

Michael Risse
Weinhandel

Betrieb:
Humboldtstraße 59
60318 Frankfurt
☎ 069 59 10 65
(nur Fr 17-20, Sa 11-15 h)

Wein- + Überlebens-Mittel Offerte vom 4. Oktober 2017
zur Abholung am **Samstag, den 19. November von 11 – 15 Uhr**

☎ 069 55 55 90
Fax: 069 40158399

Bestelltage: Mittwoch + Donnerstag, bis 20 h

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:
Frei 17 - 20 h
Sa 11 - 15 h

das isser, der zwar leichte,trotzdemRotwein! Nur 12 Umdrehungen springt der einem sofort an
2015er Trollinger Alte Rebe, Weingut Markus Bruker, Grossbottwar, Württemberg **Einzel 8,95**
Sixpäck 8,49
an, mit seiner frischen, dennoch für heutige Verhältnisse niedriggrädigen Art.Obwohl nur 12
Umdrehungen springt der einem sofort an Auch noch Tage später im Anbruch nachverkostet: anregend.

2015er Camille Cayran,Le Pas de la Beaume,Cotes du Rhone rouge **Einzel 7,95**
Medaille d' Or en Paris,Conours General Agricole 2016 **Sixpäck 6,95**
Rebsorten :Grenache- Syrah-Vieux Carignan-Cinsault. Geschmack :Schöne Tiefe & Würze

Dann: Oenologischer Kreisalarm, excellenter Weisswein, spott preiswert !!
2016er Sibiliana Roceno,Rebsorte Grillo,Terre Siciliane **Einzel 6,09**
Entdeckung,eher aus Zufall,ganz feiner obstiger Duft,schlank auf der Zunge,wenig Alk!nur 12,5 **Sixpäck 4,99**

2016er Weingut Trentz Johannisberg ,Rheingau, Grauer Burgunder trocken **Einzel 9,95**
Markant und elegant zugleich. **Sixpäck 9,49**

Wärmender Rotwein
2015er Aussimento,Double Pass Shiraz,South Australia **Einzel 9,95**
Probenotiz: Üppig, die „Verwöhnummer“,sensorisch betrachtet, par excellence. **Sixpäck 8,95**

Die schwarzen Weine von Cahors, schon im Mittelalter hochgerühmt !! Der Betrieb Chateau de Chambert ist jetzt auch Demeter
2014er Chateau de Chambert „Fruite“, eine Cuvee aus Malbec und Merlot. **Einzel 10,95**
Obwohl einer der „älteren“ Rouges ,dennoch von einer fast jugendlich anmutenden Fruchtigkeit eingebettet // **Sixpäck 9,95**
in kräftige,aber weiche Tannine. Eine halbe Flasche abends davon ist nix. Verdampft förmlich.

2011er Chateau de Chambert Cuvee le Causse,aus Malbec,Merlot und Tannat. **Einzel 10,95**
So,bei dem gehts dann richtig rund. Masculin. Bekömmlich durch seine weichen Tannine. **Sixpäck 9,95**

2015er Black Jack Rotwein trocken, Weingut Bruker,aus Lemberger & Pinot Meunier **Einzel 9,95**
Ausgesprochen „Beerig“,dunkle Waldbeeren,ganz feines Tannin,guter Abgang,edel ! **Sixpäck 9,49**
Gut nicht nur solo,sondern auch zu Ente,Gans & Wild

2012er Condado de Oriza Crianza Tempranillo,Pagos del Rey,Ribera del Duero **Einzel 9,95**
Die Rotweine,hier aus der Tempranillotraube,aus dem Duero sind schon was Besonderes **Sixpäck 8,95**
auch innerhalb der spanischen Weinlandschaft,weil sie durch eine besondere Stoffigkeit
wohltuend auf sich aufmerksam machen.

2004er Condado de Oriza RESERVA,gleiche Rebsorte,Pagos del Rey,Ribeira del Duero **Einzel 15,95**
Durch längeren Holzfassausbau,aber ohne Übertreibungen,also nix von wegen „wir beissen **Sixpäck 14,95**
beherzt in ein Holzbrett von der Eichensargtischlerei Risse,nein nein,einfach länger gereift.

2012er Casa Andes Gran Reserva,Itata Valley,Chile,eine Cuvee aus Cabernet Sauvignon, **Einzel 15,95**
Shiraz,Malbec,Cabernet Franc,Carmenere und Merlot.Trocken,nicht überholzt,geradeaus.Stoff! **Sixpäck 14,95**

2014er Weingut Heitlinger, Kraichgau, Cuvee Rot, **Einzel 8,95**
aus Pinot Noir, Lemberger, Cabernet. **Sixpäck 7,95**
Kirschige Frucht ! Würzig-anregend. Bitte nicht zimmerwarm mit 22 Grad trinken,
sondern kühl.

2014er Casa Andes ,Itata Valley,Chile,Merlot **Einzel 7,95**
Der Grundwein aus der Merlottraube,nicht im Holzfass gereift ,wie die Reserva. Gut! **Sixpäck 6,95**

Überlebens-Mittel

Fisch

nebenbei, sollte immer griffbereit sein: Noilly Prat, der beste französische Wermuth Preissenkung von 16,95 auf 15,95 pro Lit.

- Loup de Mer , 0,8/1kg, Aquakultur Griechenland (da arbeiten die Griechen sehr sorgfältig !)		22,55
Hier ein paar Anregungen: Natürlich auf einem Fenchel-Tomaten-Bett im Ofen gegart immer ein Hochgenuß. Im Salzmantel kommt vom Ali Güngörmüs – einem Koch, dessen Gerichte ich sehr schätze – der ‚Wolfsbarsch in Salzkruste mit Sauce Gribiche‘. Diese würzige, leicht säuerliche Sauce ist ein Klassiker i.d. franz.Küche, wird oft zu Sülzen, zu gebrat. gegrillten oder gedünst. Fisch gereicht . Noch ein schön aromatisches Gericht – leicht zuzubereiten: ‚Wolfsbarsch mit Salsa-Verde Kartoffeln‘ – hier wird der Loup mit Zitronenscheiben, Kräutern + Knoblauch im Ofen gegart, die Kartoffeln gekocht + dann mit gehackten grünen Oliven, Sardellenfilets, Kapern, gehackten Kräutern mit Olivenöl serviert.		
- QSFP Seeteufelfilet! , Wildfang, NO-Atlantik, Biskaya, 300-500 g		46,95
Mariniert lässt sich dieser schön festfleischige Fisch auch sehr gut grillen. Der ‚Seeteufel mit Kartoffel-Oliven-Gemüse‘ wird mit einer Sauce aus Fischfond, Noilly Prat, Zitronenzeste + etw. Sahne serviert. 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. Hier eine marokkanische Zubereitung – eine ‚Fisch-Tajine‘, schön würzig, geht auch in einem Schmortopf. Ein leichtes Gericht: ‚Seeteufel mit Puy Linsen und Schinken-Spitzkohl-Salat‘ – so kann man Spitzkohl auch mal als Salat genießen. Man könnte ihn auch ebenso kurz im Wok braten, vielleicht mit geschmolzenen Tomaten.		
- QSFP Kabeljauloins , 180/250 g +, Wildfang, N-O-Atlantik, Islandschelf – immer in einer tollen Qualität!		35,55
Von Ali Güngörmüs, einem Sternekoch, gibt's ein schön mediterranes Gericht, das auch leicht nachzukochen geht: ‚Kabeljau mit Zitronen-Kartoffeln, Pimentos und Tomatenpesto‘. (Übrigens – ein wunderbares Buch – ‚Mediterran‘ – mit tollen Rezepten, die wirklich gut nachzukochen gehen. (Schön, dass ein Sternekoch auch mal so was schreibt.) Vom Henssler kommt der ‚Kabeljau in Wasabi-Senf-Sauce‘, wenn man will, mit Bratkartoffeln, einfach raffiniert zubereitet. Aus dem Depardieu Kochbuch kommt der ‚Gebratene Kabeljaurücken‘, mit reichlich Basilikum. Jamie Oliver mit seinem ‚Gebratenen Kabeljaufilet mit Petersilie, Kapern und brauner Butter‘ oder seinem ‚Kurz gebackenen Kabeljau mit Petersilie, Oregano, Chili und Limette‘. Vom Duo Witzigmann/Biolek kommt der ‚Kabeljau mit Kartoffeln und Tomaten‘, mit Estragon und Korianderkörnern zermörsert – ein gelungenes, aromatisches Gericht.		
- Austern Fines de Normandie , Frankreich, Größe M	St.	1,10
- MSC Miesmuscheln , Nord-Ost-Atlantik, Nordsee Bootdredgen	1,5 kg Schale	5,99
- Vongole veraci , Italien, die kleinen, würzigen, ideal für ‚Spaghetti vongole‘ –		19,98
- Pulpo Arme, gekocht! ca. 100-200 g, Spanien – endlich wieder da		42,--
- Büsumer Krabben , handgeputzt, (<u>nicht</u> via Marokko)- da hat sich im Preis etwas getan!		78,--
- Neuer Matjes, butterzart	Doppelfilet	1,85
- Salzwassergarnele o.Kopf, mit Schale, Seawater,TK, U5 (5-6 St.je kg!), z. Braten + Grillen ideal, saftig		39,--
- Wildgarnelen , <u>mit</u> Kopf + Schale, Argentinien,TK, 10/20er, ideal zum Grillen, Braten, toll im Geschmack!		24,98
- Crabmeat Schneekrabbe , TK, gekochtes Schneekrabbenfleisch, gefangen i. Süd-Ost-Pazifik	400 g	21,--
- Saiblings Caviar, Deutschland	100 g Glas	16,85
- Wildlachs Caviar Sockeye Platinum	100 g Glas	16,85
- Sushi-Seealgen-Salat , pikant (nicht zu scharf), gelungen		16,85

Geräucherter Fisch

- Rauchlachs Premium , (das Mittelfilet) mit Zitronenpfeffer oder natur	220 g St.	16,--
- Forellendoppelfilet geräuch. , a.d. Taunus	Pak./Dopp.filet	4,99

Lockende Angebote betreffs Vögel

- Wachtelbrustsuprême , also m. Flügel, Frankreich, feiner Geschmack, z.Kurzbraten,		29,95
- QSFP Marensin <u>Mais</u>-Perlhuhn , Frankreich, ca. 1,5 kg		16,65
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 reicht's 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‘.		
- Maispoulardensuprême, Frankreich – z. Kurzbraten,		13,38
- Agillettes de Canard – das sind die kleinen Filets unter der Entenbrust – i.d. 240 g Packg. Einfach kurz i.d. Pfanne schwenken, super zu einem Salat, zum Pilzrisotto, im Wok ...		23,55/kg

Kaninchen – aus einem kleinen Zuchtbetrieb i.d. Eifel

- Kaninchendoppelkeulen , aus der Eifel, z. Schmoren		21,45
-------------------------------------------------------------	--	-------

Vom großen Girardet ein Klassiker, das ‚Kaninchenragout mit Senf‘. Das ‚Kaninchen mit Tomaten‘ kommt vom Duo Witzigmann/Biolek. Vom Alexander Hermann kommen die ‚Kaninchenkeulen mit Bohnen-Birnen-Gemüse‘. Und hier noch eine wunderbare aromatische Zubereitung: ‚Mallorquinische Kaninchen-Orangen-Pfanne‘ – goldbraun angebrat. schmoren die Keulen im Tomaten-Orangen-Sud – mit Weißwein, Schalotten, Knoblauch, Fenchel und Oliven

Kalb

- **Kalbszunge**, frisch, Deutschland 18,98
Nach wie vor gelungen, Schuhbecks ‚Gekochte Kalbszunge mit Schnittlauch-Kren-Soße‘, (Meerrettich) dazu ein ‚Graupengemüse‘, dass ebenso gut schmeckt wie z.B. Witzigmann’s Graupenrisotto – einfach sehr gut zubereitet. Aus dem Piemont – mal anders zubereitet – kommt die ‚Lingua in salsa piccante‘, u.a. mit Tomate + getrock. Steinpilzen + Weißwein.
- **Milchkalbsbacken**, geputzt, Peter’s Farm, einem Vorzeigebetrieb f. Kalbfleisch 29,95
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.
- **Kalbstafelspitz**, EU, ca. 1,2 kg, zum Kochen und auch Schmoren – 19,98
- **Kalbssteakhüfte schier**, ideal für Schnitzel, Scaloppine, z. Schnetzeln 29,98
- **Kalb carré**, EU, im ganzen zu braten oder in Koteletts geschnitten, z. Kurzbraten 31,98
Vom Witzigmann kommt das ‚Kalbskotelett mit Apfel und Calvadosauce‘. Die italienische Variante ‚Kalbskotelett an pikanter Sauce wird u.a. mit Kapern, Sardellen, Tomate + Kräutern zubereitet. Und hier ein großer Klassiker, auch aus Italien: ‚Cottoletta alla milanese‘ mit Salbei, hier wird das Kotelett paniert!!

Rind

- **Rindertafelspitz v. Simmenthaler Rind**,, Deutschland,, ca. 2,5 kg, teilbar 16,85
- **Roastbeef Charolais**, diesmal Deutschland – im ganzen zu braten oder in Scheiben als Rumpsteak 36,55
- **US-Schaukel**, ideal z. Schmoren, im Ganzen oder als ‚Boeuf Bourignon‘ ... 26,85
- **Flanksteak**, diesmal wieder die Super USA-Ware, Getreidefütterung, z. Kurzbraten + kurzem Nachziehen im Ofen – schön kräftig im Grund sehr gut i.d. Qualität – kurzgebraten ein Genuss!/
Diesen Zuschnitt kennen nur die Franzosen, aber auch die Amerikaner – einfach mal probieren. 42,98

Burger

- **Dry Aged Burger**, TK, Rind Einzel, St. 200 g 3,50
 - **Burger Iberico!**, TK, Iberico Schwein Packg. 2 x 125 g 6,66
 - **Burger Lamm!**, TK, Lamm Packg. 2 x 125 g 4,98
 - **Burger Brötchen Brioche**, TK, Kurz4 x 110 g 3,98
- Dazu und zu allem gegrillten vorab mal 2 mir empfohlene Saucen, die sehr gut sein sollen:
- **Grillsauce Old Texas BBQ** 445 ml 6,25
 - **Sauce Somona Terriyaki** 445 ml 6,25

Lamm

- **Lammkeule o. Knochen, Irland**, ca. 1,6 kg, teilbar 24,98
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 – ähnlich gewürzt ist die ‚Lamm-Kichererbsen-Tajine‘. Mit Kräutern, schwarzen Oliven, Zitrone, Koriander + Kichererbsen kommt der ‚Lammtopf mit Oliven‘ daher.
- **Lammhüfte schier, Irland**, (o.Knochen + Deckel) z, Kurzbraten + Schmoren

Wild

- **Hirschedelgulasch**, handgeschnitten, 21,98
2 Beispiele: ‚Hirschragout in Balsamico-Sauce‘ und Witzigmanns ‚Ragout vom Hirsch mit Backpflaumen + grünem Pfeffer‘. Und hier noch ein Pasta Gericht: ‚Orangennudeln mit Rauke und Hirschsugo)‘
- **Hirsch Osso Bucco** – zuzubereiten wie ein klass. Ossobucco. Genausogut geht auch die gleiche Zubereitung für das Hirschragout in Balsamico Sauce. 16,98

Vom Iberico-Schwein – aus den Eichenwäldern Spaniens

- **Iberico Rack** – im ganzen i.d. Ofen oder als Kotelett i.d. Pfanne, saftigst 32,55
- **Schweinefilet, ca. 400 g** 33,--

Spanferkel, Deutschland

- **Spanferkelkotelett**, kann man im ganzen i.d. Röhre schieben. 17,68

Vom Thüringer Duroc Schwein:

- **Duroc-Krustenbraten**, ca. 1,3 kg, kg, teilbar, ideal für einen ‚Krustenbraten in Altbiersauce‘. 15,98
Etwas anders der ‚Schweinekrustenbraten mit Feigensauerkraut‘, beides raffiniert gewürzt und zubereitet.
- **DUROC Schweinemagerbacken**, ideal z. Schmoren – hier ‚Schweinsbackerl mit Bayrisch Kraut‘. 16,98
Lassen sich wunderbar nach unseren Kalbsbacken-Rezepten schmoren oder ein richtiger Schmackofatz, vom Mario Kotaska, seine ‚Schweine-Bäckchen mit Meerrettich-Spitzkohl!‘ Und schön würzig, die ‚Geschmorten Schweinebäckchen nach Art der Karibik‘, u.a. mit Kreuzkümmel, Quatre-Épice + Chili gewürzt.

Quiches, Brotaufstriche + Salate

- Quiche Lorraine 2,80
- Quiche mit Spinat + Mozarella St. 2,70
- Quiche Curry Lauch – schön aromatisch St. 2,95
- Quiche provençale, mit Tomate, Zucchini + Paprika 2,95
- Quiche mit Schafskäse, Tomate, Rosmarin + Peperoni St. 2,95
- Quiche mit Zwiebel, Apfel + Speckwürfelchen – nicht schlecht! St. 2,95
- Quiche mit Gorgonzola und Aprikose 3,85
- 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:

- **Frankfurter Grüne Soße** – richtig gut – mit reichlich Kräutern, keine Mayo! 24,50
- Sauce Remoulade, u.a. m.reichl. frischen Kräutern 33,25
- Glasnudelsalat mit Garnelen, Frühlingszwiebeln + feinem Gemüse in Ingwer-Asia-Dressing 39,95
- Würfel von griechischem Schafskäse mit Oregano, Thymian, Rosmarin, Knobl. Chili + Olivenöl + Zitro-Schale – eine wirklich gelungene Übung! 36,75
- Pikanter Möhrensalat mit Peperoni, Sesam, Frühlingszwiebeln 15,75
- Linsenvinaigrette mit feinem Gemüse 21,25
- Artischockensalat in Kräutervinaigrette 31,85
- Cous-Cous Salat – immer gut zu Merguez + allem gegrillten Fleisch, auch gut solo 26,55

3 x Hering + Matjes – immer gut mit Pellkartoffeln – oder solo

- Matjeshappen Hausfrauenart, mit Apfel, Zwiebel, Gürkchen in Sauerrahm 31,85
- Heringssalat mit roter Beete, Apfel, Gurke in Schmand-Sahne-Dressing 29,80
- Heringssild m. Essig, Zucker, roter Zwiebeln, Karotte, Lorbeer, Ingwer, Meerrettich, Senfkörner, Piment, Koriander 29,80
- Heringstopf in Dill-Senf-Sahne Dressing 29,80
- Flusskrebs-Salat m.Frühl.zwiebel, Ingwer, Mango, Limette, Piment d'Espelette, Creme fraiche 49,--

- Thunfischmousse mit Sardellen, Kapern, Petersilie, grünen Pfefferkörner, Senf, Mascarpone 33,65

Und nun zu Dips/Aufstrichen, die alle veget./vegan sind – aber vor allem richtig gut schmecken:

- Guacamole, Avocadocreame mit Chili, Limette + Koriander 28,50
- Avocado-Sesam-Paste, Avocado, Tahini, Sesam 28,--
- Muhammara, ein orientalischer würziger Dip aus gerösteter, gehäuteter Paprika, Chili, Granatapfel, Knobl., Zwiebel, Walnuss, Kreuzkümmel, Paprika, Zitrone + Koriander 38,--
- Erbsen-Hummus: grüne Erbsen, Tahini, Kreuzkümmel, Cayenne, - schmeckt saugt ! 29,80
- Aubergine, Kichererbsen, Tahini, Zitrone, orient. Gewürze – schön fruchtig 36,--
- Rote Beete, Tahini, Knoblauch, Zitrone 38,--

- Gemüse-, Fisch-, Kalb-, Hühner-, Lammfond 200 ml Glas 3,40
- Sauce Bolognese 720 ml Glas 9,25
- Königsberger Klopse (Kalbfleisch), klassisch, richtig gelungen! 720 ml Glas 13,35
- Hühnerbouillon, vom Bio-Huhn 400 ml Glas 6,98
- Linsensuppe rote + braune Linsen, Möhren, Sellerie, Süßkartoffel, Curry – vegetarisch: auch eine gelungene Übung! 720 ml Glas 9,25
- Albondigas, Spanische Hackfleischbällchen (Rind) in pikanter Tomatensauce 400 ml Glas 4,98
- So zum Wegnaschen, warm zum Reis oder auch i.d. Pasta ... 720 ml Glas 9,45

Würste, Bratwurst & Co

- Thüringer Apfel-Zwiebel-Rostbratwurst v. Duroc Schwein 11,75
- Kalbsbratwurst v. Tiroler Milchkalb – sehr fein im Geschmack – gelungen! 17,95
- Salsiccia Fenchel, z, Braten, für Pasta Saucen, der italienische Klassiker 12,88
- Salsiccia v. Iberico Schwein – schmeckt im wahrsten Sinn des Wortes saugt! ca. 300 g/6er Packg. 6,25
- Grillchorizo mediteran 4er Packg. 4,40

Und weiter geht's mit

- Wienerle, diesmal aus Südtirol, von Ablinger 4er Packg 2,39
- Original Münchner Weißwurst 4er Packg 3,55
- Boudin noir, entw. m. Zwiebel oder Apfel 26,72

Sonstiges

- **Entenbrust, heiß geräuchert, Frankreich**, i. ca. 300 g Stück, so zum Wein, zum Salat ... 44,--
Kann man sehr gut selbst aufschneiden, ähnlich wie die beiden nachfolgenden Spezialitäten.
- von VULCANO, Österreich – einem Spitzenlieferanten für Schinkenprodukte jeglicher Art.:**
- **Trüffelfilet + Walnusfilet** – das sind kleine luftgetrock. Filetstücke, mit Trüffel oder 250g St. 22,-/St.
Walnuss, die man wunderbar einfach runterschneiden kann, und die einfach saugt schmecken!

Endlich wieder da, die

- **Straßburger Terrine, Feyel**, in Gewürztram. marin., mit Stopfleberkern + Steinpilzen – gelungen! 44,--
(wird in Scheiben abgegeben)
- 2 Terrinen im 250 g Glas aus einem kleinen Betrieb i.d. Eifel:
- **Lamm-Terrine mit Zitrone** 250 g Glas 8,98
- **Kaninchenterrine** " " 7,45
Weiter geht's mit:
- **Schwäbisch-Hällische Maultaschen** (im 6er Pack) 14,20
- **Spätzle aus Stuttgart** 400 g 4,55
- **Maronen, gegart, Frankreich** 500 g Pack.vak. 8,65
- **Sauerkraut**, küchenfertig, z. Erwärmen 300 g Beutel 1,10
- **Saure grüne Bohnen** – küchenfertig, z. Erwärmen – eine rheinische Spezialität 500 g Beutel 1,55
- **Apfelrotkohl**, küchenfertig, z. Erwärmen 500 g Beutel 2,10
- **Geriebener Meerrettich**, 50 g vak. Beutel 1,60

Diese Produkte von **BESTE KÖCHIN** sind mal wirklich gelungen – sie schmecken richtig gut:

- **Schafskäse Paste** 200 g 4,95
- **Hummus** " 3,95
- **Tzatziki**, nicht zu Knoblauchlastig! Ideal auch zu gegrilltem Fleisch! " 3,45
- **Kalamata Oliven m. Kern**, " 3,95
- **Dicke weiße Bohnen in arom. Tomatensauce** " 4,65

Wieder neu eingetroffen: von der **Sudn'sol Manufaktur in der Provence** – deren halbgetrockneten Tomaten wir ja auch führen:

- Artischocken Tapenade** 150 g 4,75
- Tomaten-Kapern-Oliven Tapenade** 150 g 4,75
- Paprika-gelbe Kirschtomaten-Tapenade**, tolles Aroma! 150 g 4,75
- Rote Paprika Tapenade** 150 g 4,75

Alle Tapenaden schmecken köstlich, fruchtig + würzig nach den Gemüsen, die drin sind – sehr gut auf Crostinis & Co – zum Aperitiv – verfeinern auch kleine Soßen, in Pastagerichten und

- **Thunfisch-Rilette, Krabben-Rilette + Makrelen-Rilette, Frankreich** 180 g/jeweils 3,35
Diese Rillettes schmecken sehr gut + sind einer idealer Happen zum Apertitif, Weißwein
- **Tomami Umami, herzhaft Würze** 240 ml Flasche 16,75
- **Tomami Tomate, fruchtige Würze** 240 ml Flasche 16,75

Auch wieder eingetroffen: die so gute

- **Japanische Mayonnaise, i.d. 500 g Flasche** – schmeckt wie hausgemacht – im besten Sinn.

Butter- + Käseauswahl - einige Beispiele

(das Käsesortiment wechselt jede Woche – dies ist nur eine kleine Auswahl)

- **Rohmilchbutter fleur de sel** wird da sein sowie + die **Ocelli Butter** (125 g) aus bella Italia
- **Mozarella Buffalo, Italien** – da haben wir eine neue Quelle – schmeckt noch besser! 250 g 4,95
- **Crottin de Chavignol**, St. 3,20
- **Picandou Ziegenkäsetaler** " 1,35
(natur gut auf Weißbrot z. Aperitiv oder mit einer Bacon umwickelt, kurz gebraten, auf Salat)
- **Ziegen- Aufstrich, frisch, von Picandou, Frankreich** 125 g „ 2,98
- **LANDANA Feta**, milder Schafskäse original aus Griechenland – schmeckt saugut! 200 g St. 8,50
- **Trappe à Noix**, ein mit Nusslikör affiniertes Käse, ist mit Rinde zu essen – schmeckt saugut! Teilbar 300 g St 15,--
- **Belper Knolle**, ein arom. Hartkäse a.d. Schweiz, fein gehobelt über Pasta, jedem Carpaccio – ein Hit! 60 g St. 9,55
- **Trüffel-Hobelkäse**, auch ein Hartkäse mit Trüffel (nicht überaromatisiert!), aus Deutschland, Stück 14,45
mit jedem Hobel, jeder groben Reibe über Pasta, Risotto etc. – schmeckt einfach richtig Gut:

Spezereien v. d. Genusswolke

Ab sofort führen wir aus diesem kleinen Betrieb aus Hessen div. Spezereien, die u.a. auch auf der KULINART und anderen Messen und Märkten schon präsentiert werden. Diese Damen arbeiten natürlich auch ohne jegliche Konservierungsstoffe – z.Teil vegan – und produzieren kleine Köstlichkeiten. Die Chutneys kann man z.Teil auch zu gebrat. Schwein (alles mit Apfel + Chili oder auch zu Wild wie z.B. den Schwarzen Hessen einsetzen).

Dip für Alles (vegan), Gewicht Einwaage: 240 g Glas Zutaten: Rapsöl, Agavendicksaft, Tomatenmark, Senf, Kräuter der Provence, naturtrüber Apfelessig, Sojasauce, Gewürze	5,98
BBQ-Sauce , mild + rauchig, mit Whisky, 240 g Glas Zutaten: Tomaten, Zwiebeln, Whisky, Apfelessig, Tomatenmark, Bio-Rohrohrzucker, Agavendicksaft, Knoblauch, über ein Dutzend Gewürze, Kräuter, gereinigtes Rauchkondensat, Chili Zum Marinieren, zum Pulled Pork. Als Dip zum Grillen. In Gemüsepfannen	5,98
Schwarzer Hesse , 120 g Drahtbügelglas Chutney Zutaten: Lila Zwiebeln, Bio-Rohrohrzucker, Creme mit "Aceto Balsamico di Modena", Senfkörner, Bockshornklee, Gewürze Zu gegrilltem Fleisch, Würstchen, zu würzigem Käse	5,98
Scharfer Hesse 100 g Drahtbügelglas, vegan Das scharfe Sösschen schmeckt herrlich fruchtig und überrascht dann mit einem richtig scharfen Kick. Naturtrüber Apfelwein, Bio-Rohrohrzucker, Ingwer und Chilischoten, Geliemittel: Citruspektin und Kartoffelstärke - zum Würzen und Nachschärfen von Salaten, Gegrilltem, Gemüsepfannen, Reis, Nudeln	5,98
Goldener Hesse - vegan Ein Chutney aus Äpfeln und Zwiebeln, die karamellisiert und mutig abgeschmeckt werden mit getrockneten Chilischoten – schmeckt einfach toll – hab' ich erst heute probiert Chutney Zutaten: Weiße Zwiebeln, knackfrische Äpfel, naturtrüber Essig, Zitronensaft, Chilischoten * zu angebratenem + gegrilltem Hähnchenfleisch –* zu würzigem Käse	120 g Bügelglas 5,98

Frisch aufgeschnitten

- Spanferkelbackschinken, Deutschland , leicht angeräuchert, würzig, nicht fett! Wieder eingetrof	19,85
- Pastrami – schön saftig – diesmal wieder aus Deutschland, v.d. Rinderbrust Endlich wieder da - die	39,--
- Putenbrust 7 Kräuter, Bio Deutschland, leicht angeräuch., schmeckt sehr gut! Dazu ist zu sagen, dass wir Putenfleisch – in frischer oder geräuch. Form nur anbieten, wenn wir an <u>Bio Qualität</u> rankommen – da hier in konventioneller Zucht wirklich nur auf Quantität gezüchtet wird.	39,--
- Südtiroler Bauernspeck , i.d. Bergluft Südtirols 12 Monate gereift,	24,45
- Kaiserteil v. VULCANO Österreich – ein Rohschinken der Extra Klasse	39,--
- Lombo di Montalcino , eine luftgetrock. Schinkenspezialität (Lende) i. Peffermantel a. d. Toscana – saugut!	49,--
- Iberico Serrano, Gran Reserva , luftgetrock. Schinken, Spanien – tolles Aroma	64,--
- Finocchiona Salami, Italien – eine Fenchelsalami vom Allerfeinsten!	28,85

Pasta – frisch

- Tortellone gigante mit Pilzen	15,55
- Triangoli Parma/Feige	15,55

Heute bieten wir Ihnen an in Sachen Pasta wieder eine Spezialität aus Österreich an – ohne jegliche Zusatzstoffe, handgefertigt – schockgefrostet, im 500 g Beutel – die Sie bitte auch gefroren im koch. Wasser für ein paar Minuten garen – sie schmecken köstlich – die :

- Schlutzkrapfen, mit Kürbis	500 g Beutel	18,55
- Schlutzkrapfen mit Pfifferlingen	" "	19,55

Zur Info: in einem 500 g Beutel befinden sich ca. 15 Stück – sie sind einzeln gefrostet zu entnehmen – 3 St. je Person sind zu rechnen

Salat

- Ruccola, wild , Deutschl., Bad.-Württ.	Bund	1,65
- Romana Salatherzen	6er: Salat Pak.	3,90
- Mini-Spinat , als Salat oder Gemüse zu verwenden		22,--
- Feldsalat , Deutschland		11,--
- Salatmischung Rapunzel , Baden-Württemberg		22,--
- Super Food Mix , auch aus Baden-Württemberg Als Salat, zum Untermischen m. anderen Salaten, im Wok-Gemüse, als Suppe m. Kartoffeln + Sahne, als Smoothie ... <i>Mit vielen lebenswichtigen Vitaminen, Mineralstoffen, Antioxidantien, Omega-3-Fettsäuren und ätherischen Ölen.</i>		28,--
- Chicoree rot, schön milde		8,75
- Radicchio Trevisiano		7,50

Gemüse/Pilze

- Schwarzwurzel, TK , geputzt	7,77
- Flageolet-Bohnenkerne, TK , als Gemüse, zusammen mit grünen Bohnen i.d. Suppe, als Salat	
- Pfifferlinge ,	18,--

- Steinpilze		39,--
- Karotte <u>BIO</u>; – super i. Geschmack		2,25
- Wilder Brokkoli , (Brokkolisprossen)	300 g Beutel	4,90
- Grüne, breite Schnittbohnen , Italien + Bobby Bohnen ,		7,65
- Rote Beete, Gelbe Beete, Chioggia Beete , letztere sind die rot/weiss geringelten, alle frisch	jeweils	4,55
. Habe kürzlich ein Carpaccio v. gelber Beete mit einem gratinierten Ziegenkäse gegessen – war richtig gut!		
- Gold Navetten , Frankreich, in Salaten, als Gemüse, i. d. Gemüsesuppe		5,35
- Romanesco Blumenkohl + Blumenkohl violett , Frankreich	der Kopf jeweils	4,55
Kurz gedämpft – mit etw. brauner Butter schon ein Hochgenuss – diese beiden Blumenkohlsorten Schmecken zart + nicht ‚kohlig‘ Man kann die Blumenkohlröschen aber auch ganz kurz braten.		
- Hokkaido Kürbis (müssen <u>nicht</u> geschält werden)		2,25
- Fenchel		3,98
- Radieschen bunt! Weiß, rot, orange – jawoll!	Bund	1,95
- Frühlingszwiebeln –	Bund	
- Avocado Hass, gereift	St.	1,98
- Pimientos de Padron , die kleinen grünen Bratpaprikas		15,--
- Spitz Paprika rot -		5,35
- Auberginen, Italien – gestreift , Graffiti werden sie genannt		3,85
- Zucchini		3,98
- Tropea Zwiebeln, die süßen , wieder da, die großen		4,75

An Tomaten wird's geben: **Strauch Eier Tomaten, klein** (schön aromatisch) und **Alte Sorten, gemischt**. **Tomatensalat mit Schafsk.**

An **Kartoffeln** wird's geben die festkoch., **Drillinge + La Ratte Kartoffeln**. Wenn wir Glück haben, wird's zum Wochenende wieder die gute **Bio Linda** geben.

OBST

Nochmal etwas Spätsommer im Obst, das jetzt natürlich auch schön reif ist:

- Pfirsich weiß, der wilde, platte		3,98
- Aprikosen, Italien		4,75
- Trauben weiß, Sizilien , und das in Bio, höchst aromatisch. Eine gereifte weiße Muskattraube.		4,45
- Heidelbeeren	Schale	3,90
- Himbeeren	„	5,45
- Orangen, Bio , - Spanien, sind eingetroffen		3,40
- Cox Orange Apfel , aromatisch, auch <u>Bio</u> , von einem hiesigen Obsthof		4,40
- Williams Birne, Italien		3,55
- Rosa Grapefruit	“	-,90
- Passionsfrüchte		13,95
- Mango Kent, Flugware		4,45
- Ananas Extra Süß	St.	4,50
- Amalfi-Zitronen		8,98

Desserts vom Traiteur de Paris:

- Caramelcreme Salz Delice	90 ml	St.	1,98
- Himbeer Vacherin , Baisernest, Himbeersorbet + Sahne	200 ml	St.	2,98
- Schokoküchlein mit Flüssigkern	2x90 g	Pack.	2,80

Brot + vor allem auch Patisserie von Graff. Patisserie, Chocolaterie, Confiserie,

Sie ist eigentlich die No.1

In Kürze – der Vater backt das Brot, vor allem eins in dem einzigen Holzbackofen, den es in Frankfurt noch gibt.

Seine Brote zeichnen sich vor allem auch aus durch eine langsame Teigführung – mit sehr wenig Hefe.

Die Tochter produziert wirklich feinste französische Patisserie – auch sehr feine kleine Kuchen. Die beiden

wollen es wirklich wissen – keine übliche Larifari-Konditorei, Bäckerei – die würden auch gut in London oder

Paris bestehen. Wir bieten heuer mal eine kleine Auswahl an – wir wechseln auch öfters, besonders die Patisserie:

- Baguette	klein 1,25	groß	2,15
- Flute – typ. franz. Baguette m. toller Kruste	klein 1,75	groß	2,35
- Zirbelbrot , Weizen- Roggenmischung, schöne Kruste		wie ein Horn geformt	3,10
- Pavé , aus geröstetem! Weizen, auch hier schöne Kruste		fast viereckig!	3,20
- Rondello , locker geback. Weizenbrot m. Oliven, Chili, Tomate, tolle Kruste,	ca. 500 g	teilen wir auch	3,90
- Holzofenbrot , Sauerteig – tolle Kruste durch den Holzbackofen			3,95
- Zwiebelinchen , 300 g schwer, mit geröst. Zwiebeln, bereits mit einer guten Butter schon ein Hochgenuss			2,10
Da haben wir jetzt mal ein paar Brötchen probiert – einfach der Hammer – sind auch sehr gut auf dem Toaster oder kurz i. Backofen zu regenerieren, genau so gut wie die Flute (Dank der langen Teigführung, die hier betrieben wird + das Brot auch schlichtweg bekömmlicher macht) – wir bieten an:			
- Bauernbrötchen (Sauerteig), Zirbelbrötchen (Sauerteig) + Elsässer Kracher		je	-,95

Patisserie :

- Rödelheimer Apfeltartelette	St.	3,98
- Apfel-Calvados-Rahm Törtchen	St.	3,98
- Mangomousse i. Baumkuchenmantel	St.	4,95
- Cassismousse i. Baumkuchenmantel	St.	3,98
- Valencia Zitronenschnitte , eine leichte geschichtete Zitronenschnitte		3,98
- Orange Cointreau Creme auf Bisquit		4,95
- Beerentartelette : gemischte Beeren, Himbeercreme i. Schokomantel	St.	4,20
- Cocacabana , tropische Früchte, Kokos	St.	4,20
- Montblanc : Maronenpüree, Hagebuttenkonfit	St.	4,95
- Quetsch : Pflaumenmousse + Bourbonvanille	St.	4,95
- Rödelheimer (Frankfurter) Kranz (in Mini)	St.	4,95
- Schwarzwälder Kirsch	St.	4,95
Kuchen – 18 cm Durchmesser :		
- Kirschstreusel v. Feinsten, Butter-Hefekuchen, Sauerkirsch + Butterstreusel (Das gleiche gibt's auch mit Apfel oder Aprikose)	St.	15.--
- Eierschecke , mit Eigelb überback. Quark auf Mürbeteig, Dresd. Spezialität	St.	15,---
- Sandkuchen mit Sauerkirschen + caramelisierter Mandeldecke – saftig (den gibt's auch mit Apfel oder Aprikose)	St.	15,--
- Apfelkuchen gedeckt	St.	15,--

Von CONDIT COUTURE

Der ehemalige Chef-Pâtissier vom Café Siesmayer, Jesco Mann, hat sich selbständig gemacht – wir haben vorab schon mal nur einige seiner Köstlichkeiten probieren dürfen – das ist richtig spannend!
Hier zuerstmal eine kleine Auswahl seiner Torten – der Jahreszeit entsprechend:

- **Natürlich die Klassiker wie Frankfurter Kranz, Schwarzwälder, Sacher + Linzer Torte –**

Dann deren köstliche Kuchen (15-18 cm)

- **Waldbeeren-Rahm auf Mürbeteig, - schmeckt einfach super!** 17,--
- Zwetschgen-Rahm auf Mürbeteig** 17,--
- Zwetschgen Hefekuchen (mit oder ohne Streusel)** 17,-
- Zwetschgen Hefekuchen mit Streusel + Nuss** 17,--
- **Schoko-Tarte mit Birne** 17,--

Beeren-Tartelette, Beeren, Creme Pâtissier auf Mürbeteig „ 4,20

NussEcken – vom feinsten, 2,80/St.

Da stimmt alles – die Qualität der Nüsse (nicht ranzig!!!), der Schoko-Umantelung, + super saftig!

Schweinsohren – ein buttriges Blätterteiggebäck v. feinsten , 2,80 St.

(Diese Klassiker machen die Jungs von Condit richtig gut – buttrig + saftig)

Heidesand, ein Butter-Sandgebäck vom feinsten

Meraner Nüsse, feinstes Pistazienmarzipan mit Walnuss, die Tüte 7,85

- **Schweizer Trüffel** – feinste Bitterschokolade, 100 g 7,95

- **Bethmännchen**, die, bei deren Genuss -mann/frau das Beten lernt - (auf das uns allen dies erhalten bleibe!!! die Tüte 8,55
Mit feinsten Mandeln, das schmeckt man, und die werden das ganze Jahr frisch zubereitet.

Käsegebäck vom Feinsten : 100 g 5,95

Ideal z. Wein, zum Aperitiv

Von unserem innerstädtischen Konditor + Bäcker Kronberger:

- Sizilianischer Zitronenkuchen , super saftig,		9,95
- Yoghurt-Apfelkuchen auf Mürbeteig, saftig! Auf Wunsch ohne die Haselnussmasse!	St.	9,95
- Mangomousse-Torte		15,--
- Cassis-Torte , Cassisgeschmack pur!		15,--
- 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 – der auch bestimmt gut schmeckt zur		17,50
- Mousse-o-chocolat Torte – richtig gelungen – auf 2 verschiedenen, raffinierten Böden sitzt die dunkle Mousse au chocolat mit einer zart bitteren Borkenschokolade bedeckt		17,50

Und deren Brot:

- Weißes Baguette	St.	2,25
--------------------------	-----	------

- Kartoffelbrötchen/Laugenbrötchen	je	,59
- Frankfurter Knörzchen , reines Weißes-Sauerteig-Brot mit krachiger Kruste	St.	2,25
- Frankfurter Knörzchen mit getrock.Tomate + schwarzen Oliven – innen saftig, außen feine Kruste		2,95
- Roggenstange mit getrock.Feigen , Datteln,Aprikosen (auch gut zu Käse)	500 g (teilbar)	6,95
- Südtiroler Gewürzlaibl , ein Gewürzbrot mit krachiger Kruste, ¾ Roggen, ¼ Weizen harmonisch gewürzt mit Koriander-Anis-Kümmel, schon mit unserer Fleur de sel Butter ein Genuss!!	500 g	2,95
- Hüttenlaib , 80 % Roggen/20 % Weizen, mit Sauerteig + Frischquark! Saftig + lange haltbar! Hier ist ein Teil des Roggens geschrotet.	750 g	3,95
- Backhausbrot , 70 % Roggen/30 % Weizen, auch Sauerteig, m. dopp.geback Kruste, 2 kg – teilbar! ½ Gewürzlaibl, Hüttenlaib + Backhausbrot können Sie auf Wunsch auch geschnitten haben.		3,10

Brot + Kuchen vom Bäcker HansS – hier aus Frankfurt -Sachsenhausen:

- Baguette Toscana , m. Peperoni, Oliven + Walnüssen		2,59
- Schweizer Bürli , Weizen-Sauerteig, locker + großporig gebacken m. Knusperkruste		2,59
- Sein Ausgehobenes , Weizen-Roggen Sauerteig, auch mit krachiger Kruste – einfach saugut! Wie eine Boule in Paris bei Poullain – in Paris müssten Sie dann dafür Schlange stehen.		3,98
- Boulot de Campagne – Kürbis, Kartoffelflocken, Sonnenblumenkerne, Roggen		6,50
- Gerste-Dinkel Vollkornbrot , 100 % Vollkorn, saftig, hält sich sehr gut – kann man auch geschnitten haben!	500 g	4,65
- Bannette , ein duftiges Weißbrot – sieht aus wie eine vergrößerte Muckstange		2,98
- Seelen : das sind längliche, knusprige, ganz locker gebackene Brötchen – schon etw. größer, St. tradit. aus dem Süden Deutschlands, mit Kümmel – er backt sie aber auch ohne Kümmel – unbedingt mal probieren, sind richtig gut.		-,95
- Vinschgauer , ein Südtiroler Gewürzbrot – schmeckt schon mit guter Butter rasend gut – wir haben da die kleineren.		-,95

Eine Auswahl aus seinen Kuchen: & Küchlein

- Butter-Mandelkuchen , 15 cm		6,90
- Pariser Apfelkuchen auf Hefeteig, ca. 15 cm, gerade heute wieder geholt,excellent!		7,95
- Glasierte Apfeltarte auf Blätterteig , 15 cm		13,20
- Mini Käsetörtchen , rund, ca 8cm ,ca.8 cm hoch , richtig lecker		3,20

Aus der Patisserie/Boulangerie im Taunus:

Zuerst die Kuchen – (die Tartes haben immer einen Durchmesser von 15 cm) Tarte: auf d. Mürbeteigboden werden die frischen Früchte in Süsrahm gebacken:

- Beerentorte , gemischt, Weiter geht's mit	„	17,75
- Mandeltarte – ohne Mehl! – so wie Sie es aus Spanien vielleicht kennen, saftig!	Stück	15,75
- Zitronen-Soufflé Tarte : auf Mürbeteig eine Patiss.Creme m. frischen Zitronen-saft + gebranntem Eiweißschnee (kein Baiser) – schmeckt saugut!	Stück	15,75
- Schokotarte – Schokolade pur!	Stück	15,75
Neu – in Portionsgröße:		
- Zitronenmousse, 3erlei Schokomousse + Forêt Noir (letztere die schokoladigste Variante v. Schwarzwälder Kirsch St.)	St.	3,50
- Gegemischte Beeren Tartelette	St.	3,50
- Käsekuchen , sehr gut	Stück	15,75
- Croissant	Stück	-,75
- Croissant mit saft. Mandelfüllung – der Hammer		1,80
- Choco Croissant		
- Choco Brioche	St.	2,45
Und deren Brot :		
- 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	3,65
- Pain de Campagne , ein SauerteigBrot		3,45
- Wurzelbrot mit Oliven	St.	3,60
- Boule , 250 g, kleines rundes franz. Weißbrot m. schöner Kruste,		
- Baguette Président : das Baguette,das die auch im Elyseepalast vertilgen , groß! Reines Weizenmehl, ohne Ascorbinsäure + Konserv., großporig durch 4-malige Gärung, Herstellung dauert daher 6 Std. – schmeckt einfach gut	St.	3,20

Weiter mit Weinen:

2015er Weingut Trentz, Johannisberg,Rheingau, Spätburgunder Rosé trocken	Einzeln	8,64
Für vaterländische Verhältnisse ein wahrer Gaumenschmeichler. Stoffig,satt,üppig!	Sixpäck	7,95

2014er Weingut Trenz,Rheingau, Johannisberger Vogelsang Riesling Spätlese trocken	Einzeln	10,95
Bei Lüftung entwickeln sich bereits jetzt ganz feine Aromen in Richtung Würze/Rosine/Tee	Sixpäck	9,95

2016er Kühling Guillot Giro Rose ,trocken,von der Winzerin des Jahres 2015	Einzeln	7,95
Von dem Weingut führen wir ja schon geraume Zeit den Kühling Gillot Giro Blanc !	Sixpäck	7,62
Die wissen,was sie tun,da auf dem Weingut. Heute unserer farbstärkster Rose,und mit einem weiteren Vorteil gesegnet:nur 11,5 Grad Alk ! So hat unz @ll@ es gern ! Rebsortenspiegel: Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Spätburgunder.		
Weingut Schembs ,Worms,Roter Muscateller/Gelber Muscateller trocken	Einzeln	9,95
Exzellente Aromatik. Ideal solo oder zu diesem gottverdammten weissen Spargel,	Sixpäck	8,85
der mir jetzt noch bis Ende Juni auf die Nerven geht ! Als sensorisches Gegengewicht. Sie wissen ja, liebe Clubmitglieder, ich brauche immer ein Feindbild für meine Tobsuchtsanfälle! Jetzt sind es zur Zeit nicht Bündnis 90/Die Grünen, sondern die Weissen(Spargel)		
Für auf die Nacht		
Weingut Korrell, Johanneshof, Nahe ,Spätburgunder trocken	Einzeln	10,12
Probenotiz: Bukett für diese Rebsorte: gut ! Geschmack: gut, tiefe Rot-beerigkeit, kernig.	Sixpäck	9,95
Jetzt hat man mal einen wirklich guten Grünen Veltliner, und dann wird er nicht getrunken. Was wollt Ihr?		
Ich schrieb: "Ah, jetzt mein anderes, permanentes Feindbild (aus der Welt der Rebsorten), lasset uns reden über Grünen Veltliner: diesmal hat es aber „Zong“ gemacht, endlich, lang ersehnt, heiss ersehnt. Es geht doch, es geht doch!" Wo ein Wille ist, ist ein Rebstock, samt dem dazugehörigen Winzer-ehe-paar: Lesehof Stagard, Grüner Veltliner trocken, Kremstal, Ausland(äh, Oesterreich)		
Was Euer Bezirksmuezzin immer vom Minarett runterschrie, war das Zauberwort Ertragsreduktion	Einzeln	8,95
Das gilt für den Grünen Veltliner (und die andere Schnarchrebsorte, den Weissburgunder)	Sixpäck	8,49
Der „Unsrige“ Grüne Veltliner von heute ist mit kräftigem Bukett und markantem Geschmacksbild gesegnet!		
2016er Clarete rose trocken ,Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz	Einzeln	10,95
Der „Neue“ aus Cabernet Sauvignon, Dornfelder und Saint Laurent. Knusprig, feine „Saftigkeit“	Sixpäck	9,95
2014er Casa Andes, Itata Valley, Chile, Merlot Reserva	Einzeln	9,95
Atypischer, robuster, trockener Merlot. Also kein „Schmusekurs“ was man so von Merlot eigentlich erwartet. Excellenter Rotwein, der auch viele Tage im Anbruch bei Luft aushält, was ein gutes Zeichen betrifft seines Trockenextraktes , seiner Stoffigkeit, ist.	Sixpäck	8,95
2014er Casa Andes, Itata Valley, Chile, Carmenere tinto	Einzeln	7,95
Ich bin ganz vernarrt in diese kleinbeerige, spätreifende Rebsorte, die den Bordelaiser Winzern im vorletzten Jahrhundert abhanden gekommen ist, weil sie halt viel Arbeit macht, genauso wie die Petit Verdot, die es mit Ach und Krach noch heute in Bordeaux gibt. Gott sei Dank! Schmelziger Rotwein mit schöner, lockender Frucht.	Sixpäck	7,49
2014er Casa Andes ,Itata Valley, Chile, Cabernet Sauvignon Reserva	Einzeln	8,95
Stoffiger Rotwein, aber nicht anstrengend zu trinken, weil einen gewissen Schmelz.	Sixpäck	8,49
2015er Oro Blanco Chardonnay – Torrontes, Bodegas Haraldos, Mendoza	Einzeln	6,95
Sehr angenehmer Weisswein zum Solotrinken, als auch zu Fischgerichten	Sixpäck	5,95
2014er Bonarda-Malbec , Bodegas Los Haraldos, Mendoza, Argentinien	Einzeln	6,95
Eine gelungene Cuvee von Tintos aus dem Rindfleischland par excellence. Solo oder zu Pizza Diavolo, Leberwurstbrot und dergleichen.	Sixpäck	6,49
2014er Bodegas Haroldos , Malbec Roble, Rotwein trocken, Mendoza, Argentinien	Einzeln	9,95
Floral, dicht, trocken, aber dennoch einen gewissen Schmelz. Im Barrique gereift, dennoch nicht holzlastig. Gut solo und zu Boeuf Bourignon, Lamm, Wild, Ente.	Sixpäck	8,95
2012er Bogegas Haroldos Rebsorte Bonarda, Roble, Rotw.tr. Mendoza, Argentinien	Einzeln	9,95
Schmelz, Eindruck auf der Zunge, leichtes Tannin, feinste, anregende Bittertöne. Auch Barriquegereift , aber auch nicht überholzt. Gut solo und zu Boeuf Bourignon, Lamm, Ente.	Sixpäck	8,95
2015er Kühling-Gillot Giro Blanc trocken, von der Winzerin des Jahres 2015,	Einzeln	9,95
Eine Komposition aus Sauvignon Blanc, Rivaner und Riesling. Tiefgründiger Weisswein!	Sixpäck	8,95
Aus dem Orte Hohen-Sülzen in Rheinhessen. Und dennoch LEICHT, mit nur 11,5 Grad Alk Auf die Nacht, wanns kühl wird, und nochmals : Südamerika		

2014er Castello di Albola,Radda in Chianti,OSO rosso ,aus San Giovese,Merlot & Syrah Schwergewicht,nicht vom Alkoholgehalt her gesehen,sondern von der Stoffigkeit. Man möchte das nicht glauben,denn man assoziiert die Rebsorten Merlot und Syrah eher auch mit mild und süffig! Pustekuchen !Und nix von wegen Barrique. Stoff aus eigener Kraft.	Einzeln Sixpack	9,95 8,95
2012erCastello di Albola Chianti Classico,Rebsorten:San Giovese und Cannaiole,DocG 2 Goldmedaillen: Berliner Weintrophy 2014 und Mundus Vini 2015.:Best Chianti of Show	Einzeln Sixpack	10,12 9,95
2012er Castello di Albola Chianti Classico,Rebsorten:San Giovese,Einzellage:Le Ellere Hat auch obige Goldmedaillen kassiert,und noch 3 Gläser im Gambero Rosso dazu.	Einzeln Sixpack	15,95 14,95
2015 „Vom Gelben Fels“ Riesling Trocken,Weingut Weegmüller,Pfalz Probenotiz:Rassig,gepaart mit der natürlichen Würze der Pfälzer Böden. Verträgt,ja braucht geradezu Luft um sich zu entfalten.Und nicht zu kalt trinken !	Einzeln Sixpack	10,12 9,95
2014er Domaine de Belle Mare Cabernet Sauvignon Die Domaine de Belle Mare liegt direkt an der Flussmündung „Etang de Thau“ und erzeugt auf 70 Hektar Rebfläche geschliffene Rebsortenweine für den Alltag. Und das ist ja das, was uns jeden Tag belästigt: der Alltag. Richtig guter Nummer 1 in Top 100 ,Bewertung in der Fachzeitung „Weinwirtschaft“ Best Value in der berühmten Fachzeitschrift“Wine Spectator“ 3* Sterne im Guide Hachette	Einzeln Sixpack	8,95 8,49
2015er Weingut Allendorf ,Rheingau,Geisenheimer Mönchspfad Riesling Kabinett trocken, im Liter Schöne,klassische, leichte Rheingauer Riesling-Kernigkeit, aber trotzdem nicht hart. Über mehrere Tage bei Luftzutritt verkostet. Er hat so was wie „weiche Tannine“ Guuuu !!	Einzeln Sixpack	7,62 6,95
2015er Wachenheimer Fuchsmantel Riesling Kabinett trocken,WG Wachtenburg Diese Weinbergslage demonstriert aufs vortrefflichste die hohe Qualität des Mittelhaardt- terroirs. Würzig/trocken aber mit Schmelz und einem veritablen Eindruck auf der Zunge und im Abgang.	Einzeln Sixpack	8,95 7,95
2011er Aglianico(Rebsorte) von Masseria Altemura,Apulien ,rosso Würdiger, stoffiger, trockener Aglianico aus Apulien,von dem Weingut Santa Susanna Für geeichte Zecher auch solo, für die anderen zu saftigem Braten	Einzeln Sixpack	10,12 9,95
2011er Sasseo, (Rebsorte Primitivo) Salent, Masseria Altemura, rosso Feiner Duft, feine Süsse, üppige,füllige Art.	Einzeln Sixpack	10,12 9,95
2014er Sirius blanc, Maison Sichel, Bordeaux. Cuvee aus Semillion und Sauvignon Rassig bedingt durch diese Assemblage. Ideal solo oder zu Fischspeisen. Die Familie Sichel stammt ursprünglich aus Mainz, ist aber beizeiten im 19.Jahrhundert genauso vorrausschauend ausgewandert, wie viele andere Familien. Siehe auch Champagnermacher-Familie Krug. Sichels: in Bordeaux traf man eben und trifft bis heute Leute mit Geschmack, Verbindungen und vor allem auch reichlich Kohle und weniger die Nase kräuselnder Oberlehrer.	Einzeln Sixpack	9,95 8,95
2015er Colombelle rose, Gascogne Hier, aus Cabernet Sauvignon und Merlot gekeltert, Excellentes Geschmacksbild. Anregend ! Ich könnte darin baden, so gut schmeckt der. Aber ich alter Esel bade natürlich nur in Eselsmilch, was mir meinen Traumteint verleiht, was die Weiberleut immer schieer narrisch macht, weil ich immer noch ein Pfirsichhäutchen habe und einfach nicht altere. Tja! So läuft's!	Einzeln Sixpack	5,95 5,49
2016er La Sauvignole,von Raymond Morin ;Sauvignon blanc ,Loiretal Da kommen auch gut zu trinkende,anregende,feinfruchtige Sauvignons her. Heizung höher drehen, Weindurst löschen. Und zu gedünstetem Fisch und zu Käse ideal.	Einzeln Sixpack	7,95 6,95
Hessische Bergstrasse,Odenwälder Winzergenossenschaft 2015er Umstädter Stachelberg Weisser Burgunder Kabinett trocken „Finesse“ Der Rebsorte Weisser Burgunder stehe ich sehr kritisch gegenüber,weil sie ist ganz grosser Mörderlangeweiler in der Regel. Einfach nur so in die Welt gekommen, ningun idea de nada, schmeckt oft wie eine blasse Untersekundanerin, die obendrein auch noch	Einzeln Sixpack	9,95 8,95

schlecht angezogen ist, also man giesst eigentlich nur die vornehmste Art von Alkohol in sich hinein. **Der hier** ist dann die gesuchte und verlangte rühmliche Ausnahme . Gutes „Maul voll Wein“, Aromatik, **Finesse**“.

Zwei wirklich gute spanische Sekte, bedingt durch die guten Grundweine, die dafür verwandt wurden:

Provetto,Espumante Blanco brut, Bodegas Felix Solis,

Einzel 6,95

Sixpack 5,99

Da ist doch ein Kellermeister bei dieser spanischen Bodega ziemlich wütend geworden,dahin-dass er meinte, man solle weder den Deutschen, geschweige denn den Italienern das Feld in Sachen „Schäumchen“, kampflos überlassen. Und dann hat er richtig auf die „Tonne“ gehauen und einen richtig guten „Sprudel“ produziert ! Anregendes Bukett,gutes Geschmacksbild auf der Zunge. Zarter, frischer Apfel. Leicht: Nur 10,5 Grad Alk.!

Conde de Caralt, Cava aus dem Penedes

Einzel 7,95

Sixpack 7,62

Guter Cava,aus den Rebsorten Macabeu,Xa-rello und Parellada. Feines Mousseaux, sehr gute, sehr gelungene Assemblage, denn nicht so vordergründig wie Cavas hier in Deutschland anzutreffen sind .Champagnerkorken, daher auch inclusive Sektsteuer in Höhe von 1,02

Vaterländischer Sekt vom Allerfeinsten

2014er Riesling Brut Sekt,Weingut Reichsrat von Buhl,Deidesheim ,Pfalz

Einzel 16,95

Sixpack 15,95

Auf die Flasche gezaubert von Matthieu Kauffman,vormals Kellermeister von Champagner Bollinger. Rassig! Champagnerstilistik, was wohl auch der Selektion der Hefen für die Flaschengärung zuzuschreiben sein wird. Gut! Richtig gut ! Aber nur für Zecher, die rassige Sekte vertragen.

Dürkheimer Hochmess

2014er Riesling Sekt Extra Brut, WG Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim , Pfalz

Einzel 10,95

Sixpack 9,95

Diese Winzergenossenschaft gehört zu den drei besten Deutschlands. Werden immer wieder ausgezeichnet. Zu Recht. Dieser undosierte Riesling Sekt ist große Klasse. Ohne Liqueur de Dosage-Exportation einen Sekt oder Champagner auf den Markt zu bringen, kann man sich nur leisten, wenn der Grundwein sehr extraktreich ist, denn sonst schmeckt das Getränk nicht.

Bouvet Ladoubay Brut d'Excellence Cremant

Einzel 15,24 // Im Sixpack 13,95

Bouvet Crémant Tresor Saumur Brut

Einzel 17,95// Im Sixpack 15,90

Bouvet Crémant Tresor Saumur Rosé Nonpareil Brut

Einzel 17,95// ImSixpack 15,90

2013er Bodegas Campillo Rioja,Crianza tinto

Einzel 12,95

Sixpack 11,95

Ich wusste im Anfang nicht, ob ich den im Sitzen oder im Knien trinken sollte! Mein lieber Fasan! Hammer von Rioja-Rotwein, nicht eine diese „wir schielen auf den Export nach Amerika und China“ Blümchen-Wasser Abfüllung, sondern richtig markant und voluminös.Feines Tannin!

5654 0,20 ltr Mionetto Cuvee Frizzante in Alufläschchen € 1,89

5081 0,20 ltr Prosecco Frizzante Veneto "Scavi & Ray" € 2,09

5082 0,20 ltr Rosato Frizzante Veneto "Scavi & Ray" € 1,98

5968 0,20 ltr Vino Frizzante iL Portale "Char Secco" € 1,59

aromatisierte Perlweine:

5412 0,20 ltr Jules Mumm Plus Acaibeere € 1,98

- # 5416 0,20 ltr Jules Mumm Plus Cranberry-Holunderblüte € 1,98
- # 5417 0,20 ltr Jules Mumm Plus Holunderblüte-Minze € 1,98
- # 5092E 0,20 ltr SpritzZoso Aperitivo € 1,89
- # 5187 0,20 ltr Scavi & Ray Hugo € 1,98
- # 5121 0,20 ltr Scavi & Ray Sprizzione € 1,98

italienischer Spumante / Flaschengärungsqualität ,immer gute Grundweine !

- # 5253E 0,20 ltr Prosecco Spumante "Ca'Bolani" brut !! € 2,89
- # 5042 0,20 ltr Prosecco Spumante Mionetto € 2,99
- # 5067E 0,20 ltr Prosecco Spumante Zonin Brut Special Cuvee € 2,89

alle Preise incl. anteiliger Sektsteuer (= 34 cent)und der Mehrwertsteuer(19%)

Wer trinkt heutzutage noch Wein ? Hä ?? Also:

O'zapft is. unsere Privat-Wiesn. Mami soll sich halt ein Dirnd'l anzieh'n.Und a Brez'n buttern!

Craftbiere sind besondere Biere,mit speziellen Hopfensorten gebraut,und sehr ausdrucksstark

0,33l / 0,50l / 0,75l plus Pfand,und nur Kistenweise. Wegen des Leergutgehampels.

4783	0,50 ltr.	And Union BRR GRR Unfiltriertes Englisches Pale Ale	Mehrweg	20er Einheit	2,16 €
4784	0,50 ltr.	And Union Friday Unfiltriertes India Pale Ale	Mehrweg	20er Einheit	2,16 €
4780	0,50 ltr.	And Union Summer Unfiltriertes Weizen Ale	Mehrweg	20er Einheit	2,16 €
4782	0,50 ltr.	And Union Sunday Unfiltriertes Pale Ale	Mehrweg	20er Einheit	2,16 €
4770	0,33 ltr.	Crew Republic Roundhouse Kick Imperial Stout	Mehrweg	24erEinheit	2,57 €
4771	0,33 ltr.	Crew Republic Drunken Sailor IPA	Mehrweg	24er Einheit	1,74 €
4772	0,33 ltr.	Crew Republic Hop Junkie Session IPA	Mehrweg	24er Einheit	1,74 €
4773	0,33 ltr.	Crew Republic 7:45 Escalation Double IPA	Mehrweg	24er Einheit	2,16 €
4698	0,33 ltr.	Beck's 1873 10 x 0,33l	Mehrweg	10er Einheit	1,11 €
4697	0,33 ltr.	Beck's Pale Ale 10 x 0,33l	Mehrweg	10er Einheit	1,11 €
4699	0,33 ltr.	Beck's Amber Lager 10 x 0,33l	Mehrweg	10er Einheit	1,11 €
4696	0,33 ltr.	Beck's Red Ale 10 x 0,33l	Mehrweg	10er Einheit	1,11 €
4779	0,33 ltr.	BRLO Baltic Porter	Mehrweg	24er Einheit	2,37 €
4774	0,33 ltr.	BRLO Pale Ale	Mehrweg	24er Einheit	2,16 €
4787	0,33 ltr.	Maisel & Friends Citrilla Wheat 4x6	Mehrweg	24er Einheit	1,25 €
4264	0,33 ltr.	Maisel & Friends Pale Ale	Mehrweg	24er Einheit	1,25 €
4786	0,33 ltr.	Maisel & Friends India Pale Ale 4x6	Mehrweg	24er Einheit	1,25 €
4260	0,75 ltr.	Maisel & Friends Jeff's Bavarian Ale	Mehrweg	12er Einheit	4,48 €
4261	0,75 ltr.	Maisel & Friends Stefan's Indian Ale	Mehrweg	12er Einheit	4,48 €
4262	0,75 ltr.	Maisel & Friends Marc's Chocolate Bock	Mehrweg	12er Einheit	4,48 €
4793	0,33 ltr.	Max Glaner's IPA	Mehrweg	20er Einheit	2,79 €
4792	0,33 ltr.	Max Glaner's WIT	Mehrweg	20er Einheit	2,79 €
4715	0,33 ltr.	Ratsherren Pale Ale	Mehrweg	24er Einheit	1,62 €
4714	0,33 ltr.	Ratsherren Rotbier	Mehrweg	24er Einheit	1,62 €
4716	0,50 ltr.	Störtebeker Atlantic-Ale	Mehrweg	20er Einheit	1,59 €

Trink zum Abschied leis' Belsazar

Vermouth,diesmal vaterländisch: Belsazar,Wermut,deutsch,vier Sorten.

Boah,ey!Mein Gott bin ich aufgeschlossen,weitsichtig,halt einfach brilliant! Es gibt eine qualitative Ergänzung zu Grundweinen,plus verschiedene Kräuter,Gewürze ,Blüten,Schalen,Rinden, die in reinem Getreidealkohol

mazert werden.

Die gesetzlich vorgeschriebene Alkoholgradation wird dann durch Beigabe von reinem deutschen Weinbrand erreicht, der auch zur Intensivierung der Aromatik von Belsazar Vermouth beiträgt.

Um die geschmeidige Süsse zu erreichen, nehmen die Belsazar-Schöpfer reinen süßen Traubenmost, keinen Zucker! Die diversen Sorten werden produziert im Markgräflerland, mit tatkräftiger Unterstützung von Philipp Schladerer, der sein Know How in Sachen Alkoholbasen und Kellereitechnik beisteuert.

Probenotiz aus dem FAS Artikel vom 9. Oktober 2016, Seite 15, Sektion „Leben“

Der Belsazar Dry: Goldig, fast hellbraun im Glas. Blumig, fruchtig in der Nase, Man schmeckt Wermutkraut, Koriander und Pomeranze. Der Basiswein ist junger Gutedel.

Belsazar Red: riecht und schmeckt ein bißchen winterlicher: Sternanis, kandierte Orangen, Kirschen, viel Frucht. Basisweine : Spätburgunder und Muskateller.

Belsazar Vermuth White 18%	0,75 L 24,95
Belsazar Vermouth Red 18%	0,75 L 24,95
Belsazar Vermouth Dry 18%	0,75 L 16,95
Belsazar Vermouth Rose 18%	0,75 L 18,95