

Diesmal : natürlich die Roseval aus der Bretagne und auch aus neuer Ernte die Bio Linda sowie Drillinge, kleine festkochende Kartoffeln aus Frankreich.

OBST

- Clementinen, aus Südspanien		3,25
- Birne Comice, Südspanien, schön saftig		4,55
- Apfel Royal Gala, Deutschland		3,55
- Marcona Mandeln aus Spanien, geschält! So zum Essen, zum Kochen + Backen, z.Rösten		17,50
- Bio Orange, Spanien, sehr gut auch für Saft		4,60
- Dicke saftige Essorangen, auch aus Spanien		3,45
- Kumquats, RSA		9,98
- Ananas Extra Sweet, Costa Rica	St.	2,80
- Pattaya Mango, die süße, reife, aromatische		16,90

Und nicht zu vergessen – wir haben immer die unbehandelten Amalfi-Zitronen da .

Desserts – wieder da – die so köstlichen von der Patisserie Walter:

- Blanc Manger, Mandelcreme, Vanille, Amaretto	100 ml	2,70
- Orange Noir, Valrhona Schokomousse mit Orange	100 ml	2,50
- Love – fruchtiges Himbeermousse	100 ml	2,65

Und jetzt 4 neue Desserts:

- Sauerkirsch trifft Premiumschokolade	8 x 3 cm	2,70
- Mangomousse mit Kokos-Panna-Panna Cotta	140 ml	2,85
- Karamelcreme mit Birnenragout im Schokogitter	100 ml	2,95
- Kaffee Amer, Kaffee-Schoko-Mousse mit gewürzter Creme Brulée auf Crunchboden (kann in schmale Stücke geschnitten werden)	800 ml	15,90

Auch aus der Patisserie Walter kommt ein wunderbares Gebäck:

- Gewürzter Schokoladen-Savarin, zum Dahinschmelzen, haben wir abgefüllt		36,-/kg
--	--	---------

Desserts von Traiteur de Paris:

- Terrine von 2erlei Nougat , feinstes Nougatmousse in 2 Varianten-mit gerösteten Mandeln, auch als Parfait hervorragend einsetzbar	450 gr.Port.	11,69
- Passionsfrucht-mousse auf Pattaya-Mango-Kompott und Bourbon-Vanilleschaum	80 ml St.	3,68
- Valrhona Schokoladen Chili Mousse (70 %) mit flüssigem Kern von Aprikose	80 ml St.	2,98
- Knuspriges Himbeerdlice, Himbeeren, Schwarze Schokolade, Himbeerpüree	90 ml St.	2,55

Brot + Kuchen

- Premium Brioche , 6er Stangen, (können halbiert werden)	200 g Stange	3,60
--	--------------	------

Ich schneide mir unter der Woche die Brioche-segmente genau mittig auf und toaste sie vorsichtig.
Und dann darauf feine Confiture. Dann kann der Russe kommen, der graue Alltag beginnen. Bin gestärkt!

Von unserem innerstädtischen Konditor

- Sizilianischer Zitronenkuchen, super saftig, nur mit <u>frischer</u> Zitrone	St.	6,95
- Yoghurt-Apfelkuchen auf Mürbeteig, saftig! Auf Wunsch ohne die Haselnussmasse! Auf Wunsch Apfelkuchen auch mit Haselnuss.	St.	7,95
- Sondermeldung: französische Apfeltarte, gross, Motto: Speisung der 10.000	St.	12,95
feinster, dünner, knuspriger Boden, elegant belegt, raffiniert abglasiert, aromatisch, gutes Zeugnis von mir!!		
- Köstlicher Kardinals Kuchen: Joghurt-Sahne auf Mürbeteigboden und frischen Himbeeren satt:		11,95
- Cassis-Torte wieder in der alten Form, Cassisgeschmack pur!		11,95
- Passionsfrucht-Torte , Passionsfrucht pur, so wie die Cassis – also auch sehr gut als Dessert		11,95
- Bärenbezwinger , Beschreibung: Mürbeteigboden, mit Marmelade bestrichen, darauf Schokoladenbisquit, darauf Joghurtsahne, darauf wieder dünne Schicht Schokoladenbisquit, dann die gemischten Beeren wie Heidelberg-Bären, Johannisberg-Bären, himmlische Himmel-Bären. Dann: klarer Tortenguß. Außenrum: Bärenzwinger in Form von Mandelsplittern. Dazu ein Gläschen Portwein		11,95
- Mousse-o-chocolat , – richtig gelungen – auf 2 verschiedenen, raffinierten Böden sitzt die dunkle Mousse au chocolat mit einer zart bitteren Borkenschokolade bedeckt		11,95
- Rübli-torte m. zitroniger Glasur + Marzipanmörchen darauf – ist saftig + schmeckt nach Weihn.gewürzen		12,50

Und deren Brot:

- Weißes Baguette	St.	1,98
- Kartoffelbrötchen		-,50
- Frankfurter Knörzchen, reines Weißes-Sauerteig-Brot mit krachiger Kruste	St.	2,14
- Frankfurter Knörzchen mit getrock.Tomate + schwarzen Oliven – innen saftig, außen feine Kruste	St	2,49

Und nun ein Brot von ihm, das u.a. wunderbar zu Käse passt, aber auch pur mit Butter schon sehr gut ist:

- Roggenstange mit getrockneten Feigen, (wir teilen es auch), schön saftig	750 g (teilbar)	6,60
--	-----------------	------

Aus der Patisserie/Boulangerie im Taunus:

Zuerst die Kuchen – Achtung – neue Sorten dazu: (die Tartes haben immer einen Durchmesser von 15 cm)

Tarte: auf d. Mürbeteigboden werden die frischen Früchte in Süsrahm gebacken:

- Apfel- oder Birnentarte, Zwetschgentarte, Aprikosentarte	Stück	15,75
--	-------	-------

Tartes: auf d. Mürbeteigboden liegen die frischen Früchte auf einer Patissiercreme:

- Gemischte Beerentarte, auch hier frische Früchte auf Patiss.creme + Mürbeteig	Stück	15,75
---	-------	-------

Weiter geht's mit

- Mandeltarte – ohne Mehl! – so wie Sie es aus Spanien vielleicht kennen, saftig!	Stück	15,75
---	-------	-------

- Linzer Tarte	„	15,75
----------------	---	-------

- Zitronen-Soufflé Tarte: auf Mürbeteig eine Patiss.Creme m. frischen Zitronensaft + gebranntem Eiweißschnee (kein Baiser) – schmeckt saugt!	Stück	15,75
--	-------	-------

- Schokotarte – Schokolade pur!	Stück	15,75
---------------------------------	-------	-------

Weiter mit deren wirklich gelungenen

- Croissant	Stück	-,65
-------------	-------	------

- Croissant mit saft. Mandelfüllung – der Hammer	Stück	1,59
--	-------	------

- Choco Croissant	Stück	-,89
-------------------	-------	------

Seite 6 von 7

22. Dezember 2011

Und deren Brot :

- | | | |
|---|-------|------|
| - Baguette Rustique | Stück | 1,98 |
| - Kurfürstlich Hessisches Tafelbrot, ein wirklich sehr gut schmeckendes rundes Kartoffelmehlbrot mit einer guten Kruste, frisch aufgeschnitten sehr gut im Geschmack, lässt sich auch sehr gut toasten – wir haben es mit Wonne getestet. | 500 g | 2,65 |
| - Baguette Président: das Brot, das auch der franz. Präsident erhält, groß! Reines Weizenmehl, ohne Ascorbinsäure + Konserv., großporig durch 4-malige Gärung, Herstellung dauert daher 6 Std. – schmeckt einfach gut! | St. | 3,20 |

Und noch ein guter Handwerker in Sachen Brot, aus Hannover, Broterbe Gaus:

- Ochsenbrot, ein Roggen-Sauerteigbrot (90 % Roggenmehl) mit Oliven-Anis-Würzung, schmeckt saugut, ein runder Leib von 3 kg mit einer Super Kruste, teilbar in 4 Teile (Der Risse toasted sich die Scheiben auch gerne)
- Bauernbrot, der gleiche Teig wie das Ochsenbrot, ohne Oliv.-Anis-Würzung, 1,5 kg, teilbar
- Kohl-Speck-Brot, 500g, gleiche Teig wie das Bauernbrot, gebacken auf einer Speckscheibe mit Wirsing, gibt dem Brot eine schöne zusätzliche Würze
- Vollwert-Körner-Brot, 1 kg, teilbar
- Ciabatta Natur, Weizen, großporig, auch mit Sauerteig gebacken, 600 g, **halbgebacken**, z.Fertigbacken i.Ofen, auch z. Toasten – dieses Ciabatta gibt's auch mit Olive oder Tomate oder Curry.
- Schweizer Bürli, ein herzhaftes Baguette aus Sauerteig, geht auch sehr gut aufzubacken, und dann aufschneiden wie ein Brötchen, schmeckt sehr gut.
- Sylter Weißbrot, ca. 1,5 kg, teilbar, großporig, auch mit Sauerteig, schmeckt einfach riesig, geht natürlich auch zu toasten
- **Muck**-Stangen, eine Mischung zwischen Baguette und Grisini, wie ein größeres Brötchen, **halbgebacken**, zum Fertigbacken i.Ofen – sind richtig gut, unbedingt mal probieren. Und dann anschliessend: Auf-**mucken!!**
- Foccacia – ein Traum. Der Weinhändler schneidet sie sich in Streifen + röstet diese ganz kurz im Toaster, geht auch i.d. Pfanne, oder im Ofen) + schiebt sie sich mit Wonne zum Glas Wein rein.

Frisch eingetroffen – in reichlich Varianten – die Schokoladen von ZOTTER, Österreich –

neben den bekannten Sorten wie Hanf & Mocca, Kaffeepflaume + Speck, Marille und, und... neue Sorten wie Nougat Espuma, Gewürzmarzipan Zimtnougat, Kürbiskern Marzipan, Orangen Marzipan, die ganz schnell vergriffenen Starker Kaffee + Tausendblätterkrokant, 3 Couvertüren: 70/50 % + Caramell und, und ...

Die klassischen „Grosspralinen“=Schokoladentafeln mit Füllung kosten bei uns nur 2,98 Euronen. Wir versuchen die günstigsten Anbieter zu bleiben. Kakaopreise etc unterliegen Weltmarktpreisen! Generell bei Food: Sie werden sich dran gewöhnen müssen, dass diese schwanken und steigen!!