

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 18. Okt. 2017
zur Abholung am Samstag, den 21. Okt. 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

Ich habe als alter Weinhändler eine Familienbrauerei, die Fausts aus Miltenberg, mit einem Fachgetränkegroßhändler, der eh schon ein excellentes Sortiment hat, (Seite 13/14) wegen dessen sehr effizienter Logistik, als win-win Kombination, zusammengebracht. Einige werden sich noch erinnern, dass ich das „Auswandererbier 1849“, schon einmal angeboten habe, weil es ein excellentes Craftbier ist.

Ich schrieb am 29.10.2015

Vom Vater Faust damals für einen ältesten Sohn, der aus politischen Gründen nach Amerika auswandern musste, speziell gebraut. Wegen seiner langen Haltbarkeit durch die sehr starke Hopfung + den höheren Alkoholgehalt war dieses Bier für den Transport nach Übersee bestens geeignet.

Ungeheuer ausdrucksvolles, imposantes Bier.

Wir haben Herrn Johannes Faust am Sonntag auf dem Churfranken Festival in Amorbach erneut getroffen, uns dem gar köstlichen Auswandererbier hingegeben, und ich habe ihm vorgeschlagen, anlässlich der derzeitigen Situation auch ein **Einwandererbier** zu brauen, allerdings angesichts der Temperamente der potentiellen Konsumenten mit 0, Komma Null Promille, nicht nur aus religiösen Gründen, bei @ll@h

FAUST Auswandererbier 1849, 0,33l/Fl. /24er Kisten. Preis pro Fl. 2,25

und dann gibt es noch eine Sorte, die eigentlich der Statistik nach, auch im Trend liegt: ebenfalls ausdrucksstarkes, excellentes Craftbier.

Das Hochzeitsbier, Brauerei Faust, Miltenberg, 0,33l/Fl, Preis /Fl 2,25

Neu :2016er Villa Bürklin Wolf, Wachenheim, Pfalz-Mittelhaardt, beste Lagen, Cuvee Weiss, Bio, also: Heilig

Aber trotzdem gut ! Probenotiz: Kernig-stoffig. Eine Cuvee aus Riesling, Weissburgunder & Sauvignon blanc

Der Riesling bringt die Rassigkeit ein, was ihn zu einem anregenden Weisswein macht.

Einzel 7,62

Ideal als Zechwein oder zu Hühnchen mit Zitrone (Ottolenghi) & Kalbfleischgerichten, & Käse !

Sixpack 6,95

2016er Villa Bürklin Wolf, Wachenheim, Pfalz-Mittelhaardt, beste Lagen, Cuvee Rot, Bio, also: Heilig & Vegan

(Das Theater mit Vegan bei Wein ist wirklich lächerlich. Ganz einfach: man verwendet im Keller kein

Hühnereweis oder andere tierische Produkte, um den Wein nach den Abstichen von der Hefe

Einzel 7,62

„glanzhell“ zu machen, sondern nimmt Geisenheimer Tonerde. Das wars.

Sixpack 6,95

Die Cuvee Rot ist eine Komposition aus Dornfelder, Spätburgunder, Merlot & Sangiovese.

Geschmack: erst beerig, dann kirschtig. Feines Tannin! Passt zu allen fleischigen Herbstgerichten.

das isser, der zwar leichte, trotzdem Rotwein! Nur 12 Umdrehungen springt der einem sofort an **Einzel 8,95**

2015er Trollinger Alte Rebe, Weingut Markus Bruker, Grossbottwar, Württemberg **Sixpack 8,49**

an, mit seiner frischen, dennoch für heutige Verhältnisse niedriggradigen 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, Concours General Agricole 2016

Sixpack 6,95

Rebsorten : Grenache- Syrah- Vieux Carignan- Cinsault. Geschmack : Schöne Tiefe & Würze

Dann: Oenologischer Kreischalarm, 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

Sixpack 4,99

2016er Weingut Trentz Johannisberg, Rheingau, Grauer Burgunder trocken

Einzel 9,95

Markant und elegant zugleich.

Sixpack 9,49

Überlebens-Mittel

Fisch

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

- **Rotbarschfilet m. Haut**, ca.120 g+, NO-Atlantik, Wildfang – ideal z. Krossbraten, vielleicht mit einer Kapern-Zitronen-Butter schon sehr gut. 17,68
Zu einem Klassiker, aber schon abgewandelt: ‚Rotbarsch mit Spinat‘ – hier wird der Spinat u.a. mit Knoblauch,Zwiebeln, Kirschtomaten, Kichererbsen + Kreuzkümmel zubereitet, der Fisch wird angebraten auf diesem Gemüse serviert. Gut z. gebratenen Rotbarschfilet schmeckt auch ein Rahmsauerkraut, vielleicht m. Cidre/Apfelwein gekocht.
- **Steinbeißerloins**, Wildfang, Nordostatlantik, Islandschelf, Schleppnetz, frisch, mit Haut, 180+ g 39,98
Diesen Fisch mit seinem festen, weißen, grätenlosen Fleisch bieten wir immer wieder gerne an – Diese Rückenstücke sind toll i.d. Qualität + lassen wunderbar braten oder dünsten. Hier ein neues Gericht: ‚Steinbeißer mit Safran-Mandel-Risotto‘ – der Steinbeißer wird mit in Würfel oder Streifen ausgebratener, knuspriger Chorizo zubereitet – ein richtig ‚starkes‘ Gericht. Wie Sie Ihr Trüffelöl auch sehr gut einsetzen können: ‚Steinbeißer mit Trüffelöl-Kartoffelsalat‘, mit Frühlingszwiebeln + frischem Estragon. Dann die ‚Gebratenen Steinbeißerfilets mit Chili-Orangen-Kompott‘. Und zum Schluß – passt auch gut, eine Zubereitung mit Tomate, Kapern + Oliven.
Und hier kommt einer ganzer Fisch:
- **Eismersaibling, Island**, 1-2 kg, ausgenommen, Flugware – sehr fein im Geschmack! 26,85
Leicht im Ofen zuzubereiten, auf einem Gemüse Ihrer Wahl.
Weiter geht's mit den tollen
- **Muscheln Bouchot Morisseau**, Cap L'Ouest, Normandie – die ‚Königin‘ der Bouchot Muscheln 2 kg Schale 18,98
Muschelfleisch gelblich/orange, sehr feiner, toller Geschmack. (Achtung; den Sud nicht salzen!)
- **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**, handgepult, (nicht via Marokko)- da hat sich im Preis etwas getan: 59,98
- **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**, mit 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

- **Maispoulardensuprême**, Frankreich – z. Kurzbraten 12,65
- **Wachtelbrustsuprême**, also m. Flügel, Frankreich, feiner Geschmack, z.Kurzbraten, 29,95
- **Fasanenbrustsuprême**, o. Knochen, ca. 220 g, Frankreich 39,98
Gut geeignet z.B. f. ‚Fasanenbrustfilet im Speckmantel, mit Maroni, Preiselbeeren auf Weinkraut‘ oder die ‚Fasanenbrust auf Wacholderjus mit Sauerkraut und glasierten Trauben/Maronen‘, auch hier mit Speck ummantelt.
- **Aguillettes de Canard** – das sind die kleinen Filets unter der Entenbrust – i.d. 240 g Packg. 23,55/kg
Einfach kurz i.d. Pfanne schwenken, super zu einem Salat, zum Pilzrisotto, im Wok ...
- **Barbarie Mais Ente, Père de Leon, Frankreich**, ca. 1,5 kg – 9,98
Zuerst mal das Essentielle: ‚Wie die Ente wirklich knusprig wird‘.
Aus Spanien kommt die ‚Pato a la Naranja‘, eine Ente mit Orangensauce. Und hier noch eine Zubereitungen, auch ohne Rotkohl + Klöße: aus der Provence: ‚Canard à la provencale‘ – mit Tomate, Oliven + Weißwein. Natur im Ofen gebraten schmeckt diese Ente schon sehr gut – und dazu ein Gemüse von Ottolenghi, das er zu einem gebratenen Huhn empfiehlt: ‚Gebratener Blumenkohl mit Tomaten, Dill und Kapern‘. So wird der Entenbraten geradezu zu einem spätsommerlichen Gericht. Auch gut zur Ente (außer Rotkohl + Klößen), auch von Ottolenghi: ‚Kartoffeln und Topinambur aus dem Ofen mit Zitrone und Salbei‘.

Kalb

- **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

Rind

- **Rindertafelspitz v. Simmenthaler Rind**,, Deutschland,, ca. 2,5 kg, teilbar 16,85
- **Rinderfilet, auch vom Simmenthaler Rind, Deutschland** 59,98
- **Ochsenbacken**, Irland – wirklich perfekt geputzt! – schieres Fleisch!, z. Schmoren 29,95
Da gibt's ein Super Rezept: ‚Geschmorte Ochsenbacken m. Trauben‘ (natürlich mit Rotwein), dazu ein ‚Kürbis-kartoffel-Stampf m. gebrat. Kräuterseitlingen‘. Weiter mit ‚In Rotwein geschmorte Rinderbacken‘ – hier wird die Sauce u.a. mit halbbitterer Schokolade abgerundet – dazu ein Topinambur-Püree.
- **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 Einzeln, 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

- **Lamm carré, Irland** – ideal z. Kurzbraten, auch als Kotelett – und das zu einem Super Preis!!! 28,--
- **Lammkeule ohne Knochen v. irischen Weidelamm**, teilbar 22,99
Auch hier kommt Ali Güngörmüs mit seinem ‚Lammeintopf mit Kichererbsen‘, mit Raz el Hanout + Ducca gewürzt. Man kann sie im ganzen i. Ofen zubereiten oder auch toll für jegliche Art von Ragout, Curry geeignet.

Wild

- **Rehkeule o. Knochen**, als Braten oder geschnitten für ein Ragout 39,--
Mit Backpflaumen, Orangenschale, Champignons u.a. bereitet Witzigmann sein ‚Rehragout‘ zu. Und noch eine Variante, das ‚Rehgulasch mit Rotwein‘, dazu ‚Majoran-Kartoffeln‘. (Mit der Wild-Gewürzmischung von Ingo Holland können Sie das super würzen.)

Vom Iberico-Schwein – aus den Eichenwäldern Spaniens

- **Iberico Schweinefilet**, z. Kurzbraten – auch hier – für kurze Zeit – ein Super Preis!!! 29,95
Aus dem schönen Kochbuch vom Delpardieu – seine Version des ‚Filet de porc à la moutarde‘.

Vom Thüringer Duroc Schwein:

- **DUROC Schweinebauch m. Kruste**, ideal für einen Krustenbraten wie der klass. 14,85
‚Krustenbraten in Altbiersauce‘. Richtig gut der ‚Scharfe Schweinebauch‘, dazu einen Römersalat mit einer würzigen Sauce, ähnlich wie ein Cesar Dressing. Und in dünne Scheiben geschnitten, toll z. Grillen, auch in der Grillpfanne – die asiatische Küche liebt das auch sehr, vor allem die Koreaner. Und hier noch eine gelungene Variante vom Schuhbeck, der sein Handwerk, das Kochen, schon versteht – habe die Zubereitung kürzlich in Bayern 3 gesehen: ‚Krustenbraten mit Kopfsalatpesto (raffiniert zubereitet), dazu einen Spitzkohlsalat mit Radieschen + Karotte. Wie schreibt er dazu: Die ‚Knusper-Kruste‘ ist ein absolutes Muss beim Krustenbraten. In diesem Rezept erfahren Sie das.

Quiches, Brotaufstriche + Salate

- **Quiche Lorraine** St. 2,80
- **Quiche mit Spinat + Mozzarella** St. 2,70
- **Quiche Curry Lauch – schön aromatisch** St. 2,95
- **Quiche provençale, mit Tomate, Zucchini + Paprika** St. 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** St. 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, Frühlingzwiebeln + feinem Gemüse in Ingwer-Asia-Dressing	39,95
- Würfel von griechischem Schafskäse mit Oregano, Thymian, Rosmarin, Knobli. Chili + Olivenöl + Zitro-Schale – eine wirklich gelungene Übung!	36,75
- Pikanter Möhrensalat mit Peperoni, Sesam, Frühlingzwiebeln	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 <u>veget./vegan</u> 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, Knobli., 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
- 11. Generation Bratwurst, eine grobe Bratwurst	Packg. 4 St.	8,88
- 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

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 ... Kann man sehr gut selbst aufschneiden, ähnlich wie die beiden nachfolgenden Spezialitäten.		44,--
von VULCANO, Österreich – einem Spitzenlieferanten für Schinkenprodukte jeglicher Art.,		
- Trüffelfilet + Walnussfilet – das sind kleine luftgetrock. Filetstücke, mit Trüffel oder Walnuss, die man wunderbar einfach runterschneiden kann, und die einfach saugt schmecken!	250g St.	22,-/St.

Endlich wieder da, die ‚richtige‘

- Straßburger Terrine, Feyel, in Gewürztram. marin., mit Stopfleberkern + Steinpilzen – gelungen! (wird in Scheiben abgegeben)		44,--
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:		
- Kartoffelsalat m. Schnittlauch (vielleicht auch z. gebrat.Rotbarsch)	500 g Topf	2,85
- Schwäbisch-Hällische Maultaschen (im 6er Pack)		14,20
- Spätzle aus Stuttgart	400 g	4,55
- Maronen, gegart, Frankreich	500 g Pack.vak.	7,65
- 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
- Auberginen-Paste		3,95
- Kalamata Oliven m. Kern,	„	3,95

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
Tomaten-Kapern-Oliven-Tapenade	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-Rillettes, Krabben-Rillettes + Makrelen-Rillettes, Frankreich	180 g/jeweils	3,35
Diese Rillettes schmecken sehr gut + sind einer idealer Happen zum Aperitif, 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.**

Auch neu eingetroffen:

- **Alter Rotweinessig + Alter Weißweinessig von FALLOT,**
- **Piment d'Espelette – aus dem Roussillon, ein Chilipulver, fruchtig, dem etw. ‚beissenden‘ Cayenne weit überlegen**
- **Pul Piber, eine türkische Chili Gewürzmischung**
- **Sal Traditional, Meersalz aus Spanien**
- **Fleur de Sel, Noirmoutier**
- **Das tolle Olivenöl von Frantoi Cutrera Primo DOP, Sizilien**
- **Von Pothitis, Griechenland, Kreta ein Olivenöl aus Koroneiki/Psilolia Oliven, i.d. 1 l Fl.**
- **Wieder die besten Tomaten i.d. 400 g Dose: San Marzano Tomaten**

Gewürzmischungen von **Ingo Holland** wie:

BBQ Pork, Chinese Wok, Curry Anapurna, Gewürzsalz Bouillabaisse, Kartoffelstampf, Klasse Hackpulver, Mallorquinischer Kräutergarten, Raz el Hanout, Ducca, Tellicherry Pfeffer.

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 aromatischer 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, mit jedem Hobel, jeder groben Reibe über Pasta, Risotto etc. – schmeckt einfach richtig gut:	Stück	14,45

Neu eingetroffen – alle aus Bio-Betrieben – wie z.B.:

Aus Norddeutschland:

- **Deichkäse Gold, Rohmilch Kuh, 14 Mon. gereift + Husumer, Rohmilch Kuh, - beides sind Hartkäse.**
- **Zicklein, 100 g schwere Ziegenweichkäse**

Aus dem Allgäu: (kaum zu glauben, aber die Bio Leute machen das sehr gut)

- **L'amour rouge d'Antoine, Kuh, cremiger Weichkäse m. Rotkulturen**
- **L'amour rouge d'Antoine, mit Kümmel** „ „
- **L'amour rouge Ziege, cremiger Weichkäse**

Aus der Schweiz:

- **L'Etivaz Alpkäse, 5-18 Mon., Rohmilch Kuh, Hartkäse, kräftig**

Aus Spanien:

- **LaSierra-Manchego, Schaf, Hartkäse, Honig-Kräutermantel-Rosmarin, Basilik., Bohnenkraut, Majoran + Thymian**

Aus Frankreich:

- **Ziegenkäse Sortiment: Cabecou, (70 g) Buche, 150 g, Rouelle 155 g**
- **Camembert Gillot, Rohmilch, Kuh, 150 g**
- **Fougeru, Rohmilch, Kuh, a.d. Camembert Familie, unschlagbar gut**

Frisch aufgeschnitten

- **Spanferkelbackschinken, Deutschland**, leicht angeräuchert, würzig, nicht fett! Wieder eingetrof 19,85
- **Pastrami** – schön saftig – diesmal wieder aus Deutschland, v.d. Rinderbrust 39,--
Endlich wieder da - die
- **Putenbrust 7 Kräuter, Bio** Deutschland, leicht angeräuch., schmeckt sehr gut! 39,--
Dazu ist zu sagen, dass wir Putenfleisch – in frischer oder geräuch. Form nur anbieten, wenn wir an Bio Qualität rankommen – da hier in konventioneller Zucht wirklich nur auf Quantität gezüchtet wird.
- **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
- **Neu: Hirschschenken, luftgetrocknet** – ein Rohschinken der Extraklasse 64,--

Pasta – frisch

- **Tortellone gigante mit Pilzen** 15,55
- **Gnocchi Kürbis** 15,55
- **Raviolecci m. Ente** 16,55

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** 6e:r Salat Pak. 3,90
- **Mini-Spinat**, als Salat oder Gemüse zu verwenden 22,--
- **Feldsalat**, Deutschland 11,--
- **Super Food Mix**, auch aus Baden-Württemberg 28,--
Als Salat, zum Untermischen m. anderen Salaten, im Wok-Gemüse, als Suppe m. Kartoffeln + Sahne, als Smoothie ...
Mit vielen lebenswichtigen Vitaminen, Mineralstoffen, Antioxidantien, Omega-3-Fettsäuren und ätherischen Ölen.
- **Chicoree rot, schön milde** 8,75

Gemüse/Pilze

- **Schwarzwurzel, TK**, geputzt 7,77
- **Flageolet-Bohnenkerne, TK**, als Gemüse, zusammen mit grünen Bohnen i.d. Suppe, als Salat ...
- **Herbsttrüffel, Italien** – schon ein bißchen aromatischer als der Sommertrüffel 955,--
- **Pfifferlinge**, 21,--
- **Steinpilze** 36,--
- **Karotte BIO**; – super i. Geschmack 2,25
- **Wilder Brokkoli**, (Brokkolisprossen) 300 g Beutel 4,90
- **Grüne, breite Schnittbohnen**, Italien, 7,65
- **Rote Beete, Gelbe Beete, Chioggia Beete**, letztere sind die rot/weiss geringelten, diesmal als Mini-Beete-Mix, 400 g 7,98
- **Cima di Rapa**, Italien, auch Stängelkohl genannt, als Gemüse, i.d. Minestrone und ideal i.d. Pasta, hier ein Beispiel von Anna Sgroi aus Hamburg: ‚Orecchiette mit Stängelkohl‘, geht aber auch mit jeder anderen kurzen Pasta – und schmeckt einfach richtig gut. Auch als pures Gemüse sehr gut – hat beim Weinhändler richtig eingeschlagen, anstatt Spinat + Mangold – da ging er nicht ran. 5,98
- **Hokkaido Kürbis** (müssen nicht geschält werden) 2,25
- **Fenchel** 3,98
- **Radischen bunt!** Weiß, rot, orange – jawoll! Bund 1,95
- **Frühlingszwiebeln** – Bund
- **Avocado Hass, gereift** St. 1,98
- **Spitz Paprika rot** - 5,35
- **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**. An **Kartoffeln** wird's geben die festkoch., **Annabelle + La Ratte Kartoffeln**.. Wenn wir Glück haben, wird's zum Wochenende wieder die gute **Bio Linda** geben.

OBST

- Trauben weiß, Sizilien , und das in Bio, höchst aromatisch. Eine gereifte weiße Muskattraube.		4,45
- Heidelbeeren	Schale	3,90
- Himbeeren	"	5,45
- 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,--
 - **Kleiner Rotweinkuchen** 8,90
- Schokogewürzteig m. gemahl. Mandeln, mit feinsten Bitterschokolade überzogen und Schokokrusties obendrauf, und nicht zu süß! (ist für 2 Pers. gedacht, reicht als Dessert oder zum Glas Portwein auch für 4 Pers.)

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 Patissier 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 Schokoladenbiscuit, darauf Joghurtsahne, darauf wieder dünne Schicht Schokoladenbiscuit, 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 500 g 2,95
harmonisch gewürzt mit Koriander-Anis-Kümmel, schon mit unserer Fleur de sel Butter ein Genuss!!
- **Hüttenlaib**, 80 % Roggen/20 % Weizen, mit Sauerteig + Frischquark! Saftig + lange haltbar! 750 g 3,95
Hier ist ein Teil des Roggens geschrotet.
- **Backhausbrot**, 70 % Roggen/30 % Weizen, auch Sauerteig, m. dopp.geback Kruste, 2 kg – teilbar! ½ 3,10
Gewürzlaibl, Hüttenlaib + Backhausbrot können Sie auf Wunsch auch geschnitten haben.

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

- **Baguette Toscana**, m. Peperoni, Oliven + Walnüssen 2,59
- **Schweizer Bürl**, Weizen-Sauerteig, locker + großporig gebacken m. Knusperkruste 2,59
- Sein **Ausgehobenes**, Weizen-Roggen Sauerteig, auch mit krachiger Kruste – einfach saugut! 3,98
Wie eine Boule in Paris bei Poullain – in Paris müssten Sie dann dafür Schlange stehen.
- **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. -,95
tradit. aus dem Süden Deutschlands, mit Kümmel – er backt sie aber auch ohne Kümmel – unbedingt mal probieren, sind richtig gut.
- **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, „ 17,75
Weiter geht's mit
- **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** St. 3,50
(letztere die schokoladigste Variante v. Schwarzwälder Kirsch St.
- **Gegemischte Beeren Tartelette** St. 3,50
- **Käsekuchen**, sehr gut Stück 15,75
- **Croissant** Stück 1,20
- **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 500 g 3,65
rundes Kartoffelmehlbrot mit einer guten Kruste, frisch aufgeschnitten sehr gut im Geschmack, lässt sich auch sehr gut toasten – wir haben es mit Wonne getestet.
- **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! St. 3,20
Reines Weizenmehl, ohne Ascorbinsäure + Konserv., großporig durch 4-malige Gärung, Herstellung dauert daher 6 Std. – schmeckt einfach gut

Weiter mit Weinen:

Wärmender Rotwein

- 2015er Aussimento,Double Pass Shiraz,South Australia** **Einzeln 9,95**
- Probenotiz: Üppig, die „Verwöhnnummer“,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.** **Einzeln 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 Causee,aus Malbec,Merlot und Tannat.** **Einzeln 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** **Einzeln 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** **Einzeln 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 wohlthuend auf sich aufmerksam machen.

- 2004er Condado de Oriza RESERVA**,gleiche Rebsorte,**Pagos del Rey,Ribeira del Duero** **Einzeln 15,95**
- Durch längeren Holzfassausbau,aber ohne Übertreibungen,also nix von wegen „wir beissen **Sixpäck 14,95**

beherzt in ein Holzbrett von der Eichensartgischlerei Risse,nein nein,einfach länger gereift.

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

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

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

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

2014er Weingut Trezn,Rheingau, Johannisberger Vogelsang Riesling Spätlese trocken **Einzeln 10,95**
Bei Lüftung entwickeln sich bereits jetzt ganz feine Aromen in Richtung Würze/Rosine/Tee **Sixpack 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 ! **Sixpack 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 @||@ 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, **Sixpack 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. **Sixpack 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) **Einzeln 8,95**
Was Euer Bezirksmuezzin immer vom Minarett runterschrie,war das ZauberwortErtragsreduktion **Sixpack 8,49**
Das gilt für den Grünen Veltliner(und die andere Schnarchrebsorte,den Weissburgunder)
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“ **Sixpack 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 **Sixpack 8,95**
eigentlich erwartet. Excellenter Rotwein,der auch viele Tage im Anbruch bei Luft aushält,
was ein gutes Zeichen betrifft seines Trockenextraktes ,seiner Stoffigkeit,ist.

2014er Casa Andes,Itata Valley,Chile,Carmenere tinto **Einzeln 7,95**
Ich bin ganz vernarrt in diese kleinbeerige,spätreifende Rebsorte,die den Bordelaiser **Sixpack 7,49**
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.

2014er Casa Andes ,Itata Valley,Chile, Cabernet Sauvignon Reserva **Einzeln 8,95**
Stoffiger Rotwein,aber nicht anstrengend zu trinken,weil einen gewissen Schmelz. **Sixpack 8,49**

2015er Oro Blanco Chardonnay – Torrontes,Bodegas Haraldos,Mendoza **Einzeln 6,95**
Sehr angenehmer Weisswein zum Solotrinken, als auch zu Fischgerichten **Sixpack 5,95**

2014er Bonarda-Malbec ,Bodegas Los Haraldos,Mendoza,Argentinien Eine gelungene Cuvee von Tintos aus dem Rindfleischland par excellence. Solo oder zu Pizza Diavolo, Leberwurstbrot und dergleichen.	Einzeln Sixpack	6,95 6,49
2014er Bodegas Haroldos ,Malbec Roble, Rotwein trocken,Mendoza,Argentinien Floral,dicht,trocken,aber dennoch einen gewissen Schmelz.Im Barrique gereift,dennoch nicht holzlastig.Gut solo und zu Boeuf Bourignon, Lamm, Wild, Ente.	Einzeln Sixpack	9,95 8,95
2012er Bogegas Haroldos Rebsorte Bonarda,Roble,Rotw.tr.Mendoza,Argentinien Schmelz,Eindruck auf der Zunge,leichtes Tannin,feinste,anregende Bittertöne. Auch Barriquegereift ,aber auch nicht überholzt. Gut solo und zu Boeuf Bourignon, Lamm, Ente.	Einzeln Sixpack	9,95 8,95
2015er Kühling-Gillot Giro Blanc trocken,von der Winzerin des Jahres 2015, Eine Komposition aus Sauvignon Blanc,Rivaner und Riesling. Tiefgründiger Weisswein! 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	Einzeln Sixpack	9,95 8,95
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 Cannaiolo,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“ Guuut !!	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	Einzeln	5,95
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 schier narrisch macht, weil ich immer noch ein Pfirsichhäutchen habe und einfach nicht altere. Tja! So läuft's!	Sixpack	5,49
2016er La Sauvignole, von Raymond Morin ; Sauvignon blanc ,Loiretal	Einzeln	7,95
Da kommen auch gut zu trinkende, anregende, feinfruchtige Sauvignons her. Heizung höher drehen, Weindurst löschen. Und zu gedünstem Fisch und zu Käse ideal.	Sixpack	6,95
Hessische Bergstrasse, Odenwälder Winzergenossenschaft		
2015er Umstädter Stachelberg Weisser Burgunder Kabinett trocken „Finesse“	Einzeln	9,95
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 Untersekundärerin, die obendrein auch noch 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“ .	Sixpack	8,95
Zwei wirklich gute spanische Sekte, bedingt durch die guten Grundweine, die dafür verwandt wurden:		
Provetto, Espumante Blanco brut, Bodegas Felix Solis,	Einzeln	6,95
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.!	Sixpack	5,99
Conde de Caralt, Cava aus dem Penedes	Einzeln	7,95
Guter Cava, aus den Rebsorten Macabeu, Xarello und Parellada. Feines Mousseaux, sehr gute, sehr gelungene Assemblage, denn nicht so vordergründig wie Cavas hier in Deutschland anzutreffen sind . Champagnerkorken, daher auch inklusive Sektsteuer in Höhe von 1,02	Sixpack	7,62
Vaterländischer Sekt vom Allerfeinsten		
2014er Riesling Brut Sekt, Weingut Reichsrat von Buhl, Deidesheim , Pfalz	Einzeln	16,95
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.	Sixpack	15,95
Dürkheimer Hochmess		
2014er Riesling Sekt Extra Brut, WG Vier Jahreszeiten, Bad Dürkheim , Pfalz	Einzeln	10,95
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.	Sixpack	9,95
Bouvet Ladoubay Brut d'Excellence Cremant	Einzeln 15,24 // Im Sixpack	13,95
Bouvet Crémant Tresor Saumur Brut	Einzeln 17,95// Im Sixpack	15,90
Bouvet Crémant Tresor Saumur Rosé Nonpareil Brut	Einzeln 17,95// Im Sixpack	15,90
2013er Bodegas Campillo Rioja, Crianza tinto	Einzeln	12,95
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!	Sixpack	11,95

Frizzantes, als Piccolos. Weniger Stress mit dem Flasche leeren, im Kühlschrank keine Anbrüche.

Gutschmeckendes, wertiges Geschenk

5654 0,20 ltr Mionetto Cuvee Frizzante in "Alufläschchen" Bruchsicher € 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 Acai-beere € 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%)

Für mich ist immer noch Oktoberfest, und

Wer trinkt heutzutage noch Wein? Hä ?? Also:

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			24er Einheit	
						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 mazeriert 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 Phillipp Schladerer,der sein Know How in Sachen Alkoholbasen und Kellereitechnik beisteuert.

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

DerBelsazar Dry:Goldig,fast hellbraun im Glas.Blumig,fruchtig in derNase,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