

FISCH, SEAFOOD & MEHR

MSC Scholle küchenfertig



Nordostatlantik/Nordsee
frisch 300-500 g/Stück
Butterart und voller Genuss. Gebraten in Butterschmalz ein echter Lieblingsfisch.
pro 100 g **1,59 * | 1,79 €**

QSFP Seeteufelfilet



Nordostatlantik/Biskyaschelf
frisch 300-500 g/Stück
Die schmackhaften, grätenfreien Filets überzeugen mit magerem und festem Fleisch.
pro 100 g **5,49 * | 5,99 €**

Skreiloins

Nordostatlantik/Norwegische See
frisch 200 g+/Stück
Auf seinem langen Weg entwickelt der Winterkabeljau festes Muskelfleisch.
pro 100 g **2,99 * | 3,49 €**

Filet vom schwarzen Heilbutt ohne Haut

Nordostatlantik/Ost-Grönland aufgetaut
200-400 g/Stück
Der milde Geschmack des weißen, festen Filets macht diesen Fisch zum Allrounder.
pro 100 g **1,99 * | 2,19 €**

Argentinische Rotgarnelen Easy Peel ohne Kopf, mit Schale

Südwestatlantik/Argentinien gefroren
8/12er, 1 kg/Beutel, 800 g Abtropfgewicht
Nussig-würzig und perfekt im Biss. Mit oder ohne Schale garen und bequem genießen.
pro Beutel **24,99 * | 29,99 €**
31,24€/kg * | 37,49€/kg

FRISCHEPARADIES Sockeye Wildlachs geräuchert, geschnitten

Nordostpazifik/Kanada geräuchert 200 g/
Packung
Nach kanadischem Originalrezept handgebeizter und über Buchenholz geräuchert.
pro Pak **10,99 * | 11,99 €**
54,95€/kg * | 59,95€/kg

FLEISCH, GEFLÜGEL & MEHR

MOOQ Dry Aged Flanksteak

Deutschland frisch ca. 900 g/Stück
Fleisch handverlesener Rinder von Bauern aus Deutschland. Zart und charakteristisch.
pro kg **17,99 * | 20,99 €**

Kalbshaxe Osso Buco rosé

EU frisch 6 Stück, ca. 1,5 kg/Packung
Zartes Fleisch mit feinem Aroma. Perfekt für deftige Schmorgerichte.
pro kg **13,99 * | 15,99 €**

FRISCHEPARADIES Schweinemagerbacken

Deutschland frisch ca. 1 kg/Packung
Beste Qualität und lange Schmorzeit machen Magerbäckchen zu etwas ganz Besonderem.
pro kg **13,99 * | 15,99 €**

IBERICO Schweinelummerstück

Spanien frisch ca. 0,8 kg/Stück
Aus dem Rücken geschnittenes, feines Stück vom Iberischen Eichelmastrschwein.
pro kg **27,99 * | 29,99 €**

QSFP Marensin Maishähnchen



Frankreich frisch ca. 1,6 kg/Stück
Das geschmackvolle, saftige Fleisch lässt sich hervorragend mit Garnelen kombinieren.
pro kg **12,99 * | 13,99 €**

SALCIS Salsiccia In den Sorten Rosmarin, Fenchel, Peperoncino

Italien frisch 300 g/Packung
Eine pikant gewürzte Wurst aus magerem Schweinefleisch und Speck.
pro Pak **5,49 * | 5,99 €**
18,30€/kg * | 19,97€/kg

FEINKOST

BUCHHOLZER Dinkelnudeln Bandnudel & Spaghetti

250 g/Packung
Die Nudeln werden von Hand geschnitten und mindestens 48 Stunden getrocknet.
pro Pak **2,99 * | 3,19 €**
11,96€/kg * | 12,76€/kg

MARIE AMELIE Label Rouge Fischsuppe

780 g/Glas
Aromatische Fischsuppe aus Fisch mit dem Premiumsiegel Label Rouge.
pro Glas **11,99 * | 12,99 €**
15,37€/l * | 16,65€/l

CASA RINALDI Olivenöl mit Zitrone

Italien 250 ml/Flasche
Mit Zitronenschale aromatisiertes Olivenöl Extra Vergine für das gewisse Extra.
pro Flasche **5,49 * | 5,99 €**
21,96€/l * | 23,96€/l

SPANNENDE PRODUKTE – VON A WIE ALGE BIS Z WIE ZANDER

2022 stellten wir ganz selbstbewusst unter den Slogan: Das Beste von allem und haben Ihnen Spannendes und Inspirierendes zu Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch und Geflügel auf höchstem Niveau etwas genauer vorgestellt. Für 2023 dachten wir, schärfen wir den Fokus nochmal etwas nach und widmen uns den Köstlichkeiten, die uns die Wasserwelten so zu bieten haben. Dass es hier mehr als Fische, Muscheln und unseren köstlichen Glen Douglas Lachs geben wird, können Sie getrost von uns erwarten. Wir zeigen Ihnen, wie man Seeigel knackt, wie Sie Algen zubereiten und welche Kaviarsorten sich für welches Gericht eignen.

...und wir möchten Sie schon direkt ein bisschen neugierig machen und verraten Ihnen, dass wir im Januar ganz sanft und entspannt mit Lieblingsfischen starten. Sie erfordern keine ausgefeilte Grundkenntnis, schmecken wunderbar und schonen in der aktuell doch sehr herausfordernden Zeit auch den Geldbeutel. Im Laufe des Jahres wird es dann auch um Algen gehen, die gerade unter dem Aspekt vegane Alternativen eine wirklich spannende Sache sind. Wir werden auch das Thema Muscheln sehr intensiv aufgreifen, widmen uns mit all unserer Leidenschaft den Weichtieren und auch den Tieren, mit harter Schale.

Neugierig geworden? Fein! Dann freuen wir uns darauf, Sie auch in 2023 inspirieren können!



OBST, GEMÜSE & MEHR

Navel Orange mit Blatt *Santi*

Italien frisch Klasse I, unbehandelt

Tieforangefarbenes Fruchtfleisch mit intensivem Geschmack. Naturbelassen.

pro kg **2,79 * | 2,99 €**

Ananas

Costa Rica frisch Flugware

Süß und saftig. Perfekt für deftiges Fleisch, süße Gerichte sowie Salate aller Art.

pro kg **6,29 * | 6,59 €**

Artischocken mit Blatt *Mamme*

Italien frisch

Feines Blatt und fleischige Böden. Das Gemüse steckt voller Geschichte und Geschmack.

pro Stück **1,89 * | 1,99 €**

Romanesco

Italien frisch

Diese spannende Kohlsorte schmeckt wie eine Mischung aus Blumenkohl und Brokkoli.

pro Stück **3,29 * | 3,49 €**

Mangold bunt

Italien frisch

In weiß, gelb oder rot - diese Farbenpracht macht einfach Spaß beim Kochen und Essen.

pro kg **2,49 * | 2,69 €**

Rote Frühlingszwiebeln

Italien frisch

Geviertelt und mit etwas Salz und Olivenöl angebraten ein echtes Highlight.

pro Bund **2,99 * | 3,29 €**

WEIN & MEHR

Szigeti Rosé de Rouges Sekt Brut

Burgenland - Österreich

Ein freudig herbfruchtiges und dunkelbeeriges schäumendes Feuerwerk made in Austria. Peter Szigeti hat es sich zur wichtigsten Aufgabe gemacht, die sortentypischen Eigenschaften der Rebsorten in seinen Produkten einzufangen. Ein wahrer Sparkling-Coup.

trocken, 0,75 l/Flasche

pro Fl **11,99 * | 12,99 €**
15,99€/l * | 17,32€/l



Cap Royal Bordeaux Supérieur

Bordeaux - Frankreich

Schwarze und rote Johannisbeeren treffen auf feine Würzaromen. Der Körper ist elegant, mit griffigem, zugänglichem Tannin und animierender Säure. Ein Allrounder aus Bordeaux mit großem Trinkvergnügen zu vielseitigen Gerichten, ob gebraten, geschmort und vom Grill!

trocken, 0,75 l/Flasche

pro Fl **8,49 * | 8,99 €**
11,32€/l * | 11,99€/l



Weingut Cap Royal

Cap Royal trägt seinen Namen nach dem weltberühmten Leuchtturm von Cordouan, der Nahe der Halbinsel Médoc auf einem Felsen über die Mündung der Gironde wacht. Früher war er der Leuchtturm der Könige. Diese klassische Bordeaux-Cuvée wird vom Kellermeister des berühmten Château Pichon Baron de Longueville vinifiziert. Dank der klimatischen Bedingungen am äußersten Punkt des Médoc zwischen dem atlantischen Ozean und der Gironde, können die Hauptrebsorten der klassischen Bordeaux-Cuvée Cabernet Sauvignon und Merlot langsam reifen und erhalten so ihre natürliche Frische.

