

FISCH, SEAFOOD & MEHR

*Ihr Genusskartenpreis

QSFP Bachforelle



Aquakultur Deutschland/Schleswig Holstein
frisch, 300-500 g/Stück

Die kleinere Vertreterin unter den Forellenarten
schmeckt klassisch gebraten oder auch mit
frischen Kräutern gefüllt aus dem Ofen.

pro 100 g **1,79* | 1,99 €**

QSFP Glen Douglas Lachsfilet



Aquakultur Schottland/UK
frisch

Premiumlachs gebraten, als Burgervariante mit
Bacon oder als Lachstartar.

pro 100 g **3,99* | 4,49 €**

FrischeParadies Super Sashimi Thunfischfilet

Östlicher Indischer Ozean
frisch

Probieren Sie es kurz gebraten mit Sesam
umhüllt – ein Hochgenuss.

pro 100 g **6,79* | 6,99 €**

Steinbuttfilet

Aquakultur Spanien
frisch, 200-400 g/Stück

Nussiger-süßlicher Geschmack - harmonisiert toll
mit etwas Säure, zum Beispiel mit Passionsfrucht
oder Blutorange.

pro 100 g **3,79* | 4,29 €**

ASC Doradenfilet Royale



Aquakultur Kroatien
frisch, 160-200 g/Stück

Mit mediterranen Kräutern gefüllt und im Ganzen
gegrillt. Ein absoluter Hochgenuss!

pro 100 g **2,99* | 3,29 €**

Tsarskaya Austern

Aquakultur Frankreich
frisch, Größe M, 12 Stück/Korb

Einzigartiger, feiner Meeres-Geschmack mit einer
süßlichen Note.

pro Korb **27,99* | 29,99 €**

FLEISCH, GEFLÜGEL & MEHR

*Ihr Genusskartenpreis

CAMPO BEEF

Angus Entrecôte

Argentinien
frisch, ca. 1,2 kg/Stück

Auch Ribeye genannt. Charakteristisch ist das
deutlich sichtbare Fettsaure

pro kg **36,99* | 39,99 €**

CAMPO BEEF

Angus Bürgermeisterstück

Argentinien
frisch, ca. 1,2 kg/Stück

Eignet sich zum Braten, Grillen und Schmoren,
dünn geschnitten und gut gereift auch zum
Kurzbraten.

pro kg **16,99* | 18,99 €**

Kalbstafelspitz

EU
frisch, ca. 1 kg/Stück

Als Braten oder gesotten mit Vinaigrette ist der
Kalbstafelspitz Ihr besonderes
Geschmackserlebnis.

pro kg **12,99* | 13,99 €**

FrischeParadies DUROC Schweinebauch

Deutschland
frisch, ca. 1 kg/Stück

Auf japanische Art heißt es Buta no Kakuni. Das
Fleisch zieht bis zu drei Tage in einer würzigen
Marinade und wird anschließend geschmort.

pro kg **8,99* | 9,99 €**

NATURE & RESPECT Hähnchenbrustfilet

Frankreich
frisch, 2 x ca. 170 g/Packung

Zarte und magere Hähnchenbrust aus
Freilandhaltung.

pro kg **18,99* | 19,99 €**

NATURE & RESPECT Hähnchenkeulen

Frankreich
frisch, 2 x ca. 270 g/Packung

Mit Respekt zum Tier und zur Natur erzeugt.

pro kg **9,49* | 9,99 €**

FEINKOST

*Ihr Genusskartenpreis

YUZUSCO Japanische Würzsauce mit Yuzu

75 g/Flasche
verschiedene Sorten

Hergestellt aus Yuzu, Chili Schoten und
hochwertigem Reisessig.

pro Flasche **7,49* | 7,99 €**
99,87* | 106,53 €/l

BLUE ELEPHANT Currypaste

70 g/Packung
verschiedene Sorten

Würzpaste für alle asiatischen Gerichte,
authentische Würze für Curries und Suppen.

pro Packung **2,39* | 2,49 €**
34,14* | 35,57 €/kg

JIN-DAI-JI Soba Nudeln

300 g/Packung
Diese original japanischen Soba Nudeln aus
japanischem Buchweizenmehl werden auch an
den japanischen Kaiserhof geliefert.

pro Packung **9,99* | 10,99 €**
33,30* | 36,63 €/kg

ALLES AUF GENUSS ZUGESCHNITTEN - PREMIUM CUTS

Nicht nur gut geschnitten, sondern auch geschmacklich, weiß unser Fleisch vom Black Angus durch die gute Haltung und Verarbeitung zu überzeugen. Es schmeckt noch nach Rind. Nach richtig gutem Rind. Aromenreich, zart und mit sehr guter Brateigenschaften, zeichnet sich das Fleisch zusätzlich durch einen höheren Anteil an Omega 3-Fettsäuren, Vitamin E und Mineralien wie Kalium, Eisen und Zink aus.



CAMPO BEEF ANGUS BÜRGERMEISTERSTÜCK

Das dreieckige Fleischteil aus der inneren Hüftregion zählt zu den fleischreichsten Teilen vom Rind. Es wurde es früher von den Metzgern für die höchsten ihres Ortes aufbewahrt, daher der Name. Geschmacklich ähnelt es dem Tafelspitz und ist hierzulande vor allem als Schmorstück, aber auch für Geschnetzeltes beliebt. Großes Ansehen genießt der Cut außerdem in der amerikanischen Barbecue- Szene. Hier ist dieser als Tri-Tip bekannt und kommt meist als Ganzes in den Smoker.

CAMPO BEEF ANGUS ENTRCÔTE

Das Zwischenrippenstück gilt als absoluter Klassiker unter den Cuts. Im Englischen auch bekannt als Rib Eye zeichnet sich das Teilstück in bester Qualität durch eine besonders starke Marmorierung aus. Dank des eingelagerten sogenannten Fettauges erzielen die Steaks stets tolle aromatische und saftige Ergebnisse in der Pfanne und auf dem Grill.

OBST, GEMÜSE & MEHR

***Ihr Genusskartenpreis**

**FrischeParadies
Passionsfrüchte**

Thailand | frisch | Flugware

Feine Säure, die Müsli, Salat oder Desserts den letzten Schliff verleiht. Auch zu Fisch ein toller Kontrast!

pro kg **20,99* | 22,99 €**

**FrischeParadies
Junger Ingwer**

Thailand | frisch | Flugware

Ein Muss in der fernöstlichen Küche. Frisch und angenehm scharf.

pro kg **18,99* | 19,99 €**

Mango „Ready to Eat“

Brasilien | Frisch | Flugware

Reif gepflückt, gelangt diese süße, intensiv schmeckende Mango per Flugtransport zu uns.

pro kg **4,49* | 4,99 €**

**KELTENHOF
Wilder Pak Choi**

Deutschland | frisch | 100 g/Schale

Saftig, frisch und knackig – durch die zarte Form ein echter Hingucker auf dem Teller.

pro Schale **3,29* | 3,69 €**
32,90* | 36,90 €/kg

**KELTENHOF
Wilder Brokkoli**

Deutschland | frisch | 300 g/Packung

Ideale Ergänzung zu Pfannengerichten, gegart als Beilage zu Fleisch oder Salat.

pro Packung **5,49* | 5,99 €**
18,30* | 19,97 €/kg

Muskat Kürbis

Italien | frisch

Fruchtig-säuerlicher Geschmack – Perfekt für Süßspeisen oder Suppen.

pro kg **1,39* | 1,49 €**

WEIN & MEHR

**Weingut MAYER
Wiener Gemischter Satz**

Wien | Österreich

Gelbfruchtiges Kernobst, blumig frisch mit würzigen Anklängen ist dieser Wein vielschichtig, ohne laut zu sein. Die Rebflächen befinden sich zur Gänze innerhalb der Wiener Stadtgrenze im 17. und 19. Bezirk. Tradition und Vielfaltigkeit aus einem Weinberg

0,75 l/Flasche | Grundpreis: 14,52* | 15,19 €/l

pro Flasche **10,89* | 11,39 €**



**Familie Perrin
Réserve Rouge**

Côtes du Rhône | Frankreich

Intensiv tiefrot leuchtend wird sein kraftvolles Bouquet von dunklen reifen Beeren mit würzigen Noten von Pfeffer, Zedernholz und Zimt unterstrichen. Am Gaumen ist er ausgewogen mit spürbarem abgerundetem Tannin und charaktervoller Körperstruktur.

0,75 l/Flasche | Grundpreis: 11,99* | 12,79 €/l

pro Flasche **8,99* | 9,59 €**



Familie Perrin

Im Jahre 1549 erwarb der Edelmann Pierre Beaucastel eine Scheune mit den umgebenden Ländereien, die auch Coudoulet umfassten. Im Jahre 1909 übernahm Pierre Tramier das Weingut. Er übertrug es schließlich seinem Schwiegersohn Pierre Perrin, einem Wissenschaftler, der dem Weingut zum Aufschwung verhalf - einen Aufschwung, den Jacques Perrin weiter vorantrieb und der Beaucastel bis 1978 zu weiterem Glanz verhalf. Heute leiten Jean-Pierre und Francois, die Söhne von Jacques Perrin, das Weingut. Die Philosophie: Den Rebstock in seinem natürlichen Umfeld belassen, das heißt in seiner Beziehung zu Boden, Tieren und Gestirnen, unter deren Einfluss er steht. Um einen ausdrucksvollen Wein herstellen zu können, benötigt man Trauben mit Aroma.