

## FISCH, SEAFOOD & MEHR

\*Ihr Genusskartenpreis

### QSFP Schollenfilet



Nordostatlantik/Islandschelf  
frisch, ohne Haut, 150-200 g/Stück  
*Aus den kalten Gewässern rund um Island.  
Feines, festes Fleisch, einfach in der Zubereitung.*

pro 100 g **4,59\* | 4,89 €**

### QSFP Bretonisches Knurrhahnfilet



Nordostatlantik/Biskayaschelf  
frisch, 200-400 g/Stück  
*Nussiges Aroma und ausgeprägter Geschmack.*

pro 100 g **2,39\* | 2,59 €**

### QSFP Seelachsloins



Nordostatlantik/Islandschelf  
frisch, mit oder ohne Haut, 150 g+/Stück  
*Festes Fleisch mit würzig aromatischem  
Geschmack. Für alle Zubereitungsarten geeignet.*

pro 100 g **2,29\* | 2,49 €**

### ASC Dorade Royale Filet



Aquakultur Kroatien  
frisch, 80-120 g/Stück  
*Mit mediterranen Kräutern gebraten oder  
vom Grill, eine Köstlichkeit.*

pro 100 g **2,49\* | 2,69 €**

### Tiefsee Kammuschelfleisch

Nordwestpazifik  
aufgetaut, U/10  
*Eignet sich wunderbar zum Grillen.*

pro 100 g **4,99\* | 5,29 €**

### Crevetten rose Garnelen 30/40er

Aquakultur Ecuador, mit Kopf und Schale,  
*Als Vorspeise oder zu knackigem Salat.*

**aufgetaut roh**

pro 100 g **1,49\* | 1,59 €**

**aufgetaut gekocht**

pro 100 g **1,29\* | 1,39 €**

## FLEISCH, GEFLÜGEL & MEHR

\*Ihr Genusskartenpreis

### QSFP Tiroler Milchkalbsflanksteak



Österreich  
frisch, ca. 250 g/Stück  
*Spitzenkalbfleisch aus den Tiroler Bergen. Einzigartig in Qualität und Geschmack.*

pro kg **26,99\* | 29,99 €**

### Dry Aged Entrecôte

Deutschland  
frisch, ca. 1 kg/Stück  
*Die großzügige Fettmarmorierung sorgt für das intensive Aroma dieses gereiften Entrecôtes.*

pro kg **41,99\* | 45,99 €**

### Kalbshaxe Osso Buco

EU  
frisch, 6 Stück/Packung, ca. 1,5 kg  
*Begeistert alle Fleischliebhaber mit seinem aromatischen Geschmack.*

pro kg **14,99\* | 16,99 €**

### FRISCHEPARADIES DUROC Schweinekarree

Deutschland  
frisch, ca. 1 kg/Stück  
*Intensiv im Geschmack, zur Würzung genügt wenig Salz und guter Pfeffer.*

pro kg **12,99\* | 13,99 €**

### FRISCHEPARADIES DUROC Schweinebauch

Deutschland  
frisch, ca. 1 kg/Stück  
*In Scheiben vom Grill oder im Ganzen mariniert. Langsam geschmort wird das Fleisch butterweich.*

pro kg **8,49\* | 8,99 €**

### VULCANO Speckfrüchte

Österreich, 120 g/Packung, Datteln im Speck oder Zwetschgen im Speck  
*Raffinierte Kombinationen aus getrockneten Früchten und Speck – immer ein kleines Highlight.*

pro Packung **4,49\* | 4,99 €**  
3,74\* | 4,16 €/100 g

## FEINKOST

\*Ihr Genusskartenpreis

### Original griechischer Feta von der Insel Lesbos

Griechenland  
200 g/Stück  
*2 Monate Reifung in Lake sorgen für geringe Säure und feine Cremigkeit.*

pro Stück **3,49\* | 3,99 €**  
1,75\* | 2,00 €/100 g

### Jahrgangs Sardinen „2020“ in Olivenöl

115 g/Dose  
*Die besten Sardinen des Jahrgangs. Im September gefangen und in wunderschöne Dosen verpackt.*

pro Dose **7,99\* | 8,49 €**  
6,95\* | 7,38 €/100 g

### Guacamole

gefroren, 150 g/Schale  
**verschiedene Sorten**  
*Zum Dippen, Snacken und Verfeinern. Für jeden Geschmack ideal abgestimmt.*

pro Schale **2,99\* | 3,29 €**  
1,99\* | 2,19 €/100 g

**SARDINE IST TRUMPF!**

Dieser kleine Fettfisch wurde zwar von den Griechen an den Küsten Sardinien entdeckt, aber in Douarnenez, einer Stadt in der Bretagne, befand sich lange Zeit der weltweit bedeutendste Fischereihafen für Sardinen.

Sie gehört zu den Omega-3-reichsten Fettfischen – Fettsäuren mit wohltuender Wirkung für Herz und Hirn. Dieser Fisch ist zudem sehr reich an Kalzium, Phosphor, Eisen und Selen. Und was die Vitamine angeht, so ist er eine exzellente Quelle an den Vitaminen B2, B3, B12 und B9.

**JAHRGANGSSARDINEN LA PERLE DE DIEUX**

In der Konservenfabrik La Perle des Dieux werden Sardinen seit mehr als 130 Jahren handwerklich verarbeitet, und zwar im Verarbeitungsbetrieb Saint-Gilles-Croix-de-Vie. Hier wurden 2004 die ersten Jahrgangssardinen hergestellt.

Diese werden meistens im September gefangen, wenn Größe und Fettgehalt optimal sind. Während des Fangs werden nur die besten Sardinen mit einem Fettgehalt über 12 % für die Konservierung ausgewählt. Im Verarbeitungsbetrieb angelangt, werden sie erneut sortiert. Nur die schönsten werden als Jahrgangssardinen ausgewählt und in besonders gestaltete Dose in erstklassigem Nativem Olivenöl Extra eingelegt. Dank des fortlaufenden Reifeprozesses wird das Fleisch mit der Zeit immer mürber und reifer, während es langsam vom Öl durchdrungen wird. Wie ein guter Wein werden die Jahrgangssardinen dadurch immer besser – und dank einer Mindesthaltbarkeit von 10 Jahren sind diese in kleinen Mengen produzierten Sonderserien äußerst beliebt bei Sammlern und Gourmets.

**OBST, GEMÜSE & MEHR**

**\*Ihr Genusskartenpreis**

**Amalfi Zitronen IGP**

Italien, Klasse I, unbehandelt

*Sonnengereifte Zitrusfrucht von der Amalfiküste. Unbehandelt, süß, erfrischend und fruchtig.*

pro kg **6,49\* | 6,99 €**

**Gelbe Nektarinen**

Spanien, Klasse I, Kaliber A

*Die ersten Nektarinen, vom Grill oder zum Dessert.*

pro kg **6,99\* | 7,49 €**

**Grüne Dicke Bohnen**

Italien, frisch

*Mild-süß im Geschmack und frisch gepult, in der Pfanne angebraten besonders lecker.*

pro kg **4,49\* | 4,99 €**

**Cherry Tomaten**

Italien, Klasse I

*Klein und knackig mit aromatischem Geschmack.*

pro kg **5,49\* | 5,99 €**

**Wilder Rucola**

Deutschland, 80 g/Bund

*Bitterer, leicht scharfer Geschmack, perfekt mit einem süßlichen Dressing.*

pro Bund **0,99\* | 1,19 €**  
1,24\* | 1,49 €/100 g

**Kräutermischung für Grüne Sauce**

Deutschland, frisch, 220 g/Bund

*7 Kräuter für die „Frankfurter Grie Soß“ müssen es sein. Jetzt zum Saisonstart besonders lecker.*

pro Bund **3,49\* | 3,69 €**  
1,59\* | 1,68 €/100 g

**WEIN & MEHR**

**Château Haut-Rian Entre-deux-Mers**

Bordeaux – Frankreich

Mit Aromen nach jugendlicher Papaya und Galia-Melone, feiner Mineralität und Säurestruktur belebt dieser FrischeParadies-Klassiker den Gaumen auf leichte frühlommerlicher Art. Gereicht zu weißem Fisch, Geflügel, Salaten oder Kräuterdips verbreitet er Lebensfreude pur. 0,75 l/Flasche | Grundpreis: 8,65\* | 8,92 €/l

pro Flasche **6,49\* | 6,69 €**



**Tenuta di Capezzana Barco Reale di Carmignano**

Toscana – Italien

Das dichte Bouquet nach Brombeeren, Cassis und schwarzen Kirschen wird von Noten nach Süßholz, getrockneten Kräutern und Gewürzen in seiner Vielschichtigkeit unterstrichen. Durch seine Jugend ist sein kompaktes Tannin noch straff, aber saftig. 0,75 l/Flasche | Grundpreis: 15,85\* | 16,65 €/l

pro Flasche **11,89\* | 12,49 €**



**Tenuta di Biserno Insoglio del Cinghiale**

Das außergewöhnliche Terroir, das einzigartige Bolgheri-Konglomerat sowie die natürlichen Bedingungen wie Wind, Boden und Klima lassen Reben von höchster Qualität wachsen, die unserer Weine einzigartig, authentisch und unverwechselbar machen. Die Tenuta di Biserno erstreckt sich auf einer Höhe von 90 Metern über eine Fläche von etwa 40 Hektar. Auf den hauptsächlich um kalk- und tonhaltige Schwemmböden mit Kieselsteinen werden vor allem Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon und Petit Verdot angebaut. Die zum Tenuta di Biserno zugehörige Tenuta Campo di Sasso hat eine Ausdehnung von etwa 56 Hektar und liegt niedriger. Die Böden sind sandiger und das Klima ist in den Sommermonaten wärmer. Diese Bedingungen sind ideal für den Anbau von Syrah und Vermentino sowie der anderen Bordeaux-Rebsorten.