



Angebotsliste

Divino „Der Schmankerl Laden“, Römerstr.1, 64653 Lorsch

Tel.: 06251-9897880 – Fax: 06251-9896624

www.vinothek-divino.de – info@vinothek-divino.de

Weine

<u>Österreich</u>	Weinviertel, Burgenland, Wachau, Südsteiermark	3-7
<u>Italien</u>	Südtirol, Veneto, Lombardei, Piemont, Friaul Toskana, Abruzzen, Sizilien	8-15
<u>Frankreich</u>	Bordeaux, Südfrankreich	16-17

Spirituosen

<u>Deutschland</u>	Hirschkuss, Obstler, Williams	18
--------------------	-------------------------------	----

Essige & Öle

<u>Essig & Öl</u>	alle Sorten	19-21
-----------------------	-------------	-------

Käse

<u>Schönegger Käse</u>	alle Sorten	22
------------------------	-------------	----

Speck

<u>Südtiroler Spezialitäten</u>	alle Sorten	22
---------------------------------	-------------	----

Gourmet

Bruschetta
Dips
Fruchtsenf

ÖSTERREICH WEIN

	WEISSWEIN	Fl.	€uro
2010	Traisentahl Nussdorfer Grüner Veltliner Qualitätswein aus Niederösterreich, Bayerl Kellereiabfüllung -trocken-, blumig frisch, leichte Struktur	1,00	6,10
2010	ROTWEIN Neusiedlersee Mönchhofer Blauer Zweigelt Qualitätswein rot, Neusiedlersee, Bayerl Kellereiabfüllung -trocken-, intensive Farbe, samtig und geschmeidig, nicht schwer	1,00	5,80



Weine der Wachau

	WEISSWEINE	Fl.	€uro
2010	Grüner Veltliner Smaragd Terrassen Der Bestseller der Domäne Wachau – frisch, duftig & knackig. Ein Wein der durch seinen Trinkgenuss überzeugt	0,75	16,20
2010	Grüner Veltliner Federspiel Terrassen Es gibt nichts Besseres zur klassischen Küche Österreichs! Sein markantes „Pfefferl“ mit rassischer Struktur erfrischt und erfreut	0,75	10,00
2010	Riesling Smaragd Terrassen Das Aroma zeigt Tiefe und exotische Noten, etwas Mineralität Lässt den Wein sehr raffiniert erscheinen. Ein charmanter Wein Mit typischen Wachauer Geschmacksbild. 91 – 93 Punkte Falstaff Rotwein – Guide 2010	0,75	16,00

ÖSTERREICH WEIN

DÜRNBERG

	WEISSWEINE	Fl.	€uro
2010	Falko Cuvée Welschriesling / Sauvignon Blanc / Gelber Muskateller Duft nach grünen Äpfeln, zarte Muskateller-Note, am Gaumen frisch, zitrustönig mit mineralischen Anklängen, saftig mit schönem Säurespiel macht Lust auf ein zweites Glas.	0,75	7,85
2010	Sauvignon Blanc Ried Ekartsberg Bouquet von Holunder und Stachelbeeren, am Gaumen weiße Ribisl und eine sehr extraktreiche Würze mit fein ausbalanciertem Säurespiel. Ausgeprägte Frische und kühle Mineralik machen ihn zu einem vielseitigen Speisebegleiter.	0,75	10,50
2010	Blanc de Noir – Zweigelt Diese aus Zweigelt-Trauben gewonnene Spezialität besticht durch feinfruchtige Weichselaromen und ein animierendes Säurespiel. Sehr feiner Begleiter zu mediterranen und asiatisch inspirierten Gerichten.	0,75	9,20



ÖSTERREICH WEIN



	WEISSWEINE	Fl.	€uro
2010	Zantho Muskat (Glasverschluss) duftige Muskatnoten, verführerisch – leichter Weiswein – ein idealer Aperitif 88 Punkte Falstaff Rotwein-Guide 2010	0,75	9,00
2009	Zantho Zweigelt (Glasverschluss) -trocken-, kräftiges Rubingranat, duftet nach Weichseln und Zwetschgen, frisch, sehr harmonisch mit lebendiger Säure, dunkelbeerige Frucht im Nachhall 88-91 Punkte Falstaff Rotwein-Guide 2010	0,75	9,80
2009	Zantho St. Laurent (Glasverschluss) -trocken-, dunkles Purpur mit violetten Reflexen, duftet würzig-fruchtig, am Gaumen samtig und kompakt, reife Beerenaromen im Abgang 88-91 Punkte Falstaff Rotwein-Guide 2010	0,75	9,50

ÖSTERREICH WEIN

	ROTWEINE	Fl.	€uro
2009	Zweigelt (Glasverschluss) -trocken-, weich und elegant	0,75	15,50
2009	St. Laurent (Glasverschluss) -trocken-, dunkel in der Farbe, sehr weich und geschmeidig	0,75	15,50
2007	Haideboden (Glasverschluss) Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und Cabernet Sauvignon tief dunkle Farbe, feine Frucht nach dunkel Wald-, Kirsch- und Johannisbeeren, zart rauchige, würzige Note, voller, kerniger Wein, am Gaumen weich mit mildem, langem Anhang 91 Punkte Falstaff Rotwein-Guide 2009	0,75	28,00



ÖSTERREICH WEIN



Südsteiermark

Weingut Sabathihof, Familie Dillinger / Leutschach-Pöbnitz

Guido Dillinger, erfahrener Winzer ist gleichzeitig auch Koch seines bekannten Wein-Gasthofes. Seine Weingärten beginnen vor der Haustüre. Wenn er nicht kocht, findet man ihn im Weingarten oder im Keller, wo er das Beste aus seinen Trauben herausholt.

2010

Gelber Muskateller

Fl.
0,75

€uro
11,60

-trocken-, prägendes Bukett nach Holunderblüten und Zitrusfrucht, mineralischen Noten, lebendig und fein mit Kräuter und Fruchtnoten im Abgang. Diesen Wein sollte man etwas Luft geben, dann entfaltet er sein volles Aroma.

Italien – Südtirol

		Fl.	€uro
2010	Rotweine Südtiroler Edelvernatsch DOC St.Michael, Eppan	1,0	6,10



TIEFENBRUNNER
Schlosskellerei Turmhof



2009	Grauvernatsch DOC -trocken-, helles Rubinrot, feinfruchtige, weinige Aromen mit zartem Anklang von Bittermandel, harmonisch mit leichten Gerbstoffen	0,75	12,30
2008/09	Lagrein DOC -trocken-, kräftiges Granatrot, charakteristische Kirschnote im Bukett, dezente Eichenholztöne, feine Gerbstoffe und angenehm eingebundene Säure	1,0	15,60

ST MICHAEL-EPPAN



Südtiroler Qualitätsweine

		Fl.	€uro
	WEISSWEINE		
2009	Südtiroler Chardonnay DOC Brillant in seiner grünlich-gelben Farbe, hat dieser Wein ein Aroma Von reifen Äpfeln herrliche Fruchtaromen, Melone und Banane mit eingeschlossenen, saftig und schmackhaft und von einer einladender und anhaltender Beständigkeit	0,75	9,80
2010	Südtiroler Weißburgunder DOC Schulthauer Dieser Weißburgunder ist wohl der Star unter den Weinen der Kellerreigenossenschaft St,Michael Eppan, jener Wein, der vielleicht Am überzeugendsten das Qualitätspotential der Südtiroler Weißweine. Strohhgelb mit grünem Schimmer, breite Geruchspalette von Apfel-, Birnen- und Zedernholztönen. 88 Punkte Wine Spectator	0,75	14,60
2008	Südtiroler Gewürztraminer DOC -trocken-, angenehme, aromatische Fülle und Kraft, ideal zu Fischgerichten Insbesondere zu Krustentieren oder zu Pasteten	0,75	16,90
	ROTWEIN		
2009	St.Magdalener DOC Ein typischer Südtiroler Rotwein aus Vernatschtrauben Aromen von Waldfrüchten bis hin zu Kirschen	0,75	9,80

FRIZZANTE und SPUMANTE

	Fl.	€uro
FARFALLA Vino Frizzante „Glera“ Cantina Colli del Sologio -trocken-, Perlwein aus der Glera Traube – Anbauzone Veneto – feinperlig , frisch, blumig und leicht, hervorragend geeignet als erfrischender Aperitiv-Wein, zum Mischen mit Fruchtsäften oder mit Aperol oder Campari	0,75	6,35
FARFALLA PROSECCO Vino Frizzante Cantina Colli del Sologio -trocken-, feinperlig, frisch, fruchtig und spritzig, die elegante, leichte Erfrischung. Dieser Wein wird zu 100 % aus der Rebsorte Prosecco der Anbauregion „Trevigiani“ erzeugt	0,75	8,40
FARFALLA PROSECCO DOC Vino Spumante Brut Cantina Colli del Sologio Die Trauben für diesen eleganten Spumante kommen zu 100 % aus der Anbauzone Treviso, dem Prosecco DOC – Bereich. Ein leichter „Brut“ mit fruchtiger Nase, saftig und aromatisch im Mund	0,75	10,20



Italien – Veneto

		Fl.	€uro
	WEISSWEINE		
2010	Pinot Grigio delle Venezie IGT, Montevento -trocken-, fruchtig, von guter Struktur mit floralen Noten und einem Hauch von Birne und Aprikose, weichen und dennoch trockenen Abgang.	0,75	5,20
2010	Custoza Bianco DOC CA`VEGAR -trocken-, feine fruchtige Noten, angenehme Säure	0,75	6,80
2008	Lugana CA`NOVA DOC, Cecilia Beretta Frische Frucht und die angenehme Typizität der Trebbiano – Traube Zeichnen diesen Lugana aus	0,75	7,60
	ROSE`WEINE		
2010	Pinot Grigio Rose`IGT -trocken-, rund und süffig, ein Klasse Wein, frisch, fruchtig mit eleganten ,floralen Noten	0,75	5,40
2009	Bardolino Chiaretto Classico DOC Cecilia Beretta -trocken-, schönes Fruchtbukett, angenehme Säure	0,75	7,60
	ROTWEINE		
2009	Merlot del Venezie IGT, Armani -trocken-, fruchtig weich, sanfte Säure	0,75 1,00	5,00 5,80



Italien – Lombardei

		Fl.	€uro
	WEISSWEIN		
2010	Ca´dei Frati Lugana DOC IFRATI Vollduftiges Bouquet, herrlich würzige Aromen, ein kraftvoller Üppiger Lugana von außergewöhnlicher Struktur	0,75	14,20
	ROSE´WEIN		
2009/10	Rosa dei Frati DOC Riviera del Garda Bresciano bestechendes Rose´, weich und angenehm, das kräftige Aroma zeigt Anklänge von wilden Blumen und tropischen Früchten	0,75	14,20
	ROTWEIN		
2009/10	Vino Rosso Ronchedone Benaco Bresciano Ein wahrhaft großer Rotwein mit bestechender Komplexität und Struktur Ein Wein der auf schöne Weise Eleganz und Konzentration verbindet. Gekeltert aus den Rebsorten Marzemino und Sangiovese	0,75	22,30



Italien – Grave del Friulli

		Fl.	€uro
	WEISSWEIN		
2010	Pinot Bianco Grave Friulli DOC -trocken-, erfrischend, zartfruchtig und lebhaft, ein herrlicher Sommerwein	0,75	

Italien – Toscana

		Fl.	€uro
	ROTWEINE		
2008	Chianti DOCG Vecchia Cantina, Montepulciano -trocken-, weich und rund, beeriges Finale	0,75	6,00
2008	Chianti Classico DOCG – VIGNOLE – Gallo Nero Vecchia Cantina, Montepulciano -trocken-, weich und rund, beeriges Finale	0,75	13,40
2008	Sant´Antimo Poggio dei Lecci DOC	0,75	16,90
2006/09	Rosso di Montalcino DOC	0,75	21,80
2006	Brunello di Montalcino DOCG – Black Label	0,75	47,90



Italien - Abruzzen

		Fl.	€uro
	ROTWEINE		
2009	Montepulciano d´Abruzzo DOC -trocken-, vollmundig von guter Struktur mit feinen Taninen	0,75	5,90
2009	Montepulciano d´Abruzzo DOC -trocken-, vollmundig von guter Struktur mit feinen Taninen	1,50	7,85
2009	PALIO Montepulciano d´Abruzzo DOC -trocken-, weich und angenehm, prägnante Fruchtigkeit mit feinen Gewürznoten, langes Finale Gold – Concours Mondial Bruxelles 2011	0,75	7,80



Italien - Apulien

		Fl.	€uro
	ROTWEINE		
2009	Primitivo di Manduria DOC Primo Duca Das Bouquet springt einem förmlich aus dem Glas entgegen. Eingelegte Pflaumen, vollreife Beeren und süße Gewürze. Am Gaumen eine Wucht von Fruchtaromen und Gewürzen	0,75	9,80

Italien - Sizilien

		Fl.	€uro
2009	ROTWEINE Nero d'Avola IGT -trocken-, ein geschmeidiger Rotwein mit Eleganz und Kraft	0,75	7,45
2009	Shiraz IGT -trocken-, samtig, weich, ausgeprägte, harmonische Duftnoten Nach reifen Früchten, Pflaumen und Gewürzen.	0,75	7,90



Südfrankreich

		Fl.	Euro
	WEISSWEIN		
2010	Elegance Sauvignon Van de Pay's dock IGP -trocken-, Aromen exotischer Früchte, ein angenehmer frischer Genuss für den Gaumen	0,75	6,00
	ROSE`WEIN		
2010	Ele´gance Syrah Grenache Vin de Pay´s d´Oc IGP -trocken-, ein feiner,fruchtiger Rose´für den ganzen Abend, sehr zur mediterranen Küche	0,75	6,00
	ROTWEINE		
2010	Ele´gance Cabernet Sauvignon Vin de Pay´s d´Oc IGP -trocken-, intensive violettrote Farbe feine Aromen von dunklen Früchten, würziger Nachhall mit feinen Taninen	0,75	6,00
2010	Ele´gance Syrah Vin de Pay´s d´Oc IGP -trocken-, tiefdunkler, taninreicher, geschmeidiger Rotwein, vollmundig, feine Frucht von dunklen Beeren mit feiner intensiver Würze	0,75	6,00
2010	Ele´gance Carignan Vin de Pay´s d´Oc IGP -trocken-, intensive dunkle Farbe, komplexe Aromenpalette, sehr samtig und weich Goldmedaille Brüssel 2009	0,75	6,20



Frankreich - Bordeaux

		Fl.	€uro
	ROTWEINE		
2010	Chateau Robin Lucien Lurton & Fils, Gironde Die Trauben für diesen Wein stammen aus besten Lagen entlang der Gironde, ein vollmundiger, ausdrucksvoller, harmonischer Rotwein	0,75	6,30
	Saint Emilion A.O.C.		
2010	Chateau Moulin 90% Merlot, 10% Cab.Franc Würzig in der Nase, weich im Mund, elegante Tanine	0,75	17,20
	Pomerol A.O.C.		
2010	Pomerol Christian Moueix Mis en Bouteille par et Jean-Pierre Moueix, negociants a Libourne Christian Moueix ist u.A. auch Inhaber des berühmten Cahteau Petrus Die Weine, die auf dem Etikett seinen Namen tragen sind qualitativ erste Klasse	0,75	23,30

Sprituosen & Obstbrände

	Fl.	Euro
Holzfassobstler 40% vol. In franz.Limousineneiche gereift	Glasflasche 0,70 Glasflasche 0,35 Lose Ware 0,10	21,30 3,00
Salzglasurkrug rustikal	Henkelkrug 0,70 Henkelkrug 0,35	31,95 18,10
Honig - Williamsbirnenbrand 35% vol.	0,70 Lose Ware 0,10	14,10 3,00



	Fl.	Euro
Hirschkuss	0,04 0,5	2,80 10,50
Birndl	0,04 0,5	2,80 9,50
Kernlos	0,04 0,5	2,80 9,80
Vogelgetzwitscher	0,04 0,5	2,80 9,50



Essig & Öl



Lose Ware

Aceto Balsamico di Modena - Onvacchiato S. 100 ml 4,00 €

Kräuter & Gewürzmischung mit typischen Kräutern der Toskana. Schmeckt hervorragend zu Frühstückseiern als Würze zu Fleisch und Fischgerichten oder als Brotaufstrich mit Frischkäse.

Cassis Balsam Essig 100 ml 2,20 €

Weißweinessig mit Auszügen der schwarzen Johannisbeere. Feine Frucht und Süße. Verfeinern Sie Salate und Soßen oder verwenden Sie ihn zum Dippen.

Cumberland Balsam Essig 100 ml 2,20 €

Weißwein- und Sherryessig verfeinert mit Auszügen von Orangen, Zitronen und Ingwer. Hervorragend geeignet zu Carpaccio, wo er in seiner subtilen Vielschichtigkeit genossen werden kann. Fleischgerichten, insbesondere Wild, und auch Saucen verleiht er als Abrundung nach dem Kochen den letzten Pfiff.

Feigen Balsam Essig 100 ml 2,00 €

Weißweinessig mit Auszügen von Feigen. Fein und vollfruchtig im Geschmack und Duft. Hervorragend für die exotische Küche sowie Salate und Obstsalate.

Granatapfel Balsam Essig 100 ml 2,10 €

Exotische Essigspezialität, mild und fruchtintensiv im Geschmack, verfeinert dieser Essig Obst- und grüne Salate. Ebenfalls zu Vanille-Eis zu empfehlen.

Himbeer Balsam Essig 100 ml 2,30 €

Vollfruchtige Note, dezent im Säurespiel mit feiner Fruchtsüße. Der absolute Hit, der Sie Salate neu genießen lässt.

Tomaten Balsam Essig 100 ml 2,00 €

Das Aroma von sonnengereiften Tomaten macht diesen Essig auf Weißweinessig- und Balsamico di Modena – Basis einzigartig. Eignet sich für die etwas andere Salatsoße oder für die mediterrane Küche.

Lose Ware

Erdbeer Aperitif auf Weissweinessig 100 ml 2,30 €

Deutschlands liebste Frucht als süßer Aperitif Essig. Mischen Sie ihn im Sommer mit Wasser als Erfrischungsgetränk und empfehlen Sie ihn zu Obstsalaten und Salatdressings.

Passions Frucht Aperitif auf Weissweinessig 100 ml 2,30 €

Unser Essighighlight für die exotische Küche. Die intensive süße Fruchtnote verzaubert jeden Kunden. Geben Sie Ihren Kunden diesen Essig im Sommer als Erfrischungsgetränk mit Wasser zu probieren und wecken Sie seine Vorstellung wie der Passionsfruchtgeschmack Salate, Saucen, Asiagerichte und Eisspeisen veredeln kann.

Dattel Balsam Creme auf Weissweinessig 100 ml 3,40 €

Unser flüssiges Gold! 2007 entwickelt wurde er noch im gleichen Jahr unser meistverkaufter Essig. Als die besondere Grundlage dient diesem Essig ein rein natürliches Dattelsirup, das wir direkt aus Israel importieren. Die Dattel Balsam Creme ist ein idealer Begleiter zu Speisen jeder Art und wird schnell zum alltäglichen Genussmittel.

Marillen Rosen Aperitif auf Weissweinessig 100 ml 2,30 €

Unser neuestes Produkt zum Frühjahrauftakt. Feine Marillen-Fruchtnote kombiniert mit Rosenauszügen ergibt ein tolles Geschmackserlebnis. Süß und leicht im Geschmack und durch den geringen Säuregehalt ideal zum Abschmecken von Salaten, Speiseeis

Öle

Lose Ware

Olivenöl aus Sitia 100 ml 2,40 €

- sortenrein aus Kreta - Bag in Box
NATIV EXTRA VIRGIN. Einmalig feiner Geschmack. Olivenöl, das aus der „Koroneiki-Olive“ gewonnen wird. Provinz Sitia – Kreta

Alba Öl - das Original "Butteröl" 100 ml 1,80 €

CHOLESTERINFREI

Cholesterinfreies Rapsöl, verfeinert mit Butteraroma. Universell in der Küche einsetzbar. Erhitzbar bis zu 220°C! Ideal zum Braten, Grillen und Backen. Als Ersatz von Butter in Saucen, bei Pasta, Gebäck und Hefeteig.

Kräuter Öl Mediterraneo 100 ml 2,00 €

Auszüge mediterraner Kräuter und Gewürze auf Oliven- und Sonnenblumenöl. Eignet sich hervorragend zum Braten, zu Bratkartoffeln, zu geröstetem Brot und mediterranen Gerichten.

Zitrone auf Olivenöl 100 ml 2,00 €

Fruchtiges Erlebnis, schöne gediegene Säure, gelungen im Geschmack. Gut geeignet für Marinaden, Saucen, Salate usw.

Öle

Lose Ware

Walnussöl	100 ml	3,50 €
------------------	---------------	---------------

Gutes Walnussöl für den täglichen Gebrauch.

Traubenkernöl	100 ml	6,20 €
----------------------	---------------	---------------

Leichter Holzton nach Reben und dezent erdiger Charakter.

Speck & Käse



Schönegger Käsealm

	kg/€
<u>Schönegger Bergler</u> 5 Monate Gereift, tagesfrischer Heumilch 50% Fett i.Tr.	14,10
<u>Uriger Bergler</u> 12 Monate Gereift, tagesfrischer Heumilch 50% Fett i.Tr.	18,00
<u>Emmentaler</u> tagesfrischer Heumilch 50% Fett i.Tr.	12,80
<u>König Ludwig (Bierkäse)</u> tagesfrischer Heumilch 50% Fett i.Tr.	17,11
<u>Alprahmkäse</u> 12 Monate Gereift, tagesfrischer Heumilch 50% Fett i.Tr.	15,05
<u>Almkäse</u> 12 Monate Gereift, tagesfrischer Heumilch 50% Fett i.Tr.	15,10
<u>Rüblikäse</u> 12 Monate Gereift, tagesfrischer Heumilch 50% Fett i.Tr.	16,00
<u>Gipfelstürmer</u> 12 Monate Gereift, tagesfrischer Heumilch 50% Fett i.Tr.	16,40
<u>Almblütenkäse</u> 12 Monate Gereift,.	15,75
<u>Räucherkäse</u>	14,00
<u>Butter</u>	10,30

Südtiroler Speck

	kg/€
<u>Schinkenspeck</u> mind. 22 Wochen gereift	19,50
<u>Schopfspeck</u> mind. 22 Wochen gereift	23,70
<u>Bauchspeck</u> mind. 22 Wochen gereift	18,50
Kaminwurz St.	1,40
Salami Milano	32,00
Salami Nostrano	32,00
Caliattore	27,00

Südtiroler Brot

	Kg/€
Schüttelbrot	18,80
Zwetschgenbrot	18,80

Gourmet

Bruschettas

Glas/€

Bruschetta – Classic

5,75

Ein Produkt, das zum Allrounder geworden ist.

Wild Garlic – Bärlauch-Bruschetta Mix

5,95

Für alle, die das feine Aroma des Bärlauches lieben.
Eine feine Mischung bestehend aus unserer
klassischen Bruschetta und erstklassigem Bärlauch.

Mexican – Bruschetta Mix

5,95

Tauchen Sie ein in den unverwechselbar feurigen
Geschmack der mexikanischen Küche. Hier trifft
unsere klassische Bruschetta auf Zutaten wie Jalapenos,
Paprika und Mais.

Bruschetta – Verde

5,75

Unsere Classic Bruschetta **OHNE KNOBLAUCH** Milde, feine
Aromatik mit angenehmer Kräuternote, machen diese
Bruschetta Variante zum idealen Begleiter für alle, die es
Ohne Knoblauch mögen



Dips

Tzatziki Dip

6,45

Knoblauch, Schnittlauch und Petersilie geben den typisch,
griechischen Geschmack. Nach der Zugabe von etwas Wasser,
Kräutermischung unter Quark und / oder Yoghurt heben
und 15 Minuten kaltstellen. Danach zu Kartoffeln,
Brot oder rohem Gemüse genießen.

Patatas Bravas Dip

6,45

Pikanter Dip mit Tomate, Knoblauch, Paprika und Chilis.
Mit Brot oder, wie in Spanien mit Röstkartoffeln,
angerührt wie eine Bruschetta, servieren.
Als Marinade oder Soße für Fisch, Fleisch und Geflügel

Gourmet

Fruchtsenf

Glas/€

Feigen Senf

4,45

Ein Höhepunkt mit Nebenwirkung, man wird süchtig nach diesem feinen exotischen Geschmack. So vielseitig, ob zu Fisch, Geflügel, Schwein, Rind und Lamm oder zu Käse, Dressings und Salaten



Orangen Senf

4,45

Delikate Komposition aus Orangen und mittelscharfem Senf. Mit diesem fruchtintensiven Geschmack lassen sich Geflügel, Marinaden, Käse und Gebratenes sehr schön verfeinern. Tipp: Als Aufstrich zu gebratener Ente.



Mango - Curry Senf

4,45

Fruchtig exotischer Geschmack mit leicht scharfen Currynoten. Ein Allrounder für Salate und helle Fleischvarianten