

Michael Risse
Weinhandel

Wein- und Foodofferte vom 15. Februar 2012
zur Abholung am kommenden Samstag: 11 – 15 Uhr

Bestelltage: Mittwoch + Donnerstag
Nachverkauf: Freitag auf Risiko

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

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 11 – 15 h

Neues Von Feng-Shui zu Sheng-Fui

Vom Übergang einer Fehl-Lehre zur Leere der wahren Erkenntnisse. Lektion LII: Für die, die kein Latein hatten: 52
Jetzt neu: Das Sheng-Fui Sorgenpüppchen.

Viele Menschen nehmen abends ihre Sorgen mit ins Bett. Sorgen um die wirtschaftliche Zukunft, das künftige Wohlergehen oder das Schmelzen von Polkappen und Aktiendepots. Die Folge der vielen Sorgen sind manifeste Einschlafprobleme und ein schlechter sowie viel zu kurzer Schlaf. Als probates Mittel gegen Sorgen aller Art hat sich das original Sorgenpüppchen aus Guatemala erwiesen, das in Deutschland in zertifizierter Kinderarbeit nach Originalplänen in nach Sheng-Fui ausgerichteten Hinterzimmern, ohne Öffnungen nach Norden, gefertigt werden. Erzählen Sie Ihrem Sorgenpüppchen abends vor dem Einschlafen alles, was Sie bedrückt. Dazu legen Sie das Püppchen neben, auf oder unter das Kopfkissen. Am nächsten Morgen ist das Püppchen noch da, aber alle Ihre Sorgen sind verschwunden. Es ist aber wichtig, dass Sie alleine schlafen, also verweisen Sie Ehepartner, Geliebte(r) und andere unnützen Zeitgenossen immer Ihrer Bettstatt. Auch dürfen Sie vor dem Einschlafen, weil bei einem Brand durch glimmende Zigarette könnte Ihrem Sorgenpüppchen die Luft ausgehen, nicht rauchen, und Sie am Ende eine Sorge mehr haben, falls Sie wider Erwarten überleben.

2010er Riesling trocken Schloß Kehl, Nierstein, Rheinfrost **Einzel 9,95**
PN: Feiner, sehr vielfältiger Duft, trockene Art auf der Zunge, extraktreich, **Im Sixpack 8,65**
vielfältige Aromatik

2009er Riesling Spätlese trocken, Schloß Kehl, Nierstein, Rheinfrost **Einzel 9,95**
PN: Ganz fein geschliffen, präsent, erzgut zu Kalb, Fisch + hellem Geflügel **Im Sixpack 8,95**
und solo beim Lesen des Steuerbescheids. Gewidmet dem berühmten Architekten **Paul Wallot**, der 1841 in Oppenheim am Rhein geboren wurde. Seine Familie besaß Weinberge in Dienheim und Oppenheim. Dieser verdiente Mann hat einem es nicht verdienendem Volk samt seiner damaligen bis in unsere Tage hineinreichenden Herrscher – und Schmarotzerclique den Reichstag gebaut.

2008er Pinot Noir trocken, Schloss Kehl, Nierstein, Rheinfrost **Einzel 11,95**
Excellenter, stoffiger vaterländischer Spätburgunder, leicht in der französischen **Im Sixpack 9,95**
Stilistik.

2010er Refosco dal Peduncolo (Rebsorte) von Aleandri, Veneto **Einzel 6,09**
Aleandri produziert diverse Rotweine, z.B. auch einen guten Cabernet und **Im Sixpack 5,95**
einen Merlot. Aber der Refosco schlägt sie alle. Außerdem kennt diese Rebsorte kaum jemand, und das macht sich doch immer gut!

2007er Ritocco Rosso Valpolicella DOC, Valpantena, Verona **Einzel 9,95**
nach alter Vorgehensweise hergestellt, dem 'Ripasso'-Verfahren – in Kürze **Im 6er Karton 8,95**
beschrieben – der Saft der Corvina Trauben wird über die Trester der gekelterten Amarone Trauben laufen gelassen. Die so gewonnenen Weine werden dann ein Jahr lang in kleinen Eichenfässern aus französischer Eiche gelagert, und das will was heißen beim Italiener! Das Eichenholz dominiert aber nicht. PN: Würze, Tiefe!

2009er Rotondo Castagnoli rosso, Castellina in Chianti, **Einzel 10,12**
Bio zertifiziert – soll ich betonen. Schön beerig, voller Stoff!!! **Im Sixpack 9,95**
Einen Sangiovese gibt's hier, von dem Weingut Castagnoli aus Castellina:
Wir fangen hier auch mit der Einstiegsdroge an. Schon diese ist ein großes Wohlgefallen auslösendes Tröpfchen.

2010er T-Bianco Vigneto Dolomiti, WG Tramin **Einzel 8,65**
PN: Gut, aromatisch. **Im Sixpack 7,62**

2010er Bianco di Custoza DOC, Valpantena, Verona **Einzel 6,09**
PN: Feine Süsse, saftig. Gut! **Im Sixpack 4,99**

- Fisch- nebenbei, sollte immer griffbereit sein: Noilly Prat, der beste französische Wermuth, Liter 15,95**
- Regenbogenforelle, 350/400 g, im Quellwasser der Luhe, am Rande des Naturschutzgebietes Lüneburger Heide, gezüchtet (auch geschätzt vom Lohninger hier in Frankfurt) 11,75
Einfach in der Pfanne gebraten schon ein Hochgenuß. Die ‚Trucha a la Navarra‘, Spanien, wird mit Serrano-Schinken, Olivenöl + etw. Knoblauch zubereitet – hab’ ich selber da schon mit Wonne probiert. Aus dem Burgund kommt die ‚Truite à la dijonnaise‘, mit Senfsauce. Und jetzt noch 3mal aus dem Ofen : Aus dem Trentino, die ‚Forelle mit Kräuterfüllung‘. Ähnlich die ‚Forellen mit Schalotten, Tomaten und Basilikum‘. Vom Witzigmann die ‚Bachforelle, in Folie gedünstet‘, mit Kräutern, Wurzelgemüse + Champignons in feinen Streifen.
 - Es gibt ihn ja eine kurze Zeit – den Wanderer von den Lofoten, der so feine Winterkabeljau – nicht nur im ganzen, wie z.B. 2-3 kg, sondern diesmal als Filet:
 - Filet vom Skrei mit Haut, 400/700 g, Nordnorwegen – nur kurze Zeit gibt’s diesen 22,98
festfleischigen, gut schmeckenden Fisch, den Sie natürlich braten oder dünsten können, natur, nur mit einer Kapern-Zitronen-Butter schon ein Hochgenuß. Aber unsere Kabeljau-Rezepte passen natürlich auch sehr gut wie z.B. :
‚Kabeljau mit Speck und Wirsing‘ oder ‚Stampfkartoffeln mit Porree zu Kabeljaufilets‘ – beide raffiniert zubereitet. Gut geeignet auch für ‚Kabeljau mit Fenchelkartoffeln‘, ein aromatisches Kartoffelgemüse mit Fenchelsamen, Panchetta + Tomate, mit Orange aromatisiert. Jamie Oliver mit seinem ‚Gebratenem Kabeljaufilet mit Petersilie, Kapern und brauner Butter‘ oder seinem ‚Kurz gebackenen Kabeljau mit Petersilie, Oregano, Chili und Limette‘. Und vom Witzigmann allein sein ‚Kabeljau auf Speck-Linsen-Sauce‘, dazu Kartoffel-Rösti – unbedingt mal probieren.
 - Thunfischfilet, Sashimi-Qualität, Wildfang v.d. Malediven, aus WWF-zertif. Fischfang 33,65
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. Perfekt zubereitet, leicht nachzukochen, das ‚Thunfischsteak ‚rare‘ mit cremigem Spinat‘ – vom begabten Henssler. Sehr gut auch der kurz gebratene Thunfisch mit einem Avocadopüree, mit Orange, Chilischote und Koriander abgerundet.
 - Letzte Woche gab’s schon Seeteufel, diese Woche gibt’s einen ganz besonderen, den butterzarten
 - Rape Negro aus Galizien, Spanien, den Küstenseeteufel, natürlich Tagesfang, 2-3 kg 38,25
Er wird natürlich auf Wunsch geteilt – hier einige Anregungen für die Zubereitung:
Schmeckt sehr gut, Spaniens ‚Rape al limon‘ – Seeteufelmedaillons in Zitronensauce. Von der Elfie Casty kommt eine richtig gut zubereitete Safransauce zu Seeteufelmedaillons .. à la sauce au safran. Die ‚Seeteufel-Medaillons mit Dijonsensauce‘ kann man mit einer Pasta servieren.
Und eine meiner Lieblingszubereitungen, vom Witzigmann, sein ‚Graupenrisotto mit Seeteufel und Chorizo‘ – vergessen Sie einfach Ihre Graupenaversionen – die großen Köche bereiten daraus richtig gut schmeckende Gerichte zu. Vom großen Sovereyns kommt ein sehr harmonisches Gericht, sein ‚Seeteufel auf flämische Art mit Biersauce und Zwiebeln‘, das ganze mit etw. Sahne abgerundet, klingt deftig, schmeckt einfach riesig gut. Im ganzen zubereitet, der ‚Seeteufel mit beurre blanc‘, mit kleinen Kartoffeln + Kapern abgerundet, oder Winklers ‚Seeteufel im ganzen gebraten, mit Thymianbutter‘.
 - Und jetzt Muscheln satt – zuerst die
 - Föhrer Muscheln, geputzt!, Schön fleischig, 1,5 kg Beutel, vac. 7,20
Zu den schon bekannten Zubereitungen – wie z.B. vom Witzigmann, seine ‚Bouchot-Muscheln mit Fenchel-Curry-Sud und Safran‘ und natürlich den Klassikern wie ‚Muscheln französische Art‘, mit Weißwein und Wurzelgemüse oder ‚Muscheln ital. Art‘, mit Knoblauch, Kräutern, Petersilie, Kapern und Tomate hier Jamie’s ‚Creamy Mussels with smoky bacon and cider‘ – schön schmatzig mit Räucher-speck, Cidre + etwas Creme fraiche. Einfach + raffiniert die ‚Muscheln en papillote‘ (im Pergamentpapier), hier mit Chilischote, Ingwer, Knoblauch, Basilikum + Tomate. Mit Sherry, Knoblauch, Koriander + würziger Paprikawurst – die ‚Muscheln im Chorizo-Sud.‘ Und eine raffinierte Vorspeise – die ‚Safran-Muschelsuppe‘.
 - Vongole Verace, Italien – 15,75
ideal für ‚Das Geheimnis der besten Spaghetti vongole‘ – vom Witzigmann – ich ändere es nur dahingehend ab, indem ich die Muscheln nach dem Garen auslöse, dieses so aromatische Pasta-Gericht isst sich dann einfach besser. Es gibt aber noch weitere Versionen für die heißgeliebten Spaghetti vongole.
 - Wildfanggarnele o.Kopf + Schale, 6/8er 39,25
 - Matjesfilets, die kleinen zarten Doppelfilet 1,80
 - Neu diese Woche: geräuch.! Matjesfilets, eingelegt – schmecken richtig gut – so z.Bauernbrot oder ... 18,95
 - Strömlinge in Wacholdermarinade, das sind kleine Heringsfilets, frisch! eingelegt von den 900 g Eimer 21,90
 - Müritzfischern + Strömlinge, in Sandelholzmarinade – beide richtig lecker! aufgeteilt 24,50
 - Büsumer Krabben, die kleinen würzigen, handgeputt 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
- Saiblingscaviar, Österreich von den Gebrüdern Sicher – besser geht's nicht! Knackiges Korn, wenig gesalzen, Ernte 2011 – richtig gut!	250 g Glas	139,--

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
- Poulardenbrustfilet ohne Haut!, Freiland, Frankreich, z. Braten, für Wok-Gerichte oder für ein ,Rotes Hähnchen-Curry'. Jamie kommt mit seinem ,Grünen Hähnchencurry'. Und noch mal asiatisch mit der ,Thailändischen Hühnchenpfanne mit Zitrone und Ingwer' oder dem ,Schnellen Hähnchencurry', dazu ,Süß-scharfe Ananas, natürlich u.a. mit Ingwer, Chili + frischer! Ananas und einem ,Linsenpüree'. Aus Südspeanien kommt das ,Hähnchenbrüstchen mit Orangen'. Und dann 3mal Siebeck, seine ,Hühnerbrust mit Estragon' und eine richtig leckere Zubereitung, seine ,Hühnerbrust, Paprika und Kartoffelpüree'. Und dann seine ,Hühnerbrust mit Tomatensugo' – alle 3 Gerichte sind richtig gut nachzukochen.		15,35
- Flugentenbrust weiblich, Frankreich ,Entenbrust à l'orange', der Klassiker. Weiter mit ,Entenbrust mit Orange + grünen Oliven' oder die ,Entenbrust mit Mango-Estragon-Sauce. Leicht asiatisch durch Sojasauce und Wasabi – die ,Entenbrust mit gefüllter Zwiebel' (eine Kürbisfüllung). Auch ohne Rotkraut & Co, die ,Entenbrust mit Portweifeigen und Safran-Risotto'. Ebenso die ,Glasierte Entenbrust mit Mangosauerkraut' oder mit einem Ananas- Sauerkraut. Und eine Grundanleitung für die Entenbrust hats auch.		21,85
- Perl(enkettchen)huhn, LABEL ROUGE, ca. 1,5 kg, Frankreich Mit reichlich Rosmarin + etw. Rotwein kommt das ,Perlhuhn mit Rosmarinduft'. Saftig und sein Eigengeschmack behaltend, das ,Perlhuhn im Pergament', mit Oregano und Salbei. Aus Umbrien kommt das ,Gefüllte Perlhuhn', mit Salsicce + mit Salbei, Rosmarin, Wacholderbeeren und etwas Weißwein abgerundet. Dann reichts auch für 4 Personen. Und raffiniert auch die ,Perlhühner mit Orangen-Jus und geschmolzenen Tomaten'. Aus dem Piemont kommt das Perlhuhn mit Oliven und Pinienkernen' + a.d. Lombardei das ,Perlhuhn mit Rosmarin und Honig'. Passt jetzt gut, das ,Perl- huhn mit Kürbis-Linsen-Gemüse.' Ebenso wie das ,Perlhuhn mit Wirsing' – davon gibt's 2 Versionen. Und vom Witzigmann kommt das ,Perlhuhn mit glasierten Perlzwiebeln, Maronen und Majoran'. Und zum Schluß Jamies ,Gebratenes Perlhuhn mit Salbei, Sellerie und Blutorangen' – ein sehr schönes aromatisches Gericht – jetzt gibt's ja die Blutorangen.		12,95

Kalb

- Milchkalbsleber, frisch, von PETER'S FARM, immer super in der Qualität Perfekt zubereitet, vom Witzigmann, mit Salbei, Oregano und etw. Balsamico, die ,Kalbs- leberscheiben mit Pinienkernen'. Harmonisch auch die ,Kalbsleber mit Ingwer-Soja-Sauce. Mit Zwiebel und Tomate, die ,Kalbsleber mit Balsamico. Weiter mit ,Fegato alla veneziana', mit Zwiebeln und Salbei und der ,Kalbsleber Berliner Art', mit Apfel. Letzteres etwas abgewandelt, mit Salbei ,Speck, Rotwein + Balsamico, die ,Kalbsleber mit Äpfeln. Der Apfel ist auch mit im Spiel bei der ,Gebackenen Kalbsleber mit Madeirasauce ', dazu ein Rösti mit Ingwer-Apfelmus. Raffiniert auch die ,Kalbsleber mit Birnen und Estragon- sauce.' Paßt jetzt auch gut: ,Kürbisgemüse mit Kalbsleberschnitten' – von den Neuner Duttenhöfers.		24,88
- 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'. Harmonisch die ,Geschmorten Kalbsbäckchen mit Pfefferschälotten und Peter- silienwurzelpüree'. Und auch nicht schlecht, ein neues Gericht ,Kalbsbäckchen mit Paprikapüree', letzteres ist ein Kartoffelpüree mit roter Paprika, die Kalbsbacken werden u.a. mit Wurzelgemüse, Fenchelsaat, trockenem Wermut (<i>Noilly Prat</i>) + Kalbsfond zubereitet + mit etw. Orangenmarmelade abgeschmeckt.		19,55
- Kalbsschäufelbraten, 0,8/1kg, teilbar, Deutschland – das ist das gleiche saftige Stück wie das Blade Top beim US-Beef, also mit der Schicht i.d. Mitte, ideal für einen Braten, ein Ragout, eine Blanquette – es bleibt immer wunderbar saftig. Für die ,Blanquette vom Kalb', einem wirklich gutem Ragout, bei dem das Fleisch nicht angebraten wird, halten wir auch ein Rezept aus Frankreich bereit. Sehr gut auch für ein ,Kalbsgulasch mit Steinpilz-Polenta' - hier getrock. Steinpilze.		24,88
- Kalbstafelspitz, Deutschland, der Klassiker, zart + aromatisch, z.Kochen + Schmoren im Ofen, Gekocht – ,Kalbstafelspitz mit Apfelkren'.		15,55
- Kalbshüfte, Deutschland, in kleine Schnitzel geschnitten, auch für Geschnetzeltes		32,55
- Kalbscarrée, das sind die saftigen Koteletts, auch im ganzen zu braten, a.d. Spitzenbetrieb 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		42,75

und Calvadossauce'. Und Italien kommt da mit seinen 'Costolette sapoite', an pikanter Sauce, u.a. mit Tomate, Kapern, Oliven, Sardellen + Kräutern.

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'. Auch im Ganzen gebraten + passt jetzt gut, vom Witzigmann, das 'Kalbscarré mit Kürbis und Limettenrisotto' – raffiniert zubereitet.

Rind

- Tafelspitz vom Uckermärker Rind, Mark Brandenburg – besser geht's nicht, z.Kochen + Schmoren 26,70
Endlich ist mal das US-Beef in seiner Super-Qualität bezahlbar + garantiert hormonfrei:
- Blade top - Schaufelbraten, ideal zum Schmoren, für einen 'Brasata mit Rotwein' oder vom Witzigmann, dessen geschmorte 'Rinderschulter mit Salbei-Polenta'. 16,95
- Roastbeef vom Kansas Ranch Premium Reserve Black Angus Beef (s. unsere Markt-Info) Im ganzen zu garen oder z. Kurzbraten, als Rumpsteak 39,98
- Rinderfilet Black Angus Choice,USA, z. Kurzbraten – besser geht's kaum mehr! 62,95
- Wagyu-Burger! ca. 150 g – der etwas 'andere' Burger aus Wagyu-Beef, das Kobe Beef aus Australien, z. Braten oder Grillen, sehr gut im Geschmack. Von einem lieben Kunden kommt der Super-Hamburger, als Krönung auf diesem seine roten Zwiebeln, eingelegt in Portwein, Soja-Sauce, und Balsamico, das ganze dann eingekocht + rauf damit – der Hammer! Das Rezept gib't bei uns. 37,98

Vom Ruppiner Weidelamm:

- Ruppiner Weidelamm-Hinterhaxen, zum Schmoren 14,98
Jamie kommt da mit seinen 'Pikant gewürzten, geschmorten Lammhaxen', dazu CousCous, Kartoffelpü oder Polenta. Weiter mit den 'Lammstelzen auf Bohnengemüse', hier dicke weiße Bohnen. Fast wie ein Osso Buco zubereitet, die 'Italienischen Lammhaxen'. Klassisch, mit Wein + Kräutern, die 'Geschmorten Lammhaxen'. Aus dem Ofen, die 'Lammhaxen mit Spinat und Knoblauch'. Nicht verkehrt jetzt die 'Lammhaxen auf Grünkohl mit Schalotten und Birnen'. Und natürlich ein Klassiker, die 'Lammstelzen mit Barolo'.
- Lammkeule, hohl ausgelöst, ohne Knochen, ca. 2 kg – wird auf Wunsch auch geteilt 25,55
Gut geeignet für ein Gericht aus Apulien, der 'Lammbraten mit Kartoffeln' – da wird er auf Kartoffelscheiben + Tomaten im Ofen gegart und anschließend mit einer Kräuter-Parmesan-Kruste gratiniert. Oder in Würfel geschnitten, für ein Ragout m. Tomate + Olive oder für das 'Lamm mit Raz-el-Hanout' – diese Gewürzmischung haben wir da. Mit Kräutern, schwarzen Oliven, Zitrone, Koriander + Kichererbsen kommt der 'Lammtopf mit Oliven' daher.
- Irisches Freiland-Lammcarrée, z. Kurzbraten, in Koteletts geschnitten auch z. Kurzbraten 37,66

Vom Iberico Schwein - aus den Eichenwäldern Spaniens:

- Lomo Iberico, ausgelöster Rücken, ideal zum Kurzbraten, 800 /1 kg 33,80

Vom Schwäb.-Häll.Landschwein:

- 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 Grützwurst, bieten wir diese Woche auch wieder an.

Das Havelländer Apfelschwein

Aus Mecklenburg-Vorpommern – Die Fütterung dieser Tiere basiert zum großen Teil auf Äpfeln aus der Region. Das in den Äpfeln enthaltene Pektin unterstützt in natürlicher Weise die Gesundheit der Tiere, auf Antibiotika kann völlig verzichtet werden. Von angenehm fester Konsistenz, gesund und wohlschmeckend. Heute bieten wir an – **vom Bio- Apfelschwein:**

- Krustenbraten, Schulter ohne Knochen, 12,25
Da gib't's gleich mehrere Zubereitungen für einen gelungenen Schweinsbraten, einmal vom Schuhbeck und auch vom Lafer. Und da wäre noch der 'Krustenbraten in Biersauce' – hier dunkles Bier.
- Kotelett mit langer Rippe – hier handelt es sich um dicke Koteletts, die so zubereitet werden wie die Kalbskoteletts – also anbraten + dann kurz im Ofen ziehen lassen – unvergleichlich gut! 16,75
Von Jamie kommen die 'Schweinekoteletts mit Thymian, Zitrone und Pesto'. Von der Poletto, die das Apfelschwein sehr schätzt, kommen die 'Schweinekoteletts mit Kartoffelstampf', letzterer raffiniert zubereitet mit Pancetta, Apfel, Thymian + Cidre (oder Weißwein) – unbedingt mal probieren. Aus der Toskana kommen die 'Koteletts, in Chianti geschmort', mit Fenchelsamen, getrock.Tomaten + Thymian. Aus Kampanien die 'Costoletta alla pizzaiola', mit Oregano abgerundet. Und raffiniert, das 'Kotelett mit scharfen Linsen', das Fleisch mit den Aromen von Fenchelsaat, Rosmarin + Knoblauch, dazu kleine Linsen mit Chili und Rosinen.Und ähnlich würzig die 'Koteletts mit Chorizo und Kichererbsen', das ganze mit Pimentón de le Vera – geräuch. Paprikapulver süß – abgerundet. Den Pimenton haben wir auch da
- Bio-Apfelschweinefilet – ca. 500 g , z.Kurzbraten 24,25
Ein schöner Klassiker, vom Robuchon zubereitet, seine 'Filets de Porc aux Pruneaux', mit

Backpflaumen, die wir auch da haben. Von einem Freund, einem richtig guten Koch, seine Version ‚Schweinefilet in Apfel-Curry‘ – ein richtiger Schmackofatz. Auch mit Apfel – das ‚Schweinefilet auf Apfel-Linsen‘, das Filet im Kräutermantel auf nussigen Puy-Linsen mit Apfel in einer süßsauerlichen Sauce.

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 Schafkäse, 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:

- Cous-Cous Salat, also ein Taboulé – gut zu allem Gebrillten 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, Avocado-creme mit Chili, Limette + Koriander		28,50
- Kartoffelsalat mit Speck, Zwiebeln, Knoblauch und Pilzen		28,88
- Artischockensalat in Kräutervinaigrette		28,98
- Heringssalat mit roter Beete, Apfel, Gurke in Schmand-Sahne-Dressing		28,40
- Würfel von griechischem Schafkäse 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 –	im 720 ml Glas 9,85 und im 400 ml Glas	5,40
- Gulasch	720 ml Glas	11,30
- Hühnersuppe asiatisch, Zitronengras, Ingwer, Frühl. Zwiebel, 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

2 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
- Geflügelleberterrinen, verfeinert mit Portwein		32,--

Wurst & Co. - die Würste von Rack & Rüter sind **sauguuuu** im wahrsten Sinne des Wortes, aus Fuldabrück – die Wurstspezialitäten wie Ahle Rote, Kümmelstracke + **neu** die so gute Feldkieker, weiter mit der Ahlen Blut- und Leberwurst

- Blasen-Preßkopf, ca. 500 g, teilbar		16,20
Die Bio -Würste von diesem Lieferanten:		
- Grobe Leberwurst, Blutwurst, Zwiebelwurst + Schinkenstreichwurst, alle je 110 g		14,95
- Fleischwurst, als Ring oder als 110 g Wurst		14,95

Würste & Co., zum Braten i.d. Pfanne

- Salsiccia fresca toscana, wieder von FALORNI		18,98
2 gutschmeckende Gerichte mit dieser Fenchel-Bratwurst: ‚Kürbis-Gnocchi mit Fenchel-Bratwurst‘, dazu eine Fontina-Sauce (Fontina Käse haben wir da). Und dann der ‚Italienische Linseneintopf‘.		
Endlich wieder da, die so heiß geliebten		
- Orig. Nürnberger Rostbratwürstchen		14,80

- Kalbsbratwürstl, Österreich, eine richtige ,Sonntagsbratwurst, ca. 130 g, z.Braten + Grillen	15,88
- Kalbswienerle	14,95
- Weißwürste	14,95
- Boudin noir, die Original Blutwurst aus Frankreich, wird 200 gramm-weise abgegeben Zum Heißmachen, Braten wie z.B. ,Blutwurst mit geschmorten Äpfeln und Zwiebeln'.	14,98
- Cabanossi – zum Bauernbrot, aber auch sehr gut i.d. Linsensuppe & Co.,	24,-
- PINKEL, die Grütwurst zum Grünkohl- gelungene Übung + nicht fett – richtig gut	16,80

Sonstiges – Speck & Co:

- LARDO Rosmarino von FALORNI, handwerklich hergestellt – dieser würzige, luftgetrock. Speck wird in ca. 300/350 g Stücken abgegeben – auf Wunsch auch geteilt.
- Pancetta, von MAGRI, Italien, wird in kleinen Stücken oder dünn geschnitten abgegeben

Sonstiges

- Vacherin Mont d'Or, so z. Essen oder i.Ofen kurz erwärmt , zu Pellkartoffeln	500 g St.	9,98
- 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
- Wieder da: Luftgetrockneter Rohschinken v. Apfelschein, Bio – richtig gut im Geschmack!		26,80
- Schwarzwälder Schinken, aus einem kleinen Betrieb im Schwarzwald milde + nicht überräuchert – geht auch zu Spargel		24,55
- Fiocco, Salame dal Prosciutto, Parmasalami aus Schinkenfleisch, ausgesprochen mager,		29,98
- Bresaola del Conero, von MAGRI, 4 Wochen mariniertes Roastbeef, schmeckt am besten mit ein paar Tropfen Olivenöl und grob gemahlenem schwarzen Pfeffer. Das schmeckt so erheblich besser! als pur!		48,88
- Serrano Schinken, Spanien		34,90
- Culatello Cotto, v. MAGRI, das Herzstück d. Parma-Schinkens, gekocht! Saftig + würzig		34,90
- Wacholderschinken v. Havelländer Apfelschwein,ein würziger, leicht geräuch. + dann gekochter Schinken		32,90
- Premium Sülze - die Beste auf dem Markt! Probieren Sie mal wenigstens 1 dicke Scheibe! Wir können die Scheiben zwischen 5 mm bis zu 15 mm dick schneiden. Bitte Schnittstärke angeben.		19,98

Geräucherter Fisch

- Gewürzlachs aus der Eifel, gebeizt + geräuch., saftig		38,60
- Tasmanischer Räucherlachs aus der Eifel, gebeizt + geräuch., mit tasmanischen Pfeffer + Ginseng 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.		41,65
- Forellenfilet geräuchert, aus dem Königssee, Bayern, saftig		29,80
- Bachsaibling, geräuchert, a.d. Müritz, im Ganzen – saftig + sehr gut im Geschmack		26,65

Pasta

- Knöpfle, frisch		7,98
- Spaghetti frisch		9,80
- Gnocchi pur		10,90
- Ravioli mit Blutwurst		17,80
- Gnocchi mit Trüffel		22,45

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

- Pied de Mouton, Portugal, würziger Speisepilz, dem Pfifferling ähnlich		16,75
- Cardoncelli Pilz, aus Apulien, Italien – festfleischiger, gut schmeckender Speisepilz		24,45
- Buchenpilz, Korea – ein kleiner, würziger Speisepilz		22,90
- Wirsing, Deutschland		2,25
- 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

Und nun zum berüchtigten Grünkohl, aus dem tunlichst kein Braunkohl gekocht wird (passiert nur bei zu langem Kochen. Pinkel + Kasseler haben wir ja oben schon angeführt)

- 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 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. Pflanze 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.		
- Petersilienwurzel, Deutschland		3,20
- Hokkaido Kürbis, (den man gut mit Schale verarbeiten kann)		1,98
- Sugar Snaps, geputzt, das sind etwas knackigere Kaiserschoten	250 g Beutel	2,95
- 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 La Ratte, kleine festkochende Kartoffeln aus Frankreich.

OBST

- Clementinen m. Blatt, aus Südspanien		2,98
- Birne Comice, Italien, schön saftig		3,95
- Apfel Pink Lady, Deutschland, schön knackig		4,45
- Marcona Mandeln aus Spanien, geschält! So zum Essen, zum Kochen + Backen, z.Rösten		17,50
- Orange Navel Late, naturbelassen, aus Soller, Mallorca (s.unsere Markt-Info)		3,85
- Blutorangen, ideal für Saft, natürlich auch zum Essen		4,60
- Ananas Extra Sweet, Costa Rica	St.	2,80
- Pattaya Mango, die süße, reife, aromatische		16,90
- Passionsfrüchte + Lychees sind da - Und nicht zu vergessen – wir haben immer die unbehandelten Amalfi-Zitronen da .		

Desserts:

Dessertmanufaktur L'Art Sucré -

von einem Niveau, wie es sonst eigentlich nur in feinsten Patisseries in Paris zu haben ist.

Diese Woche gibt's wieder:

seine **Macerons**, außen leicht knackend, im Kern herrlich weich, mit einer Füllung , die Ihnen auf der Zunge zergeht wie **z.B. Choclat Amer, Choco Passion, Très Vanillé, Café ...:**

- Macerons mit div. Füllungen,	jeweils 7 Stück in einer Packung	
- Chocolat + Fleur de Sel, Schokoladengebäck mit Fleur de Sel		in der 175 g Box
- Sablé Breton, ein Butter Sandgebäck	auch	in der 175g Box

Beide - Cookies der Extraklasse – nicht zu süß, einfach voller Geschmack!

An Patisserie wird's geben:

- Choco Framboise: Schoko-Himbeercreme + frische Himbeeren		5,30
- Tarte au Citron ,Tradition' : Crème von echten sizilianischen Zitronen mit konfiertem Ingwer + Baiser!	Einzelportion	5,30

Es wird wieder eine kleine Auswahl – auch neue Sorten - seiner köstlichen Schokoladen geben sowie die so unschlagbar guten Pralinen in kleiner Packung – letztere müssen Sie mal probiert haben!

- Konfitüre Erdbeere Rosmarin	im 220 g Glas	6,90
- Himbeere Rose	"	6,90
- Aprikose Kalamansi Vanille	"	6,90

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

- Sauerkirsch trifft Premiumschokolade	8 x 3 cm	2,70
- Karamelcreme mit Birnenragout im Schokogitter	100 ml	2,95
- Love – fruchtiges Himbeermousse	100 ml	2,65
- Kaffee Amer, Kaffee-Schoko-Mousse mit gewürzter Creme Brulée auf Crunchboden (kann in schmale Stücke geschnitten werden)	800 ml	15,90

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
- Passionsfruchtmousse 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 Briochesegmente 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
- Köstlicher Kardinals Kuchen: Joghurt-Sahne auf Mürbeteigboden und frischen Himbeeren satt:		11,95
- Cassis-Torte wieder in der alten Form, Cassisgeschmack pur!		11,95
- Mango-Torte , Mango 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

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 Süssrahm gebacken:

- Apfel- oder Birnentarte,	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

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

Aus der altehrwürdigen Bäckerei Zimmermann in der Kölner Ehrenstraße – wieder frisch eingetroffen:

- **Original Rheinisches Schwarzbrot** (ohne Sirup + Konservierungsstoffe)

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.

Weiter mit zum Weinen:

Neu:

2011er Bardolino Chiaretto (also Rose !) **von Santa Sophia**

Herrlich, jetzt niederzehen, köstliche feine Frucht

Einzeln 7,62
Im Sixpack 6,95

Neu:

2010er Caves de Turckheim Pinot Blanc

Es ist ja sattsam bekannt, dass ich mit dieser Rebsorte hadere, wenn sie uns langweilt
Der hier langweilt nicht, wenn Sie kalt dekantieren, denn er braucht und verträgt Luft,
was auf einen hohen Trockenextrakt schliessen lässt. Gute Brüh'

Einzeln 8,65
Im Sixpack 7,95

Neu;

2010er Sauvignon blanc von der berühmten WG Tramin, Südtirol

Mörderstoff, hoher Trockenextrakt. Dicht. Excellente Aromatik. Rettet uns in das Frühjahr.

Einzeln 10,12
Im Sixpack 9,95

Prosecco (Rebsorte!!) frizzante DOC Vallotaj , Col San Martino nur 11 Grad Alk,
nur 11 Grad Alk, mit dem hilfreichen Kronkork, also keine Kraftakte beim Öffnen!!

Einzeln 6,09
Im Sixpack 4,99

Rebsortentypisch, keine Beimischungen von Trebbiano, feines Mousseaux, zum Trockenen hin,
Gute Substanz für Prosecco. Gutes Bukett von frischem Heu, feine Frucht und anregende Weinsäure.

Mutter Oberin : **Champagner Chevalier de Melline Brut, 1er Cru de Champagne**

Aus der superfeinen Gegend von Avize, was die Böden und das Mikroklima anlangt.

Klassiker. Trocken, kein Schmusekurs. Das leicht „rauchige“, feine anregende Säure.

Von anregend zu aufregend: Der Preis! Wann konnte ich in letzter Zeit einen Premier Cru so günstig anbieten? Da lebte Bismarck noch!!

Einzeln 29,80
Im Sixpack 25,46

Was tut man sich Gutes, in einer Saison, in der man nichts riechen und schmecken kann,
weil die Natur draussen nicht liefert? Trinken (und essen) !!!!!!!!!!!!!!!

Aus Neuseeland, aus dem District Marlborough kommt das sensorische Gegengewicht zu diesen Tagen:

2010er Yealands Way, Sauvignon blanc

Probenotiz: trocken, nix Saft für die Amis und andere, die nicht durchblicken. Maracuja pur.

Einzeln 9,95
Im Sixpack 8,95

Auch neu: 2009er Blauer Portugieser, Wachenheimer Bischofsgarten, Rotwein trocken

Rotwein mit bläulichen Reflexen im Farbbild, etwas heller, wie Grauvernatsch aus Südtirol
Rebsortentypisch, guter Stoff.!! Um kleines Geld, guter Stoff !!!!!!!!!!!!!!!

Liter 4,99
Im Sixpack 4,49

Noch neuer als Neu: 2010er Yealands Pinot Noir, South Island, Neu Seeland

Probenotiz: leicht rauchig, extrem feines trockenes Tannin (Selten!!) vornehme Art,

in der französischen Stilistik. Eine tiefgründige Finesse und Würze sorgen für Stimulanz.

Geheimnisvoller Rotwein! Es gibt sensorische Wahrnehmungen, die sprachlich, ohne in das sattsam bekannte Wein-Journalisten-Geschwafel zu verfallen, das niemand nachvollziehen kann, ausser denen, was Ihnen als Zecher aber nicht dient, denn Sie finden weder Leder, Teer Unterhose,

Einzeln 15,24
Im Sixpack 12,95

oder sonst irgendwas wieder, und sind frustriert und wütend, und wir Händler kriegens ab. Die Wut von Ihnen.

2006er Nottola Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Toskana, Chianti Classico Gebiet **Einzeln 11,95**
 Entschuldigung, wieder was für so Jungs, so wie Ich, aus der alten Schule, der Traditionalisten **Sixpack 9,95**
 Probenotiz: immer schon in Fachkreisen gewünschte, mürbe Würze, jenes Fascinosum an Raffinesse
 jetzt hamm'ers. Hier iss'es

2010er Parallele 45 rose von Paul Jaboulet Aine, Rhone **Einzeln 7,62**
 Richtig guter Rose, von berühmtem Südfranzack. Hätte Ihr Gnaden 2,95 Euro **Im Sixpack 6,95**
 mehr gekostet, als regulär, also fast 10€, aber der Importeur hat die Hose runtergelassen
 Probiert gegen einen südfranzösischen vom Sascha Lichine, der teurer war, aber nicht würdig der Kelche und
 Kehlen der Clubmitglieder. Iss das übergekommen?? Hä ???

Kommt ebenfalls noch mal rein:

2010er Herzog von Württemberg Riesling TROCKEN! Monrepos **Einzeln 8,65**
 So muss das sein: Ein rassiger Riesling. Übrigens: Super Etikett. Mit Porsche- **Im Sixpack 7,95**
 Emblem auf dem Bapperl. Der Auftritt! Porsche hat das aber von den Herzögen, nicht umgekehrt.

Neu:

1.
2009er Jaboulet Les Traveses, Cotes de Ventoux A.C. rouge **Einzeln 7,95**
 Stoffiger Rotwein, dicht, grosse Fülle um kleine Münze **Im Sixpack 6,95**

2.
2008er Reichsrat von Buhl, Riesling, Deidesheim, Pfalz **Einzeln 7,95**
 Jahrgangsbedingt weichere Art, mit der feinen Würze bedingt durch die Böden. **Im Sixpack 6,95**

3.
2008er Reichsrat von Buhl, Spätburgunder, Deidesheim, Pfalz **Einzeln 10,12**
 Sortentypische Spätburgunderfrucht in Richtung französische Stilistik. Weich. **Im Sixpack 9,95**

Weingut Balthasar Ress, Hattenheim im Rheingau
2008er Riesling trocken Hattenheimer Engelmansberg **Einzeln 15,24**
 Probenotiz: Jahrgangsbedingt markanter, trockener. Kein Klickerwasser **Im Sixpack 12,97**

2010er Poderi da Filicaja Chianti DOCG **Einzeln 6,09**
 Zarter, leichter, dennoch ausreichend körperreicher Rotwein aus der Sangiovesetraube. **Im Sixpack 5,95**
 Die Probeflasche von diesem Toscaner ist nicht alt geworden im Probierraum! Gute Frucht,
 angenehm unanstrengend solo, zu heissen Pastagerichten oder Wurstbrot niederzuzechen.

2008er Vinho Regional do Beiras, Reserva, 12th Century, Portugal **Einzeln 9,95**
 Ein mächtiger, fülliger, aber nicht mastiger, sondern auch lockend zu trinkender **Im Sixpack 8,65**
 portugiesischer Rotwein.

Château Côtors, Côtes de Bourg **Einzeln 8,95**
 So ist es recht, liebe Franzosen, weiter so! Guter, stoffiger Rotwein, **Im Sixpack 7,95**
 gutes anregendes Würzbild, keine störenden harten Tannine, gut solo oder
 zu Blutwurst und Gebratenen. Wenn es geht, bitte dekantieren, denn er verbessert sich bei Luftzutritt.

2009er Poggio Alloro Chianti DOCG **Einzeln 8,65**
 PN: Saftiger San Giovese, gute stoffige Art **Im Sixpack 7,95**

2009er Ciro Rosso, Zito, Calabrien **Einzeln 7,62**
 PN: Kernige Art, süffig. **Im Sixpack 6,95**

2010er Barbazzale Rosso, Cottanera, Sizilien **Einzeln 8,65**
 PN: guter Stoff

2007er Saint Mont rouge Gascogne, Les Vignes Retrouvées **Einzeln 9,95**
 Und da ham'mers mit den seltenen Rotweinsorten Tannat und Pinenc zu tun. **Im Sixpack 8,65**
 Maskuliner Rotwein – schon wieder keine Marmelade. Schade aber auch. Hätten
 wir eh' nicht getrunken. Trocken, stoffig. Zum Essen. Solo auch, aber nur für ge-
 eichte Zecher.

2007er Gaudenz Rot von Knipser, Pfalz **Einzeln 12,95**
Stoffig, kernig, markant. **Im Sixpack 11,95**