KARSTADT
Lebensmittel

Gültig vom 30.11. bis 31.12.2016 | GRATIS

Das Rezept für diese delikaten Tannen finden Sie auf Seite 13.

Für alle Weihnachts-Genießer!

FEINKOST ERLEBEN

EIN FEST GANZ NACH IHREM GESCHMACK …

… soll Weihnachten werden – das haben wir uns auch in diesem Jahr vorgenommen! Deshalb bieten wir Ihnen in unseren Filialen alle kulinarischen Köstlichkeiten, mit denen Sie sich selbst, Ihre Familie und gute Freunde an den Festtagen rundum verwöhnen können.

Lassen Sie sich auf den folgenden Seiten inspirieren und entdecken Sie unser vielfältiges Angebot: von feinem Fleisch und Fisch über knackfrisches Obst und Gemüse, internationale Wurst- und Käsespezialitäten sowie süße Köstlichkeiten aus aller Herren Länder bis hin zu exzellenten Weinen, Champagnern und Spirituosen. Übrigens: Vieles davon eignet sich auch bestens zum Verschenken! Und wenn Sie noch auf der Suche nach Ideen für Ihr Menü sind, freuen Sie sich auf unsere Rezeptvorschläge – unter anderem für die feinen Schollen-Tannen von der Titelseite dieses Katalogs.

Wir wünschen Ihnen frohe, genussvolle Festtage sowie viel Freude beim Entdecken und Genießen!

Ihr Team von Karstadt Lebensmittel

Entdecken Sie unseren **interaktiven Weihnachtskatalog**: Durch einen Klick auf das entsprechende Symbol oder dem Inhaltsverzeichnis gelangen Sie einfach und schnell zu Ihren Lieblingsthemen. Viel Spaß beim Stöbern!

DER DELIKATE INHALT

4–15
CHAMPAGNER & MEER
Schaumweine & Kaviar
Feinkostsalate & Lachs
Austern
Fisch + **Rezeptidee!**
Feine Öle
Trüffel-Spezialitäten

16–28
FLEISCH
Pasteten & Süßwein
Reh, Hirsch & Wildschwein
Gans & Ente + **Rezeptidee!**
Geflügel
Rind & Kalb
Neuseeland-Lamm
Schwein

29–35
WURST, KÄSE & FRÜHSTÜCK
Salami
Schinken
Käse
Festtags-Frühstück

36–37
OBST, GEMÜSE & SNACKS
Frisches Gemüse
Äpfel & Exoten
Fruchtige Snacks
Nüsse

38–47
SÜSSES & KAFFEE
Panettone & Stollen
Pralinen & Feingebäck
Dessert & Eis
Excellent – die feine Auswahl
Kaffee

48–59
WEIN & SPIRITUOSEN
Port & Sherry
Bordeaux
Wodka & Gin
Obstbrände & Grappa
Whisky, Cognac & Rum

INHALTS-VERZEICHNIS
CHAMPAGNER & MEER
FLEISCH
WURST, KÄSE & FRÜHSTÜCK
OBST, GEMÜSE & SNACKS
SÜSSES & KAFFEE
WEIN & SPIRITUOSEN

Die Angebote sind gültig vom 30.11.2016 -31.12.2016 in allen teilnehmenden Lebensmittel-Märkten: Augsburg, Bad Homburg, Berlin Ku'damm, Berlin-Charlottenburg, Berlin-Hermannplatz Berlin-Spandau, Berlin-Steglitz, Berlin-Tempelhof, Berlin-Wedding, Bielefeld, Braunschweig, Bremen, Darmstadt, Dortmund, Dresden, Duisburg, Düsseldorf, Frankfurt-Zeil, Gießen, Hamburg Harburg, Hamburg Mönckebergstraße, Hamburg Wandsbek, Karlsruhe, Köln, Leipzig, Magdeburg, Mülheim Heißen, München Nordbad, München Schwabing, München Bahnhof, Münster, Nürnberg, Rosenheim, Saarbrücken, Wiesbaden. Die Filialen Bad Homburg und München Schwabing sind von den aufgeführten Fischangeboten ausgenommen. Augsburg und München Schwabing führen Fleisch in Selbstbedienung.
Bei allen zubereiteten Speisen handelt es sich um Serviervorschläge.

Alle im Ideenkatalog angegebenen Preise sind in Euro. Druckfehler, Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten. So lange der Vorrat reicht. Abgabe in haushaltsüblichen Mengen.

PRICKELNDES VERGNÜGEN

Bouvet Crémant Trésor Blanc oder Rosé
Frisch, fruchtig, ausgewogen und nach der traditionellen Methode mit einer zweiten Gärung in der Flasche hergestellt. Eine echte Alternative zum Champagner!
Preis pro Liter 21.32
Je 0,75-l-Flasche

15.99

Roederer Champagne Brut Premier
Ein moderner Klassiker aus Pinot Noir, Chardonnay und Pinot Meunier – komplex, kraftvoll und weinig.
Preis pro Liter 59.93
0,75-l-Flasche
in Geschenkpackung

44.95

Beim Kauf von 6 Flaschen Roederer Champagne Brut Premier erhalten Sie 6 hochwertige Champagner-Gläser gratis dazu.

Dom Pérignon Vintage 2006 Prestige Champagne Brut
Einer der Stars des Jahrgangs jetzt in der limitierten Geschenkbox.
Preis pro Liter 172.-
0,75-l-Flasche

129.–

Labeyrie Blinis
Die perfekten und traditionell russischen Begleiter zum Kaviar.
Preis pro 100 g 2.21
135-g-Packung

2.99

ZwyerCaviar® Oscietra Classic Malossol
Die Königin des Kaviars – mit ihrer typisch nussigen Note.
100 g 296.67
30-g-Dose

89.–

ZwyerCaviar® Baerii Classic Malossol
Der „Einsteiger-Kaviar" – mit seinem dunklen Korn und milden Geschmack
100 g 196.67
30-g-Dose

59.–

Wolfberger Crémant d'Alsace Weiß oder Rosé
Kernig, trocken und fruchtig. Zwei Spitzen-Crémants, die die Winzer von Eguisheim im Elsass gezaubert haben.
Preis pro Liter 10.65
Je 0,75-l-Flasche

7.99

Schloss Vaux Cuvée Brut
Die individuelle Sektcuvée aus Weißburgunder, weiß gekeltertem Spätburgunder und Riesling vereint kraftvollen Schmelz mit frischer Säure. Angenehme Aromen von Aprikosen, dezenter Duft nach Melonen.
Preis pro Liter 15.99
0,75-l-Flasche

11.99

Geldermann Brut oder Rosé
Der Traditionssekt reift zwei Jahre lang zur Vollendung und überzeugt mit Harmonie, Eleganz und Finesse.
Preis pro Liter 13.32
Je 0,75-l-Flasche

9.99

Menger-Krug Rosé Brut
Aus dem führenden Sekthaus Deutschlands: frisch, kraftvoll und fruchtig, mit zarter Säure. Ideal als Aperitif.
Preis pro Liter 15.99
0,75-l-Flasche

11.99

Ferrari Brut
Eine reichhaltige Fruchtaromatik zeigt Nuancen von reifen Äpfeln, Wildblumen und Hefenoten. Der edle Spumante ist ein ausdifferenzierter und ausbalancierter Trinkgenuss.
Preis pro Liter 30.60
0,75-l-Flasche
in Geschenkverpackung

22.95

Ruinart „R" de Ruinart Champagne Brut oder Rosé Brut
Der „R" passt perfekt zu Austern, Kaviar und Krustentieren. Der Rosé mit feinen Aromen roter Beeren ist ein hervorragender Begleiter zum Dessert.
Champagne Brut
Preis pro Liter 66.60
0,75-l-Flasche
in Geschenkpackung

49.95

Champagne Rosé Brut
Preis pro Liter 79.93
0,75-l-Flasche
in Geschenkpackung

59.95

CHAMPAGNE CLASSIQUE

Pommery Cuvée Louise 2002 Champagne Brut
Der Inbegriff von Eleganz, natürlicher Sinnlichkeit und Finesse. Eine perfekte Mineralität kennzeichnet diesen Champagner, flankiert von Zitrus-Noten, Quitte, Mandeln und einem Hauch Pfirsich. Rote Johannisbeere sorgt für einen frischen und fruchtbetonten Eindruck am Gaumen.
Preis pro Liter 172.-
0,75-l-Flasche
129.–

Laurent-Perrier Champagne Brut
Erfrischende Aromen von duftiger Mispel, prickelndem grünem Apfel und fruchtiger Quitte ergeben ein überragendes Geschmacksergebnis.
Preis pro Liter 50.60
0,75-l-Flasche
in Geschenkpackung
37.95

Laurent-Perrier Champagne Brut Rosé
Frisches Aroma von Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren und schwarzen Kirschen. Hervorragend zu fruchtigen Desserts!
Preis pro Liter 93.27
0,75-l-Flasche in Geschenkpackung
69.95

Taittinger Champagne Brut
Typisch für alle Champagner des Traditionshauses ist der hohe Chardonnay-Anteil. Kenner wissen: Das steigert Qualität und Genuss.
Preis pro Liter 50.60
0,75-l-Flasche
in Geschenkpackung
37.95

Nicolas Feuillatte Champagne Brut Réserve
Ein exzellenter Champagner, delikat und elegant. Mit einer lebendigen Perlage und feinen Aromen von Apfel und Aprikose.
Preis pro Liter 37.27
0,75-l-Flasche
in Geschenkpackung
27.95

Jacquart Mosaïque Champagne Brut
Goldgelbe Farbe, feine Perlage und frische Fruchtaromen sind die Zutaten für diesen Trinkgenuss.
Preis pro Liter 26.65
0,75-l-Flasche in Geschenkpackung
19.99

Moët & Chandon Champagne Brut Impérial
Zu Recht einer der beliebtesten Champagner der Welt: charmant, elegant und ausgewogen.
Preis pro Liter 46.60
0,75-l-Flasche in Geschenkpackung
34.95

Champagne Rosé Imperial
Preis pro Liter 59.93
0,75-l-Flasche
44.95

Veuve Clicquot Ponsardin Champagne Brut
Die Struktur ausgeprägt, das Bouquet raffiniert, die Farbe goldgelb glänzend – ein feiner Klassiker.
Preis pro Liter 53.27
0,75-l-Flasche in Geschenkpackung
39.95

Charles Heidsieck Champagne Brut Réserve
Weltweit der Inbegriff anspruchsvollen Champagner-Genusses: feinster Brut mit Anklängen an reife Steinfrüchte – mineralisch gewürzt, raffiniert und elegant, mit frischer Säure.
Preis pro Liter 59.93
0,75-l-Flasche
in Geschenkpackung
44.95

Pommery Champagne Brut Royal
Trockener Champagner mit angenehmer Säure, duftet leicht nach Zitrusfrüchten und ist weich und samtig im Abgang. Ein Klassiker als Aperitif.
Preis pro Liter 33.32
0,75-l-Flasche in Tin Box
24.99

Pol Roger Champagne Brut Réserve
Nach vierjähriger Reifezeit präsentiert er sich fein und vollmundig, körperreich und dabei frisch-brillant mit Rasse und Charakter.
Preis pro Liter 47.93
0,75-l-Flasche in Geschenkpackung
35.95

KÖSTLICHE KOMPOSITIONEN

Kühlmann Schwedenhappen oder Matjes-Sahne-Topf
Je 100 g

-.99

Kühlmann Meeresfrüchte-Cocktail Marseille oder Flusskrebs Louisiana
Eleganter Genuss aus dem Meer, perfekt als kleine Häppchen.
Je 100 g

1.99

Kühlmann Premium-Gambas-Salate
Mit Marsala veredelte Riesengarnelen – als „Skandinavia" in Dill-Sahne-Mayonnaise oder in einer delikaten Knoblauchsauce.
Je 100 g

3.99

Merl Hähnchensalat Lukullus
Zartes Hähnchenbrustfleisch trifft auf Ananas, Sellerie und Mandarinen, abgerundet von feiner Mayonnaise.
100 g

1.99

Merl Heringssalat Rot
So schmeckt der Klassiker auf rheinische Art: mit Heringswürfeln, Roten Beten, Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in fein gewürzter Mayonnaise.
100 g

-.99

Merl Riesengarnelen-Salate in Honig-Senf-Dressing oder Mango-Chilli-Dressing
Frische Garnelen, verfeinert mit köstlichen Dressings.
Je 100 g

2.49

DAS BESTE VOM LACHS

Excellent

Excellent Fanø Laks
Die kalt geräucherte Lachsspezialität von der dänischen Insel Fanø, zart und aromatisch.
100-g-Packung

8.99

Friedrichs Kodiak-Wildlachs
Die pure Köstlichkeit aus den kalten Gewässern vor Alaska, fein geräuchert, natur oder graved.
Preis pro 100 g 4.66
Je 150-g-Packung

6.99

Stührk Räucherlachs
Die traditionsreiche nordische Spezialität, natur oder als Gravad Lachs oder MSC Alaska-Wildlachs aus nachhaltiger Fischerei.
Je 100-g-Schale

3.49

Friedrichs Wildlachs-Caviar
Großes, orange-rotes Korn mit kräftig-herbem Geschmack.
100-g-Glas

9.99

Friedrichs Forellenfilets
Nach alter Handwerkskunst im Rauch veredelt und mit Wacholderbeeren verfeinert.
Preis pro 100 g 2.39
125-g-Packung

2.99

Friedrichs Premiumlachs Solitär
Der Räucherlachs-Genuss am Stück, von Hand veredelt nach einem mehr als 100 Jahre alten Rezept.
Preis pro 100 g 5.55
180-g-Packung

9.99

Friedrichs Best of Alaska Festtags-Lachs oder Feinfisch-Buffet
Fischspezialitäten für den festlichen Genuss. Lachs und Forelle werden schonend und nach traditionellem Rezept verarbeitet.
Preis pro kg 47.24 bzw. 43.30
Je 275- bzw. 300-g-Packung

12.99

MACHT LUST AUF MEER

Rosenberg-Süßwassergarnelen
Die Extragroßen (Größe U5): Garnelen mit dem Rückenschnitt im Panzer zum besonders leichten Genuss. Aus Aquakultur in Bangladesch.
100 g
4.49

Tiefseecallops aus dem Nordwestatlantik
Kammmuschel mit feinem, süßem Geschmack. Auch gerne „Jakobsmuschel" genannt, ist pur, in Pasta oder auch als Carpaccio ein Gedicht. Ohne Rogen.
100 g
3.99

Gourmet-Shrimps
Aus asiatischer Aquakultur, vorgekocht ideal für Ihren Cocktail.
100 g
3.99

Black-Tiger-Garnelen „Crevetten Rosé"
Die Bezeichnung Rosé, da die Garnelen aus dem mittleren Ostatlantik bereits gekocht sind. Größe 10/20er mit Kopf und Schale.
100 g
4.49

Bio-Regenbogenforelle
Frisch aus nachhaltiger Aquakultur in Deutschland, einmalig vielseitig, für Forelle „blau", „Müllerin" und mehr.
100 g
1.29

Fankreich / Loire Bailly-Reverdy Sancerre Blanc oder Sancerre Rosé
Die intensiven Aromen von Beeren, Zitrus- und exotischen Früchten harmonieren exzellent mit feinem Fisch.
Preis pro Liter 18.65
Je 0,75-l-Flasche
13.99

Zanderfilet
Der Fisch mit herrlich weißem und aromatischem Fleisch, kross gebraten oder sanft pochiert ein Genuss. Aus Binnenfischerei in Kasachstan.
100 g
1.99

Black-Tiger-Garnelen
Diese im mittleren Ostatlantik wild gefangenen Garnelen beeindrucken durch Geschmack und Größe (mit Kopf 26–30 cm).
100 g
4.99

Felsenaustern Fines de Claire
Die Berühmten aus dem Atlantik – vollmundig und bei uns so frisch, wie es sich Feinschmecker nur wünschen können.
Stück
1.–

Schloss Vollrads Riesling
Die trockenen und halbtrockenen Tropfen aus dem Rheingau überzeugen mit pikantem Duft und feiner Würze.
Preis pro Liter 13.32
Je 0,75-l-Flasche
9.99

Italien / Lombardei Lugana Colli Vai Bò
Ein blumig-fruchtiger Begleiter zum Fisch, vollmundig, mit gut integrierter Säure.
Preis pro Liter 13.32
0,75-l-Flasche
9.99

Steinbutt aus dem Nordostatlantik
Der edle Plattfisch mit der leicht nussigen Note, als ganzer Fisch für den vollen Genuss.
100 g
2.49

HÖCHSTER GENUSS AUS TIEFER SEE

Filet vom Schwarzen Heilbutt aus dem Nordwestatlantik/Grönland
Das feste, weiße Fleisch ist vor allem gedämpft oder gedünstet herrlich zart.
100 g
2.49

Seesaiblingsfilet
Mit schön festem, lachsfarbenem Fleisch. Aus Aquakultur in Island. Ideal zum Braten, Grillen und Pochieren.
100 g
2.99

UNSER REZEPT-TIPP

ZWEIERLEI SAIBLING
MIT MEERRETTICH UND ZITRONE

Zutaten für 4 Personen:
Für das Saiblingstatar und Sashimi:
700 g Saiblingsfilet
1 Schalotte
1 TL körniger Dijon-Senf
3 EL Traubenkernöl
1/2 Limette
1 Handvoll Dill
1 Prise Zucker

Für die Meerrettichsauce:
150 g Crème fraîche
100 g Sahne-Meerrettich
1/2 Limette
1 Prise Kreuzkümmel

Für die Zitronenemulsion:
1 Zitrone
1 TL Senf
100 ml Traubenkernöl
10 g Honig

Sonstige Zutaten:
Kaviar
Wildkräutersalat
Radieschen
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Für das Sashimi die Hälfte des Saiblingsfilets in dünne Scheiben schneiden und bis zur Verwendung kalt stellen. Das übrige Saiblingsfilet und die Schalotte in sehr feine Würfel schneiden. Beides zusammen mit dem Senf, dem Traubenkernöl sowie etwas Limettenabrieb und einem Spritzer Limettensaft verrühren. Den gehackten Dill untermischen und mit einer Prise Zucker, Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

2. Für die Meerrettichsauce alle Zutaten miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Für die Zitronenemulsion den Abrieb und den Saft der Zitrone mit dem Senf verrühren. Mit dem Pürierstab das Traubenkernöl tröpfchenweise einarbeiten, bis eine cremige Konsistenz (Emulsion) entsteht. Bei Bedarf mit etwas Salz und Pfeffer würzen sowie mit mehr Honig abrunden.

4. Das Sashimi mit etwas Meerrettichsauce und dem Kaviar, das Saiblingstatar mit etwas Wildkräutersalat, Radieschen und der Zitronenemulsion anrichten.

UNSER REZEPT-TIPP

SCHOLLEN-TANNEN
MIT SAFRAN UND FEINEN KARTOFFELRÖSTI

Zutaten für 4 Personen:
Für die Schollen-Tannen:
8 Schollenfilets (je nach Breite längs halbiert)
100 g Lachsfilet
100 g kalte Sahne
2 cl Noilly Prat
4 TL Forellenkaviar
4 TL gehackte Pistazien
Schnittlauch
Salz, Pfeffer

Für die Rösti mit Spinat:
600 g mehligkochende Kartoffeln
500 g Spinat
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
2 EL Butter
Olivenöl
Muskatnuss

Für die Safransauce:
4 Schalotten
1 EL Butter
150 ml trockener Weißwein
200 ml Fischbrühe
1 g Safran
200 ml Sahne
2 cl Pernod
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Das Lachsfilet in kleine Würfel schneiden, dann zusammen mit der kalten Sahne und dem Noilly Prat im Zerkleinerer sehr fein pürieren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.

2. Die Schollenfilets spitz eindrehen und vorsichtig mit der Lachsmasse füllen. Die Schollenröllchen mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 6 Minuten bei 90 °C dämpfen. Zum Servieren Forellenkaviar und gehackte Pistazien darüber streuen und mit Schnittlauch verzieren.

3. Für die Safransauce die Schalotten pellen und in feine Würfel schneiden, in Butter glasig dünsten und mit dem Weißwein ablöschen. Mit der Fischbrühe aufgießen und bei kleiner Hitze auf ein Drittel reduzieren. Anschließend den Safran und die Sahne zugeben und sämig einkochen. Zum Schluss fein pürieren und mit dem Pernod verfeinern. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Für die Rösti mit Spinat die Kartoffeln schälen, fein raspeln und mit Salz, Pfeffer und etwas Muskatnuss würzen. In einer beschichteten Pfanne Olivenöl heiß werden lassen, mit einem Löffel portionsweise den Teig hineingeben und flach drücken. Die Rösti nach ein paar Minuten wenden und goldgelb braten.

5. Den Spinat waschen und trocken schleudern, die Zwiebel und den Knoblauch schälen und in feine Würfel schneiden. Die Zwiebelwürfel in der Butter anbraten, den Knoblauch und den Spinat zugeben und weiter braten, bis der Spinat zusammenfällt. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Schollenfilet
Mit dem hellen, milden und praktisch grätenfreien Fleisch eignet sich das Schollenfilet ideal zum Braten, Dünsten oder Pochieren.
100 g
1.29

Deutschland / Franken
Hans Wirsching
Iphöfer Silvaner
In der Nase dezente Frucht, mineralische Note und frische Komponenten. Im Geschmack kräftig, feine Mineralität und leichte Erdtöne. Frische, leichte Art mit zurückhaltender Säure. Ein toller Begleiter zu Fisch und hellem Fleisch!
Preis pro Liter 10.65
0,75-l-Bocksbeutel
7.99

Frankreich / Chablis
La Chablisienne
La Sereine
Ein goldgelber Wein mit vollem Körper und frischer Säure. Der Ausbau auf der Hefe sorgt für Kraft und Eleganz.
Preis pro Liter 15.99
0,75-l-Flasche
11.99

Neuseeland / Marlborough
Cloudy Bay
Sauvignon Blanc
Der Sauvignon Blanc ist frisch und fruchtig im Geschmack mit etwas Fenchelaroma und schönen mineralischen Noten, die in einem lang anhaltenden Finale enden.
Preis pro Liter 30.60
0,75-l-Flasche
22.95

DAS GEWISSE EXTRA: ESSIG, ÖL, SALZ

Primoli
Natives Olivenöl extra
Ausgezeichnete Öle aus Italien: das intensiv-fruchtige Toscano und das Bio-Frutta.
Preis pro Liter 25.98
Je 500-ml-Flasche
12.99

Giuseppe Giusti
Balsamico Il Denso
Ein Balsamico-Essig mit feiner Süße und fruchtigem Duft, zehn Jahre im Holzfass gelagert.
Preis pro 100 ml 6.00
250-ml-Flasche
14.99

Saldoro
Urmeersalz
Aus sorgsam ausgewählten Salzbeständen in Deutschland. In der Dose oder im Beutel in verschiedenen Körnungen.
Preis pro kg 6.63 bzw. 3.32
Je 300-g-Dose bzw. 600-g-Nachfüllbeutel
1.99

Saldoro
Grobes Urmeersalz
Serviertfertig im Premiumglas. In den Sorten Weiß, mit Bio-Chili und mit Bio-Kräutern.
Preis pro 100 g 2.00
Je 200-g-Glas
3.99

Gaea Olivenöle
Die nativen Olivenöle extra sind die meistprämierten Olivenöle Griechenlands. Verschiedene Sorten.
Preis pro Liter 19.98
Je 500-ml-Flasche
9.99

Gaea Fresh
Natives Olivenöl extra
Mit seinem fruchtig-frischen Geschmack verfeinert es zahlreiche Gerichte.
Preis pro Liter 29.98
500-ml-Flasche
14.99

Omed
Olivenöl Picual oder Arbequina
Öle in Premiumqualität.
Preis pro Liter 35.98
Je 500-ml-Flasche
17.99

Agrumolio
Olivenöle
Wählen Sie zwischen Orange, Zitrone, Basilikum, Knoblauch und Peperoncino.
Preis pro 100 ml 5.00
Je 200-ml-Flasche
9.99

LUXUS PUR – TARTUFI DI QUALITÀ

Die exklusiven Pilze entwickeln ihre besonderen Aromen tief unter der Erde. Der seltene und köstliche Genuss braucht keine komplizierte Zubereitung. Hauchdünn gehobelt, machen Trüffeln Pastagerichte, Suppen, Omeletts, Ragouts und vieles mehr zum festlichen Highlight. Entscheidend sind dabei immer die Frische und die zügige Verarbeitung.

Tartufo di qualità
Weiße Trüffeln aus Italien
Die Königin aller Trüffeln. Mit ihrem einzigartigen, kräftigen und doch milden Aroma veredelt sie jedes festliche Menü.

Tartufo di qualità
Burgundertrüffel aus Italien/Frankreich
Die dunklen „Diamanten der Küche" begeistern mit ihrem intensiven Geschmack und sind auch zum kurzen Mitgaren geeignet.

Schwarze, weiße und französische Périgord-Trüffeln erhalten Sie auf Bestellung innerhalb von 48 Stunden.

Excellent Trüffel-Pasta
Für Feinschmecker: Taglioni mit schwarzer (Tartufo nero) oder weißer Trüffel (Tartufo bianco).
Preis pro 100 g 1.20
Je 250-g-Packung
2.99

Appennino Food stellt seit mehr als 20 Jahren feinste Trüffelzubereitungen her und verwendet dabei nur frische Grundprodukte in bester Qualität.

Trüffelhonig
Für süße und herzhafte Gerichte.
Preis pro 100 g 13.98
50-g-Glas
6.99

Trüffelsalz weiß
Für die feine Trüffelnote.
Preis pro 100 g 17.98
50-g-Glas
8.99

Trüffelsalz schwarz
Für die feine Trüffelnote.
Preis pro 100 g 13.98
50-g-Glas
6.99

Trüffelsauce weiß
Zum Veredeln von Bruschetta, Gnocchi, Füllung von Gratin oder von Fisch.
Preis pro 100 g 9.99
80-g-Glas
7.99

Appennino Food
Weißes und schwarzes Trüffelöl extra
Herrlich zum Verfeinern von Salaten, Fisch oder Fleisch.
Preis pro 100 ml 16.65
Je 60-ml-Flasche
9.99

PERFEKTE PARTNER: PASTETE UND SÜSSWEIN

R&S Wildschwein-Leberpastete
Im Ofen gebacken, entwickelt sich die Honig-Rosinen-Pastete zum Geschmacksfeuerwerk.
100 g
1.79

Wild-Leberpâté-Torten
Jedes Stück ein fein abgeschmecktes Kunstwerk mit frischem, mariniertem Wildfleisch. In den vier Sorten Wildschwein-, Hasen-, Fasan- und Rehleberpâté.
Je 100 g
1.99

Frankreich / Sauternes Château Lafon
Ein weicher, voller Süßwein mit einem komplexen Bukett von Früchten und Akazienhonig.
Preis pro Liter 23.97
0,375-l-Flasche
8.99

Frankreich / Jurançon Château Jolys Cuvée Jean
Honig- und Vanillenoten verbinden sich mit dem Schmelz und der Süße reifer Südfrüchte.
Preis pro Liter 21.31
0,375-l-Flasche
7.99

Deutschland / Rheinhessen Pilgerstein Eiswein Rosé
Preis pro Liter 53.31
0,375-l-Flasche
19.99

R&S Grobe Reh-Leberpastete mit Pflaumen
Diese grobe Leberpâté wird aus magerem Rehfleisch, Schweinefleisch, Speck und frischer Leber hergestellt. Eine ausgesuchte Spezialität nach original belgischem Rezept.
100 g
1.79

GANZ WILD AUF GESCHMACK

Rehschulter
Besonders zart und lecker für den besonderes Genuss.
100 g
2.49

Frankreich / Burgund Nuiton Beaunoy Gevrey Chambertin
Walderdbeeren, Himbeere und feine Röstnoten bestimmen das Bouquet. Sehr schöne, leicht pfeffrige Mineralik, die die Fruchtnoten angenehm unterstützt.
Preis pro Liter 26.65
0,75-l-Flasche
19.99

Rehrücken
Im Ganzen mit ausgewählten Kräutern gegart, wird der edle Rücken butterweich und saftig. Mit Knochen.
100 g
4.99

Rehkeule
Feinster Wildgenuss, herrlich aromatisch, harmoniert mit würzigen ebenso perfekt wie mit fruchtigen Begleitern. Ohne Knochen.
100 g
3.49

Spanien / Toro Numanthia Termes
Tiefschwarz mit duftender dunkler Beerenfrucht überzeugt dieser kraftvolle Wein. Aromatische Waldfrüchte und ein Hauch Kakao bestimmen den Gaumen.
Preis pro Liter 26.65
0,75-l-Flasche
19.99

Italien / Toskana Villa Antinori Chianti Classico Riserva
Ein körperreicher und runder Rotwein aus der Toskana von intensiv rubinroter Farbe mit granatroten Nuancen.
Preis pro Liter 26.65
0,75-l-Flasche
19.99

WILDSCHWEIN: KERNIG & FEIN

Wildschweinkeule
Das feste, kräftig schmeckende Stück für deftige Gerichte, perfekt zum Schmoren am Stück, zum Beispiel in Rotwein. Ohne Knochen.
100 g
2.79

Wildschweinfilet
Der zarteste Teil des Rückens – im Ganzen gegart oder als Medaillons ein Genuss.
100 g
3.49

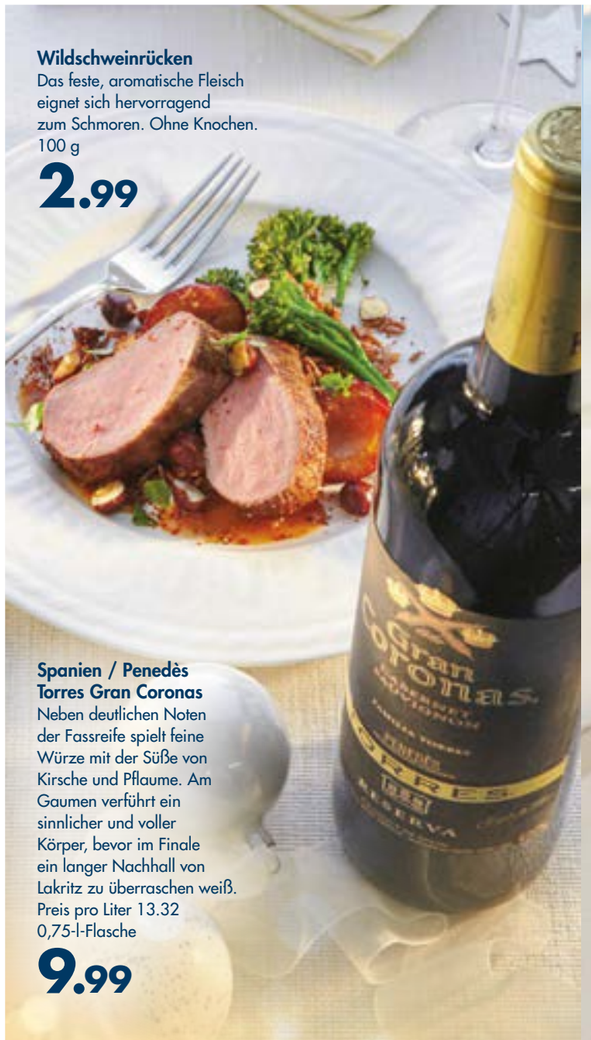
HIRSCH: KRÄFTIG & ZART

Hirschfilet
Besonders fettarm und reich an Geschmack, zeigt sich das kräftige Filet aus Deutschland intensiv in Farbe und Aroma.
100 g
4.99

Frischlingsrücken
Braten Sie ihn am Stück oder schneiden Sie Koteletts daraus – das zarte Fleisch wird ihre Gäste begeistern!
Mit Knochen.
100 g
2.49

Frischlingskeule
Am Knochen gebraten, bleibt das Fleisch besonders saftig.
Mit Knochen.
100 g
2.49

Wildschweinrücken
Das feste, aromatische Fleisch eignet sich hervorragend zum Schmoren. Ohne Knochen.
100 g
2.99



Spanien / Penedès
Torres Gran Coronas
Neben deutlichen Noten der Fassreife spielt feine Würze mit der Süße von Kirsche und Pflaume. Am Gaumen verführt ein sinnlicher und voller Körper, bevor im Finale ein langer Nachhall von Lakritz zu überraschen weiß.
Preis pro Liter 13.32
0,75-l-Flasche
9.99

Italien / Toskana
Poliziano
Rosso di Montepulciano
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.
Preis pro Liter 13.32
0,75-l-Flasche
9.99

Frankreich / Bergerac
Château des Eyssards
Prestige Rouge
Von intensiver, tiefdunkler Farbe. Aromen von rauchigen Holztönen.
Preis pro Liter 10.65
0,75-l-Flasche
7.99

Spanien / Rioja
Marqués de Cáceres
Reserva
Bitterschokolade, Zimt und Muskat verbinden sich mit vollen Fruchtaromen von Heidelbeere und Brombeere.
Preis pro Liter 18.65
0,75-l-Flasche
13.99

Hirschkeule
Perfekt für saftige, geschmackvolle Braten oder Steaks. Besonders leicht zuzubereiten, da schon ausgelöst.
Ohne Knochen.
100 g
2.49

Hirschrücken
Der Wildgenuss mit dem einmaligen Geschmack, für harmonische Kreationen mit Pilzen, Früchten und Gewürzen. Ohne Knochen.
100 g
4.99

GEFLÜGELTE GENÜSSE

Festtags-Gans
Die frischen deutschen Gänse wurden auf der Weide aufgezogen und mit gutem Futter gemästet – Hochgenuss garantiert!
100 g
1.49

Nature & Respect Entenbrustfilet
Von artgerecht aufgezogenen Tieren – wunderbar schmackhaft!
100 g
1.99

Nature & Respect Ganze Ente
Kross gebraten ist das feste, zarte Fleisch mit dem ausgeprägten Geschmack eine Delikatesse für festliche Gelegenheiten.
100 g
-.99

Polnische Gänsekeule
Die schmackhafte, etwas gehaltvollere Keule macht das Weihnachtsmenü komplett.
100 g
1.29

Polnische Gänsebrust mit Knochen
Das zarte und magere Fleisch der Gänsebrust bereitet einen echten Gaumenschmaus.
100 g
1.29

Deutschland / Württemberg
Graf Neipperg
Lemberger trocken
Duft nach Kirsche, Zimt und schwarzen Beeren. Kräftige Tannine, eine sehr gute Struktur.
Oder
Frankreich / Rhône
Gigondas
Duc de Mayreuil
Ein klassischer Rhône-wein mit einem langen und aromatischen Abgang.
Preis pro Liter 15.99
Je 0,75-l-Flasche
11.99

Geflügel nur im SB-Kühlregal erhältlich.

GÄNSEBRATEN
MIT ORANGENROTKOHL UND KLÖSSEN

Zutaten für 4 Personen:
Für die Gans:
1 Gans, ca. 4,5 kg
2 Zwiebeln
2 Äpfel
je 2 Stiele Thymian und Rosmarin
2 Lorbeerblätter
Salz, Pfeffer

Für den Orangenrotkohl:
500 g Rotkohl
1 Zwiebel
2 EL Butterschmalz
100 ml Rotwein
1 EL Rotweinessig
250 ml Orangensaft
1 Vanilleschote
1 Prise Zimt
Salz

Für die Kartoffelklöße:
750 g mehligkochende Kartoffeln
25 g Butter
50 ml Milch
25 g Speisestärke
Muskatnuss
Salz

Für die Orangensauce:
1 l Orangensaft
4 cl heller Balsamicoessig
500 ml Geflügelbrühe
4 TL rotes Johannisbeergelee
100 g kalte Butter
2 EL Orangenlikör
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

1. Für die **Gans** die Zwiebeln schälen und achteln. Die Äpfel vierteln, entkernen und klein schneiden. Beides mit den Kräutern vermengen. Die Gans innen und außen salzen und pfeffern. Die Apfelmischung in die Bauchhöhle geben und mit Spießen verschließen. Die Gans im Bräter 3,5 Stunden bei 150 °C garen, zwischendurch immer wieder mit dem eigenen Bratfett übergießen. Zum Schluss den Bratenfond auffangen und beiseitestellen, die Gans bei 200 °C in ca. 30 Minuten goldgelb und knusprig braten.

2. In der Zwischenzeit den **Rotkohl** vierteln, den Strunk entfernen und die Viertel in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel schälen und ebenfalls in feine Streifen schneiden. Zusammen mit dem Rotkohl und dem Butterschmalz in einem Topf andünsten. Mit dem Rotwein ablöschen und den Rotweinessig, den Orangensaft und das Mark der Vanilleschote zugeben. Bei schwacher Hitze 1 Stunde schmoren lassen, dabei gelegentlich umrühren. Zum Schluss mit Zimt und Salz abschmecken.

3. Für die **Kartoffelklöße** ein Drittel der Kartoffeln in der Schale weich kochen und gut ausdampfen lassen. Anschließend die Kartoffeln pellen und zusammen mit heißer Milch und flüssiger Butter fein zerstampfen. Die restlichen Kartoffeln schälen und fein reiben, dabei das Geriebene in kaltem Wasser auffangen. Die geriebenen Kartoffeln in ein Küchenhandtuch geben, auswringen und dabei das Wasser auffangen. Kurz ruhen lassen, damit sich die Kartoffelstärke absetzen kann. Anschließend die geriebenen Kartoffeln mit dem Kartoffelstampf, der aufgefangenen Stärke und der Speisestärke verkneten. Mit Salz und frisch geriebener Muskatnuss abschmecken. Die Klöße formen und je nach Größe 10–20 Minuten in Salzwasser ziehen lassen, bis sie an der Wasseroberfläche schwimmen.

4. Für die **Orangensauce** den Orangensaft und den Essig sirupartig einkochen, die Geflügelbrühe zugeben und nochmals kurz einkochen. Erst das Johannisbeergelee, dann die Butter in Flöckchen einrühren und mit dem Orangenlikör sowie etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

GEFLÜGEL AUS FRANKREICH

Französisches Stubenküken
Charakteristisch gelbliches, außergewöhnlich mageres und zartes Fleisch.
100 g
-.99

Frankreich / Luberon
Marrenon
Petula Rosé
Duftet angenehm nach Beeren und Pfefferrosen. Im Mund zeigt er sich klar und strukturiert.
Preis pro Liter 10.65
0,75-l-Flasche
7.99

Frankreich / Roussillon
Mas des Montagnes
Côtes du Roussillon Villages
Terroires d'Altitude
Ein typischer Südfranzose mit weichem Gerbstoff und der typischen Garriguenote.
Preis pro Liter 10.65
0,75-l-Flasche
7.99

Frisches französisches Maishähnchen
Das herrlich maisgelbe Fleisch ist ausgesprochen zart und kräftig im Geschmack. Es eignet sich auch bestens für den Klassiker der französischen Küche: Coq au Vin!
100 g
-.69

Französisches Perlhuhn
Das relativ dunkle und zarte Fleisch schmeckt intensiv aromatisch.
100 g
-.89

Ganze französische Pute
Das zarte Fleisch der Pute beeindruckt immer wieder aufs Neue.
100 g
-.99

Geflügel nur im SB-Kühlregal erhältlich.

SAFTIGES PAMPA-RIND

Argentinisches Rib-Eye-Steak
Mit diesem Fleisch sorgen Sie für den besonderen Steakgenuss an den Festtagen!
100 g
3.49

Argentinien / Mendoza
Clos de los Siete
by Michel Rolland
Eine einzigartige Cuvée aus klassischen Reben von Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah mit samtig-fruchtigem Körper und vollem Gaumen.
Preis pro Liter 15.99
0,75-l-Flasche
11.99

Chile Montes Cabernet
Sauvignon / Carmenere
Schwarze Johannisbeere und reife Kirsche schmeicheln der Nase. Durch die Unterstützung der sanften Tannine erhält der Wein eine Kraft, die im Finale vom fruchtigen Carmenere-Anteil ergänzt wird.
Preis pro Liter 13.32
0,75-l-Flasche
9.99

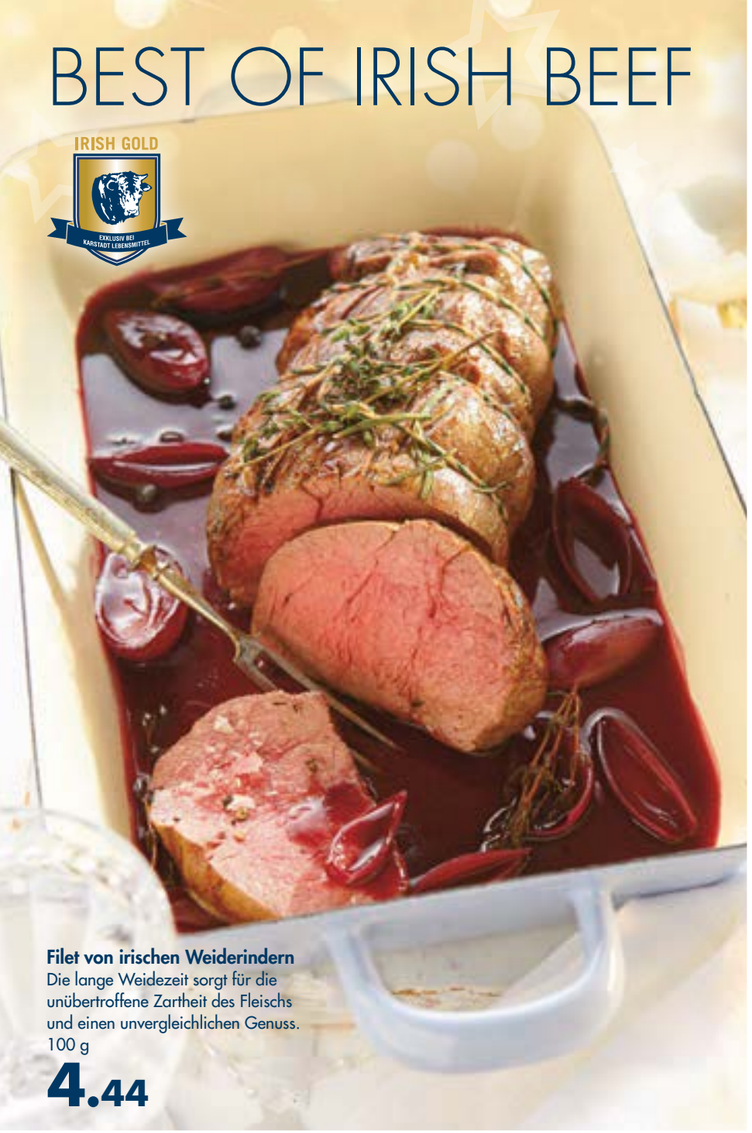
Argentinisches Rumpsteak
Zart, saftig und aromatisch. Besonders, wenn es am Stück bei niedriger Temperatur schonend gegart wird.
100 g
3.49

Argentinische Rindersteakhüfte
Das feinste Stück der Keule: ideal für Steaks, Geschnetzeltes oder als Braten. Die perfekte Grundlage für viele edle Gerichte.
100 g
2.49

Argentinisches Rinderfilet
Der Fleisch-Klassiker lässt sich am Stück oder als zarte Filetsteaks braten. Geringer Fettanteil und exzellenter Geschmack versprechen ein schmackhaftes Festmahl!
100 g
4.99

BEST OF IRISH BEEF

IRISH GOLD
EXKLUSIV BEI KARSTADT LEBENSMITTEL



Filet von irischen Weiderindern
Die lange Weidezeit sorgt für die unübertroffene Zartheit des Fleischs und einen unvergleichlichen Genuss.
100 g
4.44

Roastbeef von irischen Weiderindern
Äußerst fein marmoriertes Fleisch, kernig-kräftig im Geschmack und zugleich außerordentlich zart.
100 g
3.49

Rouladen von irischen Weiderindern
Aus der Keule geschnitten, herzhaft im Geschmack, mit kräftiger Marmorierung für Saftigkeit und Zartheit.
100 g
1.59

Braten oder Gulasch von irischen Weiderindern
Bestes Fleisch aus dem Hinterviertel, am Stück für schöne große Braten oder geschnitten für ein deftiges Gulasch.
100 g
1.49

Rib-Eye-Steak von irischen Weiderindern
Für Kenner eines der besten Steaks! Das Fettauge hält das Fleisch saftig und verleiht ihm viel Geschmack.
100 g
3.69

Hüftsteak von irischen Weiderindern
Zarte und saftige Steaks, die den intensiven Geschmack perfekt zur Geltung bringen.
100 g
2.49

Frankreich / Bordeaux Château Pey La Tour Réserve, Bordeaux Supérieur
Der Geheimtipp für den Bordeaux-Genuss für jeden Tag! Ein unglaublich voller Wein mit einem tollen Ausdruck seines Terroirs. Insgesamt geschmeidig und schön samtig!
Preis pro Liter 13.32
0,75-l-Flasche
9.99

Frankreich / Gaillac Domaine Rotier Les Gravels
In der Nase konkurrieren Aromen von schwarzer Johannisbeere und Gewürzen mit ein wenig Lakritz um die Vorherrschaft. Geschmacklich ist das Wort Harmonie wohl die beste Wahl für diesen typischen Vertreter aus Duras und Braucol.
Preis pro Liter 10.65
0,75-l-Flasche
7.99

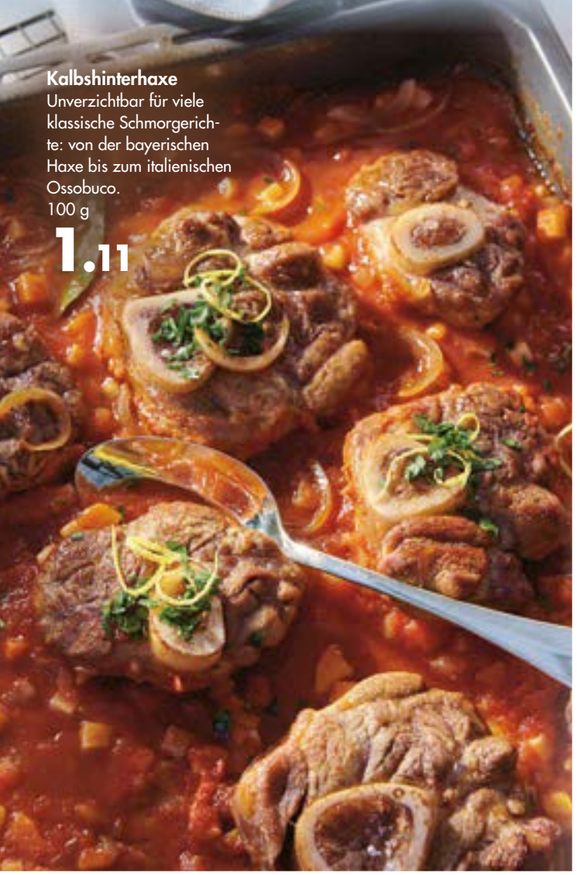
Tafelspitz vom irischen Weiderind
Besonders zartes, marmoriertes Fleisch. Das ideale Stück für exzellenten Tafelspitz!
100 g
1.49

T-Bone-Steak von irischen Weiderindern
Das Steak mit dem markanten Knochen, gut marmoriert und besonders kräftig im Geschmack.
100 g
2.69

Uruguay Garzon Tannat
Überzeugt durch frische Aromen von Himbeere, Brombeere und Kirschen. Die Tannine sind sehr weich und harmonisch eingebunden und führen zu einem langen, vielschichtigen Abgang. Ein perfekter Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten.
Preis pro Liter 13.32
0,75-l-Flasche
9.99

Argentinien Salentein Malbec
Aromen von Pflaumen, schwarzen Beeren und Vanille. Am Gaumen ist der Rotwein sehr gehaltvoll mit einer kräftigen Struktur und weich eingebundenen Tanninen, die in einem sehr langen Finale enden.
Preis pro Liter 17.32
0,75-l-Flasche
12.99

KALB & LAMM: EINMALIG ZART



Kalbshinterhaxe
Unverzichtbar für viele klassische Schmorgerichte: von der bayerischen Haxe bis zum italienischen Ossobuco.
100 g
1.11

Kalbskotelett
Kurzbraten in der Pfanne oder am Stück im Ofen garen – Genuss garantiert!
100 g
2.99

Südafrika
Allesverloren
Cabernet Sauvignon
Dieser Cabernet Sauvignon duftet nach schwarzer Johannisbeere, reifer Kirsche, etwas Paprika und verhalten nach hellem Tabak.
Preis pro Liter 17.32
0,75-l-Flasche
12.99

Neuseeländisches Lammfilet
Extrazarter Fleischgenuss: Lamm von den weiten Weiden Neuseelands.
100 g
3.99

Frankreich / Languedoc
Château de Pennautier
Carbardès
Preis pro Liter 7.99
0,75-l-Flasche
5.99

Kalbsfilet
Außergewöhnlich mild im Geschmack, deshalb heißt es beim Würzen: Weniger ist mehr.
100 g
4.44

Hüftsteak vom Kalb
Der Allrounder in der (Festtags-)Küche: zart, saftig und geschmackvoll.
100 g
2.79

Österreich / Wachau
Domaine Wachau
Grüner Veltliner Steinfeder
Zarter Zitrusduft, begleitet von grünem Apfel, Mandarinen und einem Hauch von Tabak-Noten. Leicht, elegant und frisch: ein Wein für alle Gelegenheiten.
Preis pro Liter 10.65
0,75-l-Flasche
7.99

Kalbsschnitzel
Aus der Oberschale. Ein herrlicher, natürlich zarter Genuss.
100 g
2.99

Neuseeländische Lammlachse
Besonders mager – besonders edel. Rosa gebraten ein Gedicht, nicht nur zu den Festtagen!
100 g
3.99

Neuseeländische Lammkeule mit Knochen
Mit mediterranen Kräutern im Ofen geschmort: ein erstklassiger Festschmaus.
100 g
1.49

Neuseeländische Lammhüfte
Zum Braten oder Schmoren geeignet. Dazu passt exzellent eine Rotweinsauce!
100 g
2.99

Neuseeländische Lammkrone
Eine Krone für die Weihnachtstafel – beeindruckender kann Lamm kaum präsentiert werden: im Ganzen zubereitet, ein unvergesslicher Schmaus für festliche Gelegenheiten!
100 g
3.99

IBÉRICO & CO.

Ibérico-Nacken
Das kräftig-saftige Lieblingsstück der spanischen Kreativküche.
100 g
3.69

Spanien / Rioja Cune Reserva
Ein Rioja im modernen Gewand. Reife Beerenfrucht, elegantes Zedernholz und ein am Gaumen langer, schmeichelnder Abgang.
Preis pro Liter 13.32
0,75-l-Flasche
9.99

Schweinefilet
Das magere Stück für viele Zubereitungsvarianten, zum Beispiel in einem Mantel aus Kartoffeln, Knödel- oder Blätterteig.
100 g
1.19

Ibérico-Chuletero
Besonders fein marmoriert, aromatisch und einzigartig im Geschmack.
100 g
3.49

Spanferkelfilet
Die Alternative zum Braten vom Spieß: das feine Spanferkelfilet, in wenigen Minuten saftig und knusprig gebraten.
100 g
1.79

SALAMI-SPEZIALITÄTEN

Bedford Saltufo Gold
Edle Salamikugeln mit italienischen Sommertrüffeln im delikaten Parmesanmantel.
100 g
3.99

Negroni Salami Finocchiona
Der toskanischen Delikatesse geben Fenchelsamen und ein Hauch Knoblauch die spezielle Würze. Passt perfekt zum kräftigen Chianti.
100 g
2.99

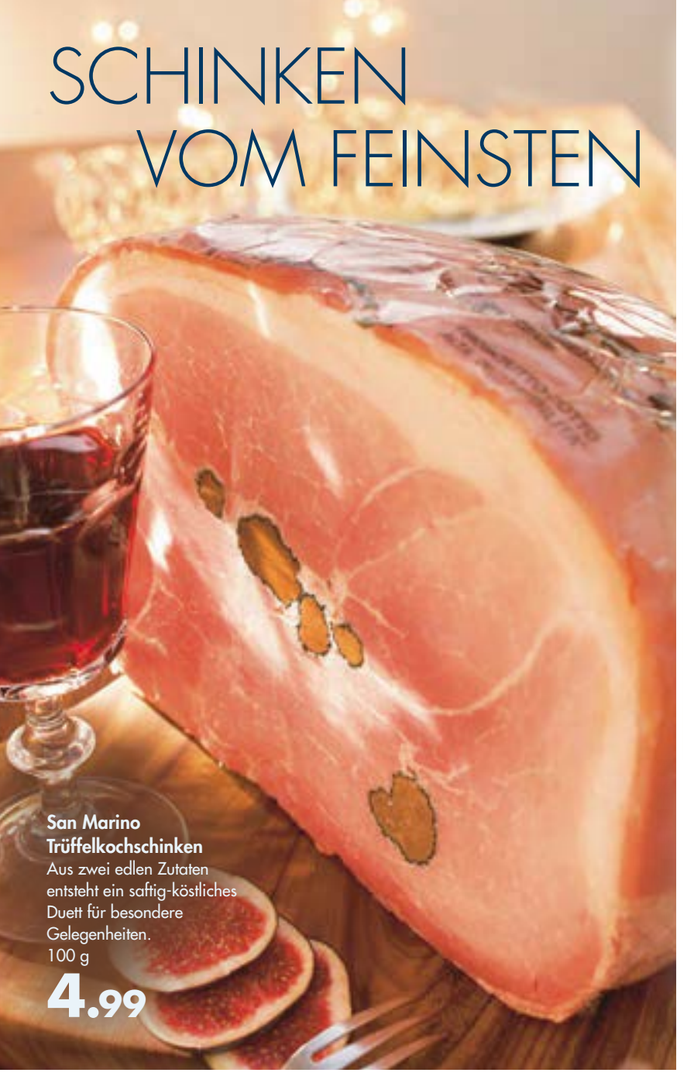
Negroni Salami Cacciatore DOP
Die kleine Salami mit dem großen Aroma, im Edelschimmelmantel gereift und angenehm bissfest.
100 g
2.99

Bedford Trüffelsalami
Die feste, über Buchenholz geräucherte Salami aus Schweinefleisch mit edlen Sommertrüffeln, die sich gut in schmale Scheiben schneiden lässt.
100 g
3.79

Salame crudo al tartufo
Piemontesische Salami aus ausgesuchtem, frischem Schweinefleisch unter Zugabe von schwarzen Trüffeln – gebunden im Naturdarm und anschließend luftgetrocknet.
100 g
3.99

Salami Strafino
Das milde Raucharoma ist ein kleines, aber feines Detail dieser exquisiten Mailänder Salami.
100 g
2.59

SCHINKEN VOM FEINSTEN



San Marino Trüffelkochschinken
Aus zwei edlen Zutaten entsteht ein saftig-köstliches Duett für besondere Gelegenheiten.
100 g
4.99

Steinpilz-Rohschinken Toskana
Wertvolle Steinpilze veredeln diesen 14 Monate gereiften Schinken von jungen Schweinen zum Hochgenuss.
100 g
3.99

Grillschinken alla Brace
Aus der Ober- und Unterschale geschnitten.
100 g
1.79

Peccati Prosciutto San Leo
Premiumschinken aus bestem Schweinefleisch. Mindestens 14-monatige Lufttrocknung.
100 g
4.99

Osnabrücker Friedensschinken
Aus der Ober- und Unterschale geschnitten, mit Meersalz verfeinert.
100 g
2.99

Italienischer Zitronenpfeffer-Schinken
Aus reinen Schweineunterschalen, 9 Monate in der Bergluft Norditaliens luftgetrocknet.
100 g
2.49

Aoste Luftgetrockneter Schinken
Milder Rohschinken, von Hand mit Meersalz eingerieben und über neun Monate in der reinen Luft der französischen Voralpen zur Vollendung gereift.
100 g
2.49

Le Traiteur Black-Angus-Roastbeef
Mit Rosmarin, Salz und Pfeffer gewürzter Bratenaufschnitt aus der Keule des argentinischen Rinds.
100 g
4.99

Prosciutto cotto Paganini
Ein besonders milder und saftiger Schinken, sanft im eigenen Saft gegart.
100 g
2.49

Le Traiteur Parmaschinken 18 Monate
Der weltberühmte luftgetrocknete italienische Schinken, 18 Monate gereift, mild-würzig im Geschmack und mit der typischen feinen Fettmaserung.
100 g
3.99

Bresaola della Valtellina
Der Echte aus der geschützten Ursprungsregion: ein zarter, 6 Monate luftgetrockneter Schinken vom Rind mit intensiver Farbe.
100 g
4.89

Negroni San-Daniele-Schinken
Die harzigen Winde der Karnischen Alpen sorgen mit salzigen Brisen der Adria für das köstliche Aroma.
100 g
3.79

KÄSE IN PERFEKTION

Rommelspacher
Brie de Nangis Walnuss
Ein köstlicher Kontrast mit weichem Brie und knackigen Nüssen.
55 % Fett i. Tr.
oder
Rommelspacher
Napfkäse
45 % Fett i. Tr.
Je 100 g
3.99

Rommelspacher
Rolf Beeler Greyerzer
Der echte Schweizer Käsegenuss in Perfektion, intensiv würzig und voller Rafinesse.
48 % Fett i. Tr.
100 g
3.99

Heiderbeck
Tiroler Adler
Ein kräftig-würziger Hartkäse aus den Südtiroler Alpen, der sich gut schneiden lässt.
45 % Fett i. Tr.
100 g
1.99

Fromi Mont D'Or
Der cremig-milde Spitzenkäse begeistert jeden Gourmet. 45 % Fett i. Tr.
Preis pro kg 36.08
360-g-Packung
im SB-Kühlregal
12.99
Auch an der Frischetheke erhältlich
100 g
2.99

Parmigiano Reggiano
22 Monate
Nach fast zwei Jahren Reifezeit ist der Klassiker ideal für Pasta und Risottos – aber auch pur oder mit einem hochwertigen Balsamico schmeckt er perfekt!
39 % Fett i. Tr.
100 g
1.99

Fromi Morbier
Halbfester Schnittkäse mit cremig-feiner Textur.
48 % Fett i.Tr.
100 g
1.49

Fromi
Brie de Meaux AOC
45 % Fett i.Tr.
100 g
1.49

Fromi
Roquefort
Papillon
52 % Fett i.Tr.
100 g
2.79

Fromi
Picandou Frais
Ein klassischer Ziegenfrischkäse aus Rohmilch.
45 % Fett i. Tr.
Preis pro 100 g 2.48
40-g-Stück
-.99

Rommelspacher
Bergfichten-Käse
55 % Fett i. Tr.
oder
Jersey Blue
55 % Fett i. Tr.
Hergestellt aus Jersey-Milch.
Je 100 g
3.99

St. Niklaus
Schweizer Raclette-Käse
Der zart schmelzende Käse gibt dem Raclette-Vergnügen den unverwechselbaren Geschmack.
48 % Fett i. Tr.
100 g
2.49

Milkon Dolomitenkönig,
Pustertaler oder Stilfser
Authentische Spezialitäten aus Südtirol mit 45 bzw. 50 % Fett i. Tr.
Je 100 g
1.49

Peyrigoux oder
Rochebaron
Zwei herrlich milde und cremige Käsesorten, der Rochebaron dabei mit edlem Blauschimmel und Ascherinde.
60 bzw 55 % Fett i. Tr.
Je 100 g
2.49

PASTA-GENUSS WIE IN ITALIEN

Ppura Pestos
Handwerklich hergestellte Bio-Pestos aus Italien. Probieren Sie Salentini Tomaten oder Artischocken-Zitrone. Verschiedene Sorten.
Preis pro 100 g 3.56
Je 140-g-Glas

4.99

Excellent Pasta
Für den besonderen Pasta-Genuss zum Fest: leckere Sorten wie Tagliatelle Spinaci oder Linguine al Limone. Die Pasta-Sorten in Premiumqualität sind eine tolle Beilage fürs Festmenü!
Preis pro 100 g 0.89
Je 250-g-Packung

2.22

Pasta Casa Rinaldi
In liebevoller Qualitätsarbeit hergestellt. Wählen Sie zwischen Fusili Spaccati, Maccheroni al Ferro, Maccheroni al Pettine, Calabresi, Trofie, Fusili Gnocchetti und Orecchiette.
Preis pro kg 4.98
Je 500-g-Packung

2.49

Filotea Tomatensaucen
Keine Nudeln ohne eine leckere Sauce: Wählen Sie zwischen Olive, Basilikum, Pilze, Chili und Thunfisch.
Preis pro kg 21.39
Je 280-g-Glas

5.99

Barilla Collezione
Italienische Lebensfreude in jeder Packung: Von Spaghetti über Fettuccine bis Mezze Penne sind all Ihre Favoriten dabei.
Preis pro kg 2.98
Je 500-g-Packung

1.49

Excellent Frische Nudeln
Verschiedene Sorten.
Preis pro 100 g 1.40
Je 250-g-Packung

3.49

JEDE TASSE EIN ERLEBNIS

Windsor Castle Earl Grey's Tea
Ein lang anhaltendes Aroma kennzeichnet diesen Tee aus London. Genießen Sie die britische Teatime!
Preis pro kg 19.98
500-g-Packung

9.99

Grünpack Ostfriesen-Tee
Für den originalen Genuss aus dem Norden mit einem Schuss Sahne und einem Stück Kandis genießen.
Preis pro kg 11.98
500-g-Packung

5.99

Sansibar Tee
Ein wärmender Tee für die kalten Tage. Genießen Sie Wiesenkräuter, Beerenfrüchte oder Rooibos Karamell.
Preis pro 100 g 11.09 bis 22.18
Je 22,5- bis 45-g-Packung

4.99

Excellent Bio-Tee
Tee in Bio-Qualität in leckeren Sorten wie Darjeeling Premium, Ingwer Orange u. v. m.
Preis pro 100 g 3.99
Je 125-g-Packung

4.99

Lavazza Kaffeekapseln
Genuss auf Knopfdruck mit Espresso Armonico und Deciso sowie Lungo Avvolgente und Leggero.
Preis pro 100 g 4.53
Je 55-g-Packung

2.49

Solino Caffè Crema oder Espresso
Ganze Arabica-Bohnen aus Äthopien. Durch schonende Röstung entwickelt sich ein herrliches Aroma und der Kaffee ist besonders bekömmlich. Im Geschmack fruchtig-würzig mit einem Hauch von Zartbitterschokolade. Ganze Bohnen.
Je 1-kg-Packung

17.99

Julius Meinl Kakao
Feiner, schokoladiger Geschmack. Schmeckt warm und kalt und kommt in einer schmucken Nostalgie-Dose daher.
Preis pro 100 g 3.99
150-g-Dose

5.99

HIER HAT FRISCHE SAISON!

Bio-Ingwer
Ob kandiert, im Tee oder zum Verfeinern von Fleisch- und Fischgerichten: immer lecker, immer gesund! Aus Peru oder China.
100 g
-.69

Austernpilze
Erinnern im Geschmack an Kalbfleisch. Unser Tipp: Austernpilzschnitzel mit Kartoffelpüree! Klasse 1 aus Deutschland.
Preis pro 100 g 1.00
200-g-Schale
1.99

Grüne Spargelspitzen
Die ideale Beilage zu Fisch und Fleisch oder als Vorspeise. Klasse 1 aus Thailand.
Preis pro 100 g 3.19
125-g-Packung
3.99

Steinpilze
Eine tolle Zutat für festliche Gerichte: Die getrockneten Pilze passen wunderbar zu Fleischgerichten und Pasta.
Preis pro 100 g 11.98
50-g-Schale
5.99

EXKLUSIVE SNACKS

Walnüsse aus Kalifornien mit Schale im dekorativen Jutesack
Das ist gesunder Knabberspaß für die weihnachtlichen Tage.
Preis pro kg 7.98
500-g-Sack
3.99

Bio-Maronen, gekocht und aromaversiegelt
Ideal zum Füllen von Gänsen, als Beilage zum Wild oder als Maronensuppe.
100-g-Packung
2.99

Medjoul-Datteln
Die Königin der Datteln: vollfleischig, süß und saftig. Unser Tipp: mit Frischkäse füllen! Aus Israel.
Preis pro 100 g 1.50
200-g-Packung
2.99

Span. Clementinen im Jutesack
Ein Klassiker im Nikolausstiefel. Die Sorte Clemenules ist kernarm, besonders süß und saftig und reich an Vitamin C.
Preis pro kg 2.66
1,5-kg-Sack
3.99

Brasilianische Riesenpapayas
Schmecken besonders gut, wenn sie mit Limettensaft beträufelt werden. Eine herrlich exotische und zugleich gesunde Frucht.
Stück
5.99

Bio-Soft-Feigen
Saftig und süß, ein idealer Snack für alle (Fest-)Tage! Aus der Türkei.
Preis pro 100 g 1.75
200-g-Packung
3.49

Kluth Paranüsse
Frisch geknackt, lecker und gesund!
Preis pro 100 g 2.00
200-g-Beutel
3.99

Seeberger Apfelringe oder Apfelchips
Aus sonnenverwöhnten Äpfeln, ein leckerer und gesunder Snack für die Wintertage.
Preis pro 100 g
2.49 bzw. 3.32
Je 80- bzw. 60-g-Packung
1.99

Café Eisgold
Original Dresdner Christstollen
Gebacken nach altem Familienrezept. Geschnitten in 3 Scheiben.
Preis pro 100 g 2.00
250-g-Packung

4.99

Reimann
Original Dresdner Stollen
Mit ausgewählten Zutaten wie Mandeln, Milch, Bourbon-Vanille und eingelegten Rosinen. In der edlen, schwarzen Fürstenzug-Dose.
Preis pro kg 18.65
750-g-Dose

13.99

Reimann
Dresdner Mini-Stollen, Mini-Marzipanstollen oder Mini-Bratapfelstollen
Abwechslung mit den kleinen, feinen Stollen-Spezialitäten für jede Gelegenheit.
Preis pro 100 g 2.00
Je 250-g-Schachtel

4.99

Peters
Butterstollen
Nach traditionellem Familienrezept gebacken, mit guter Butter und feinsten Zutaten.
Preis pro kg 15.38
650-g-Packung

10.–

DIE SÜSSEN SEITEN

Bonifanti
Panettone Classico Glassato oder Gran Milanese
Der italienische Weihnachtskuchen, wie alle ihn mögen – mit ganzen Mandeln garniert, mit oder ohne Glasur.
Preis pro kg 19.99
Je 750-g-Stück

14.99

Bonifanti Panettone Mignon-Milanese
Das ideale Kuchengeschenk zu Nikolaus oder Weihnachten.
100-g-Stück

3.99

Bauli Premium-Panettone Pan de Oro oder Chocolate
Das ist feinste italienische Backkunst.
Preis pro kg 22.65
Je 750-g-Packung

16.99

Bauli
Panettone in dekorativer Metalldose
Eine attraktive Geschenkidee mit köstlichem Inhalt. Verschiedene Motive.
Preis pro kg 13.32
Je 750-g-Dose

9.99

Dr. Quendt
Original Dresdner Christstollen
Eine Bereicherung für die festliche Kaffeetafel: Feinste Zutaten treffen auf traditionelle Backkunst.
Preis pro kg 11.98
500-g-Packung

5.99

Dr. Quendt
Original Mandelstollen
Nach überliefertem Rezept mit erlesenen Zutaten ist der Stollen Scheibe für Scheibe ein Genuss!
1-kg-Packung

9.99

Oebel Stollentaler mit Marzipanfüllung
Für jede Kaffeetafel ein leckerer Genuss.
Preis pro kg 9.98
500-g-Stück

4.99

Vadossi
Stollenkonfekt
Genuss in kleinen Häppchen in den Sorten Bratapfel, Mohn, Mandel und Edelmarzipan.
Preis pro kg 8.54
Je 350-g-Beutel

2.99

Peters
Sternenfänger oder Weihnachtstrüffel
Die passenden Pralinen zur Festzeit.
Preis pro kg 31.75 bzw. 30.77
Je 315- bzw. 325-g-Packung

10.–

Niederegger Weihnachtssterne
Leckeres Marzipan, umhüllt von feiner Zartbitterschokolade. Die Verpackung sorgt für die richtige Portion Weihnachtsstimmung.
Preis pro 100 g 4.40
125-g-Packung

5.50

Niederegger Marzipan-Klassiker oder Klassiker-Variationen
Süßer Genuss aus dem Lübecker Traditionsunternehmen. Die Sorte Variationen enthält Ananas-, Orangen-, Espresso- und Pistazien-Marzipan.
Preis pro 100 g 3.40
Je 200-g-Packung

6.80

Peters
Sternstunde
Ein süßer Weihnachtsmann, umgeben von leckeren Schokoladen-Sternen. Das ideale Geschenk zu Nikolaus oder Weihnachten.
Preis pro 100 g 4.54
110-g-Packung

4.99

Feodora
Composition
Pralinen-Mischungen mit einer raffinierten Auswahl exquisiter Edel-Pralinés. Durch liebevolle Detailarbeit wird jede Praline zum Hochgenuss.
In den Sorten Klassische Composition (mit Alkohol) und Helle Composition (ohne Alkohol).
Preis pro kg 26.64
Je 375-g-Packung

9.99

Hachez Präsentpackung
Feiner Kakao trifft vollmundige Schokolade: Genießen Sie Cocoa de Maracaibo, die kräftige Edel-Vollmilch-Schokolade mit einem Kakaoanteil von 55,5 %, oder Cocoa d'Arriba, die milde Edel-Bitter-Schokolade mit einem Kakaoanteil von 77 %.
Preis pro kg 33.41
Je 299-g-Packung

9.99

Lindt
Pralinés Hochfein
Exquisite Pralinés, hergestellt mit handwerklicher Sorgfalt und Liebe zum Detail. Genießen Sie edle Marzipan-Spezialitäten, knackige Nuss-Pralinés u. v. m.!
Preis pro 100 g 5.-
200-g-Packung

9.99

Lindt Pralinés Royal
Erlesene Kreationen aus Karamell, Nougat und Marzipan. Ideal für Liebhaber des Besonderen.
Preis pro kg 43.17
300-g-Packung

12.95

Schwermer Baumkuchen
Sein Auftritt ist majestätisch, sein Geschmack verführerisch: Königsberger Baumkuchen in den Geschmacksrichtungen Zartbitter oder Vollmilch.
Preis pro 100 g 2.80
Je 250-g-Packung

6.99

Asbach
Weihnachtsfläschchen
Feine Zartbitter- oder Vollmilch-Schokolade, gefüllt mit dem Weinbrand-Klassiker.
Preis pro 100 g 3.98
Je 250-g-Packung

9.95

Reber Mozartkugeln
Die berühmten Kugeln in den drei Varianten Mozart, Constanze sowie Constanze & Wolfgang Amadeus Mozart.
Preis pro 100 g 4.-
Je 12er-Packung
à 240 g

9.60

FEINSTES GEBÄCK

Swiss Delice
Verschiedene Sorten.
Preis pro 100 g
0.68 bzw. 1.49
Je 100- bzw.
220-g-Packung
1.49

Delacre Tea Time
16 verschiedene Gebäcksorten, praktisch und schön verpackt in der exklusiven Schmuckdose.
1-kg-Dose
7.99

PratoBelli Cantuccini
Nicht nur zum Kaffee ein Genuss: das traditionelle Mandelgebäck aus der Toskana.
Preis pro 100 g 1.60
250-g-Dose
3.99

Bonne Maman Tartelettes
Kleine Törtchen mit köstlichen Füllungen: Himbeere, Zitrone, Milchschokolade und Karamell oder Birne und Mandel.
Preis pro 100 g
1.43 bzw. 1.33
Je 125- bzw. 135-g-Packung
1.79

Walkers Shortbread Christmas Trees oder Mini Festive Stars
Das traditionelle Mürbeteiggebäck aus Schottland im weihnachtlichen Look.
Preis pro 100 g 2.39
bzw. 2.99
Je 125- bzw.
100-g-Packung
2.99

Lambertz Gebäckmischung Best Selection
Das Beste des Traditionsbäckers in einer edlen Metalldose.
1-kg-Dose
7.99

EIS & DESSERT

Marziale
La Via Lattea
Original italienische Eisspezialitäten
Espresso Napoletano, Gelato Cioccolato, Nocciola Piemonte,Vaniglia Madagaskar oder Pistazie.
Preis pro Liter 9.98
Je 600-g-Dose
5.99

Bontà Divina Selection
Raffinierte Desserts für anspruchsvolle Gaumen – in verschiedenen Sorten.
Preis pro 100 g
1.08 bis 1.43
Je 90- bis 120-g-Packung
1.29

Bontà Divina Tiramisù oder Profiteroles
Zwei Dessert-Klassiker in bester italienischer Konditorei-Tradition.
Preis pro kg 7.40 bzw. 6.66
Je 450- bzw. 500-g-Packung
3.33

Merl Dessert Phantasie
In den Sorten Mousse au Chocolat, Weiße Mousse au Chocolat und Kirschkuchen.
Preis pro kg 8.54 bzw. 7.12
Je 350- bzw. 420-g-Packung
2.99

Häagen-Dazs Premiumeis
Probieren Sie Pralines & Cream, Strawberry Cheesecake und viele weitere tolle Geschmacksrichtungen.
Preis pro Liter 9.98
Je 500-ml-Becher
4.99

Sandro's Bio-Eisspezialitäten
Verschiedene Geschmacksrichtungen.
Preis pro Liter 9.98
Je 500-ml-Packung
4.99

FRUCHTIGES ZUM FRÜHSTÜCK

Wilkin & Sons Marmeladen
Tawny Orange, Old Times Orange oder No Peel Orange.
Preis pro kg 9.79
Je 340-g-Glas
3.33

Bihophar Heide-Honig
Außerordentlich kräftig im Geschmack.
Preis pro kg 19.98
Je 500-g-Glas
9.99

Excellent Konfitüren
Aus ausgewählten Früchten in verschiedenen leckeren Sorten.
Preis pro 100 g 2.50
Je 200-g-Glas
4.99

Bihophar Tannen-Honig
Der Tannen-Honig hat eine harzig-herbe Würze.
Preis pro kg 19.98
Je 500-g-Glas
9.99

St. Dalfour Fruchtaufstriche
Hergestellt nach überlieferter französischer Rezeptur und aus natürlichen Zutaten. Ob als Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Joghurt oder Eis – immer ein Genuss!
Preis pro kg 8.77
Je 284-g-Glas
2.49

Dallmayr Capsa
Wunderbarer Kaffeegenuss, sicher verpackt in Aromakapseln. In den Sorten Espresso Barista, Espresso Artigiano, Espresso Ristretto, Indian Sundara, Lungo Velutto, Lungo Azzuro und Crema Lieve.
Preis pro 100 g 4.80
Je 56-g-Packung
2.69

Mövenpick Kaffee
Aus der Schweizer Rösterei, gemahlen oder ganze Bohnen.
Preis pro kg 7.98
Je 500-g-Packung
3.99

Dallmayr Kaffeeraritäten
Die feinsten Kaffees aus Afrika und Südamerika: Kilimanjaro, Granverde und Neiva, jeweils gemahlen oder als ganze Bohnen.
Preis pro 100 g 1.20
Je 250-g-Packung
2.99

Lavazza Kafa Forest
Ein sortenreiner Luxuskaffee aus Äthiopien. Die Kaffeekirschen werden einzeln von Hand gepflückt. Die Bohnen behalten ihren maximal aromatischen Duft. Ganze Bohnen.
Preis pro kg 35.98
500-g-Packung
17.99

Lucien Georgelin Konfitüren
Etwas Besonderes für das Weihnachtsfrühstück: Genießen Sie außergewöhnliche Sorten wie Birne-Vanille, Mango oder Melone.
Preis pro kg 9.34
Je 320-g-Glas
2.99

Breitsamer Alpenhonig Wald oder Blüte
Ein besonderer Naturgenuss für alle, die das Ursprüngliche mögen: Der einzigartige Naturraum der Alpen verleiht dem Honig seinen unvergleichlichen Geschmack.
Preis pro kg 15.98
Je 500-g-Glas
7.99

Grashoff Konfitüren und Cremes
Lassen Sie sich klassische Erdbeer-Marmelade oder dunkle Schokocreme schmecken.
Preis pro 100 g 1.20 bis 1.27
Je 235- bis 250-g-Glas
2.99

Dallmayr Schmuckdosen
Feinste Kaffeespezialitäten aus exquisiten Anbaugebieten in einer edlen Schmuckdose. Ein perfektes Geschenk für Kaffee-Liebhaber!
Preis pro kg 19.98
Je 500-g-Dose
9.99

Chicco d'Oro Caffè Tradition
Eine aromatische Mischung aus feinsten Kaffeesorten Zentralamerikas. Ganze Bohnen.
1-kg-Packung
9.99

Dallmayr French Press Selection
Die Komposition aus erlesenem Arabica-Hochlandkaffee, perfekt für die Zubereitung in der Stempelkanne.
Preis pro 100 g 1.40
250-g-Packung
3.49

BESONDERER KNABBERSPASS

Snyder's Pretzel Pieces oder Crisps
Leckerer Knabberspaß in verschiedenen Sorten.
Preis pro 100 g 1.43 bzw. 2.11
Je 125- bzw. 85-g-Packung

1.79

Pasticceria Italiana Toskanisches Blätterteiggebäck
Tolle Begleiter zum Kaffee. In den Sorten Arezzo, Firenze und Siena.
Preis pro 100 g 1.36 bzw. 1.30
Je 220- bzw. 230-g-Packung

2.99

Roland Schweizer Stöckli
Knabbergebäck mit Sesam, Käse oder Dreikorn, der ideale Begleiter zum Aperitif.
Preis pro 100 g 1.19
Je 125-g-Packung

1.49

Fagolosi Grissini
Kross und köstlich in Sorten wie Rosmarin, Sesam oder Zwiebel.
Preis pro 100 g 1.20
Je 250-g-Packung

2.99

Gourmonde Mini-Flûtes
Feine Gebäckstangen aus zartem Blätterteig nach original Schweizer Rezept. Verschiedene Sorten wie z. B. mit Salz, Sesam oder Zwiebel-Schnittlauch.
Je 100-g-Packung

1.99

Max Kiene Premium-Pistazien oder Macadamia
Snacken für Gourmets: Pistazien gesalzen oder ungesalzen, Macadamia ohne Fett und Öl geröstet.
Preis pro 100 g 1.77 bzw. 3.19
Je 225-g-Dose bzw. 125-g-Beutel

3.99

SCHWEIZER DELIKATESSEN FÜR IHRE FESTTAGE

Feinste Spezialitäten direkt vom Bäckermeister! Die wohl kleinste Bündner Nusstorte mit aromatischer Füllung wird aus natürlichen Zutaten und bestem Bergbienenhonig aus einheimischer Produktion hergestellt. Für das intensive und nussige Aroma werden nur Walnüsse mit strenger Qualitätskontrolle verwendet. Unsere Nusstörtli aus Buttermürbeteig mit feinster zertifizierter Schweizer Bergbutter wurden Gewinner der Bäckerkrone 2015.

Hochwertiges Geschenkset
mit exklusiven Espressotassen, Schweizer Premium-Kaffee von CHICCO D'ORO und der Weihnachtsedition der berühmten Graubündner Nusstörtli mit Zimt.

24.99

JETZT NEU:
6er Probierpack – Nusstörtli
Preis pro 100 g 2.62
6 x 19-g-Packung

2.99

NUSSTÖRTLI-VARIATION

2 Törtli halbieren und auf einem Teller anrichten. Schlagsahne und 1–2 Kugeln Vanilleeis neben die Törtli geben. Das Ganze mit Eierlikör oder warmer Schokoladensauce in feinen Linien überziehen.

TIPP: Verfeinern Sie das Ganze noch mit Waldbeeren.

UNSER REZEPT-TIPP

BIENVENUE À BORDEAUX!

Saint-Émilion
2012er Château
Moulin Bellegrave
Grand Cru
Intensiver Duft nach roten Früchten und etwas Trüffel. Eleganter und strukturierter Wein mit langem Abgang und viel Brombeeraroma.
Preis pro Liter 15.99
0,75-l-Flasche
11.99

Haut-Médoc
2011er bzw. 2013er
Château Belgrave
5e Cru Classé Haut-Médoc
Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Wunderschönes süßliches Kirschbouquet und florale Cabernet-Noten, gemischt mit Edelhölzern. Am Gaumen mürbe, fleischig, leicht aufrauend, mit guter Substanz. Wird sich im klassischen Stil weiterentwickeln.
Preis pro Liter 34.60
0,75-l-Flasche
25.95

Haut-Médoc
2011er Château Cambon la Pelouse Cru Bourgeois
Duft von roten und schwarzen Johannisbeeren, ein wenig Tabak und blumige Noten. Am Gaumen fleischig und mit moderatem Gerbstoff, bereits jetzt ein perfekter Wein.
Preis pro Liter 22.65
0,75-l-Flasche
16.99

Moulis-en-Médoc
2012er Château Chasse-Spleen
Glänzend und schwarz mit rubinrotem Rand. Unerwartet fruchtige Nase, viel schwarze Frucht mit Brombeere und Cassis, danach reife Walderdbeere und Pflaume. Harmonisch, duftig, süß und sehr charmant.
Preis pro Liter 37.27
0,75-l-Flasche
27.95

Haut-Médoc
Château Beaumont
2013er Cru Bourgeois
Dunkles Rubin, violette Reflexe, breitere Randaufhellung, rotes Waldbeerkonfit, ein Hauch von Himbeeren und Mandarinen. Schlank, rotbeerig, etwas kantige Tannine, frische Struktur.
Preis pro Liter 13.32
0,75-l-Flasche
9.99

Francs – Côtes de Bordeaux
Château Franc-Cardinal
Ein feiner Wein, dem samtiges Tannin und eine saftig-kühle Frische seine individuelle Prägung geben.
Preis pro Liter 11.99
0,75-l-Flasche
8.99

Pauillac
2012er Château
Clerc Milon
5e Grand Cru Classé
Sattes Purpur-Granat, dicht in der Mitte, lila Schimmer außen. Herrliches Cassis-Bouquet, dezent rauchige Cabernet-Würze, im Untergrund feiner Trüffelschimmer. Am Gaumen sehr überzeugend, ausgeglichene Adstringenz mit noblen Tanninen.
Preis pro Liter 66.60
0,75-l-Flasche
49.95

Margaux
2012er Château Kirwan
3e Grand Cru
Der klassische Margaux-Duft von süßen Heidelbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Frühlingsblumen und Lakritz. Reif und tief mit beeindruckender Intensität.
Preis pro Liter 50.60
0,75-l-Flasche
37.95

Saint-Émilion
2013er Château
Grand Barrail Lamarzelle Figeac
Dunkles Rubingranat, rotbeeriger Touch mit zarter Kräuterwürze und einem Hauch von Edelholz. Präsentes Tannin.
Preis pro Liter 26.65
0,75-l-Flasche
19.99

Pessac-Léognan
2013er Château
La Garde Rouge
Noten von Beeren und roter Peperoni, kräftiges und etwas aufgerautes, aber gut eingebundenes Tannin, zurückhaltend eingesetztes Holz.
Preis pro Liter 23.99
0,75-l-Flasche
17.99

St.-Estèphe
2013er
Château Le Boscq
Tiefes Purpur, satt in der Mitte, Granatschimmer am Rand. Viel Kirschtöne, Edelhölzer, heller Tabak, blumiger Schimmer. Am Gaumen angenehm mit weichen Tanninen und bereits sehr gut integrierter Säure.
Preis pro Liter 26.65
0,75-l-Flasche
19.99

Moulis-en-Médoc
2013er Château Caroline
Cru Bourgeois
Granatfarben, Duft nach Cassis und Brombeere sowie etwas Gewürz und Lakritz. Am Gaumen fruchtig mit präsenten Tanninen, sehr guter Balance und schöner Frische. Schon jetzt sehr angenehm im Geschmack!
Preis pro Liter 13.32
0,75-l-Flasche
9.99

SHERRY & PORT

Rozès
Infanta Isabel
10 Years Old Tawny Port
Sehr konzentrierter, dunkler und körperreicher Port, der mit lang anhaltendem, intensivem Geschmack sowie mit kraftvollen Brombeer- und Himbeertönen beglückt.
Preis pro Liter 26.65
0,75-l-Flasche
19.99

Taylor's Port
Tawny 10 Years Old
In alten Barriques gereift. Süßliches, vielschichtiges Bouquet: Pflaumen, Honig, Kräuter, Zimt, Nelke und Koriander verwöhnen die Nase. Auch im Geschmack harmonieren diese Noten mit Nussnoten und einer fruchtigen Säure.
Preis pro Liter 39.93
0,75-l-Flasche
29.95

Niepoort
Tawny Port oder
Ruby Port
Zwei edle Schätze mit dezenter Süße: der weiche Tawny und der fruchtig-jugendliche Ruby.
Preis pro Liter 17.32
bzw. 21.31
0,75-l-Flasche
12.99

0,375-l-Flasche
7.99

González Byass
Tío Pepe Sherry Fino
Ein sortenreiner Palomino Fino mit klassischem Charakter: frisch, salzig, mit Flor und kompromisslos trocken. Ein Sherry-Klassiker, mit dem Sie sich die Sonne Andalusiens nach Hause holen!
Preis pro Liter 15.99
0,75-l-Flasche
11.99

VODKA: REINSTER GENUSS

Grey Goose Vodka
Feinster französischer Weizen und kristallklares Wasser, das durch Champagne-Kalkstein gefiltert wird, machen ihn so exzellent.
40 % Vol.
Oder
Crystal Head Vodka
Vor der Abfüllung in Neufundland dreifach durch 500 Millionen Jahre alte Quarzkristalle gefiltert. Ausgezeichnet bei der World Spirits Competition.
40 % Vol.
Preis pro Liter 64.21
Je 0,7-l-Flasche
44.95

Emilio Lustau
Sherry Amontillado
Los Arcos Solera
Reserva
Körperreich und sehr intensiv.
Oder
Emilio Lustau
Sherry Fino
Jarana Solera
Reserva
Lebensqualität pur, ein frischer Fino mit der typischen Florhefenwürze passt zu feinen Tapas oder als Aperitif.
Preis pro Liter 19.99
Je 0,75-l-Flasche
14.99

Belsazar
Vermouth
Dry, Red oder Rosé
Verwendet werden nur beste Weine aus dem Südbadischen. Belsazar steht für Regionalität, Nachhaltigkeit, Ursprünglichkeit und kurze Wege für ein Produkt, das vor allem Zeit und Liebe braucht.
Preis pro Liter 18.65
Je 0,75-l-Flasche
13.99

Kauffman
Vodka Soft
Durch Honig erhält dieser Spitzenvodka seine ganz besondere Weichheit und Tiefe.
40 % Vol.
Preis pro Liter 85.64
0,7-l-Flasche
59.95

Mamont Vodka
Aus Sibiriens ältester Brennerei stammt dieser seidig-weiche, aus Winterweizen gebrannte Vodka. Ein echter Hingucker im Mammutdesign.
40 % Vol.
Preis pro Liter 57.07
0,7-l-Flasche
39.95

Three Sixty
Vodka Black
Vierfach destilliert und diamantfiltriert, 42 % Vol. Das schwarze Flaschendesign macht ihn zum Hingucker.
Preis pro Liter 21.41
0,7-l-Flasche
14.99

Belvedere
Vodka
Ein polnischer Vodka der Extraklasse. Ein Hauch von Vanille sorgt am Gaumen für eine cremige Note, die durch einen leicht würzigen Anklang abgerundet wird.
40 % Vol.
Preis pro Liter 57.07
0,7-l-Flasche
39.95

DIE FACETTENREICHE WELT DES GINS

Filliers Gin
Aus Belgien stammt dieses außergewöhnliche Erzeugnis, in dem sich 28 Botanicals vereinigen. 46 % Vol.
Preis pro Liter 49.90
0,5-l-Flasche
24.95

Mombasa Club Gin
Kristallklar, mit exotischen Zutaten. 41,5 % Vol.
Preis pro Liter 39.93
0,7-l-Flasche
27.95

Monkey 47
Aus dem Schwarzwald stammt das edle Destillat, das mit 47 verschiedenen Gewürzen und Kräutern aromatisiert wird.
47 % Vol. Preis pro Liter 69.90
0,5-l-Flasche
34.95

Gin Mare
Mediterrane Kräuter machen diesen Gin aus Spanien einzigartig.
42,7 % Vol.
Preis pro Liter 57.07
0,7-l-Flasche
39.95

Bombay Sapphire
Der Klassiker in der charakteristischen blauen Flasche. Milder als die meisten anderen London Dry Gins.
40 % Vol.
Preis pro Liter 28.56
0,7-l-Flasche
19.99

Ziegler Gin Classic
Frischer Duft von Wacholder, der durch die Vielschichtigkeit der erlesenen Botanicals unterstützt wird. Eine klassische, geschmeidige Grundlage für Gin Tonic. 45 % Vol.
Preis pro Liter 49.93
0,7-l-Flasche
34.95

London No. 1 Original Blue Gin
Der Klassiker aus London wird aus 12 Kräutern hergestellt und nach einem aufwendigen Verfahren destilliert. Runder Geschmack mit einem langen Finish: harmonisch, voll und erfrischend. 47 % Vol.
Preis pro Liter 54.21
0,7-l-Flasche
37.95

Bulldog Gin
Ein Gin mit exotischen Noten, die sich durch die Zugabe der chinesischen Dragon-Eye-Frucht, Mohn, Lotusblättern, Koriander, Süßholz und Lavendel entwickeln. Vier Mal in traditionellen Kupfer-Pot-Stills destilliert, spielt der Gin elegant mit dem Gaumen, ohne zu viel Dominanz zu entwickeln. 40 % Vol.
Preis pro Liter 42.79
0,7-l-Flasche
29.95

Hendrick's Gin
Ein extravaganter Gin der Spitzenklasse, aromatisiert mit Koriander, Rosenblättern, Gurkenextrakten und Zitrusschalen.
41,4 % Vol.
Preis pro Liter 49.93
0,7-l-Flasche
34.95

The Duke Munich Dry Gin
Als Bio-zertifizierter Betrieb beziehen die Münchener Brenner alle ihre Kräuter und Gewürze aus rein biologischem Anbau.
45 % Vol.
Preis pro Liter 42.79
0,7-l-Flasche
29.95

The Botanist Gin
Der erste und einzige Islay Dry Gin. In ihm vereinen sich klassische Gin-Zutaten mit einer einzigartigen Mischung aus Botanicals, die nur auf Islay wachsen.
46 % Vol.
Preis pro Liter 49.93
0,7-l-Flasche
34.95

Mom Gin
Eine Hommage an die Gin-Liebhaberin Queen Mum. Aromen von roten Beeren und exotischen Früchten, mild und samtig im Geschmack. Ein königlicher Genuss! 39,5 % Vol.
Preis pro Liter 42.79
0,7-l-Flasche
29.95

Ferdinand's Saar Dry Gin
Vereint alle Vorzüge des Saargebietes und sorgt damit für einen exklusiven und einmaligen Gin-Genuss. 44 % Vol.
Preis pro Liter 69.90
0,5-l-Flasche
34.95

Whitley Neill London Dry Gin
Der erste Premium-Gin, der von afrikanischen Aromen inspiriert wurde. Zwei charakteristische Wildfrüchte erfüllen den Gin mit Lebendigkeit und Energie und bringen neuen Schwung in die Tradition der Gin-Herstellung. 42 % Vol.
Preis pro Liter 49.93
0,7-l-Flasche
34.95

Libellis Premium-Gin
Auf den ersten Blick ein klarer Gin, doch bewegt oder schüttelt man die Flasche, so kommen Farbpigmente in Bewegung, die den Gin knallrot färben. Geschmack und Aroma sind geprägt von Wacholderbeeren und Koriander. 41 % Vol.
Preis pro Liter 57.07
0,7-l-Flasche
39.95

Elephant Gin
Hergestellt in Deutschland – aber inspiriert von Afrika und mit typisch afrikanischen Gewürzen veredelt.
45 % Vol.
Preis pro Liter 75.90
0,5-l-Flasche
37.95

Boudier Saffron Gin
Aromatisiert wird das französische Destillat unter anderem mit Safran, der dem Saffron Gin nicht nur seinen Namen, sondern auch die charakteristische gelbliche Farbe verleiht.
40 % Vol.
Preis pro Liter 35.64
0,7-l-Flasche
24.95

Ziegler Obstbrand aus Äpfeln und Birnen
Aus Früchten von fränkischen Streuobstwiesen entsteht dieser erstklassige Brand.
43 % Vol.
Preis pro Liter 42.79
0,7-l-Flasche
29.95

Ziegler Williamsbirnenbrand
Aus handverlesenen Birnen, rein im Duft, von dichter Geschmeidigkeit mit betörender Frucht.
43 % Vol.
Preis pro Liter 99.93
0,7-l-Flasche
69.95

Scheibel Alte Zeit Apricot-Brandy
Beim Kult-Brandy trifft Aprikosenbrand mit Früchten aus der Steiermark auf Jamaika-Rum und Cognac.
35 % Vol.
Preis pro Liter 85.64
0,7-l-Flasche
59.95

EDLES AUS

Schladerer Williams und Kirsch
Längst ist der Name des traditionsreichen Familienunternehmens Synonym für hochwertige Schwarzwälder Obstbrände.
40 bzw. 42 % Vol.
Preis pro Liter 28.56
Je 0,7-l-Flasche
19.99

Dauphin Calvados VSOP
Goldgelb und vollmundig, mit ausgeprägtem Apfelduft und einem frischen, fruchtig-herben Geschmack. 40 % Vol.
Preis pro Liter 28.56
0,7-l-Flasche
19.99

Scheibel Moor-Birne
Tiefgoldene Farbe, im Duft kraftvoll birnig, im Geschmack würzige Frucht mit torfigem Rauch – einfach wunderbar!
40 % Vol.
Preis pro Liter 42.79
0,7-l-Flasche
29.95

Scheibel Alte Zeit Edel-Williams
Den Edel-Williams kennzeichnen ein einnehmendes Birnenaroma, leichte Vanille- und Honigtöne. 40 % Vol.
Preis pro Liter 85.64
0,7-l-Flasche
59.95

FRÜCHTEN

Bonollo Grappa Amarone
Im Geschmack stark von Frucht geprägt mit holzigen Nuancen.
40 % Vol.
Preis pro Liter 57.07
0,7-l-Flasche
39.95

Sibona Barolo
Feines Destillat aus den Trestern des königlichen Barolos.
40 % Vol.
Preis pro Liter 39.98
0,5-l-Flasche
19.99

Sarpa Barrique di Poli
Milder, warmwürziger Geschmack.
40 % Vol.
Preis pro Liter 51.36
0,7-l-Flasche
35.95

Nonino Grappa Merlot oder Chardonnay
Zwei Premium-Grappe aus einer der bekanntesten Destillen Italiens.
41 % Vol.
Preis pro Liter 42.79
0,7-l-Flasche
29.95

Cambio Grappa Barolo
Ein idealer Digestif: kraftvoller, aber harmonisch-fruchtiger Grappa aus der Nebbiolo-Traube. 40 % Vol.
Preis pro Liter 35.98
0,5-l-Flasche
in Geschenkverpackung
17.99

Andrea da Ponte Vecchia Grappa di Prosecco
Dieser Grappa wird aus dem Trester erlesener Prosecco-Trauben gewonnen, die auf den edlen Weinbergen von Conegliano und Valdobbiadene wachsen. Das Bukett ist besonders fein mit einem zarten Duft von Vanille. Weicher und leicht fruchtiger Geschmack.
42 % Vol.
Preis pro Liter 42.79
0,7-l-Flasche
29.95

Po di Poli Morbida Grappa Moscato
Ein aromatischer Grappa aus Trestern des Moscato Bianco. Mit Zitrusaromen und weichem Geschmack. Unbedingt kühl servieren.
40 % Vol.
Preis pro Liter 51.36
0,7-l-Flasche
35.95

WHISKY

Dalwhinnie 15 Jahre
Highland Malt Whisky
Sanfte, fruchtige und leicht würzige Aromen mit Noten von Heidekraut, Orangen, Vanille und Honig.
43 % Vol.
Preis pro Liter 64.21
0,7-l-Flasche
44.95

Dalmore 12 Jahre
Highland Single Malt Whisky
Malzige Süße, Orangen- und Zitrusnoten, Gewürze, etwas Torf und eine leichte salzige Brise vom Meer charakterisieren diesen Whisky. 40 % Vol.
Preis pro Liter 68.50
0,7-l-Flasche
47.95

Laphroaig Triple Wood
Islay Single Malt Scotch Whisky
Diese Spezialabfüllung reifte in drei unterschiedlichen Fässern. Das Ergebnis: ein hervorragend ausbalancierter und ungemein facettenreicher Whisky. 48 % Vol.
Preis pro Liter 64.21
0,7-l-Flasche
44.95

Lagavulin 16 Jahre
Islay Single Malt Scotch Whisky
Ein bernsteinfarbener Tropfen mit komplexem Aroma von intensivem Torfrauch, Meer, Seetang und reicher Süße. 43 % Vol.
Preis pro Liter 82.79
0,7-l-Flasche
57.95

Slyrs
Bavarian Single Malt Whisky Fifty One
Die spezielle, kräftig goldbraune Cuvée mit komplexer Aromatik von Vanille und Heu.
51 % Vol.
Preis pro Liter 85.64
0,7-l-Flasche
59.95

Peated Malts of Distinction Tastingbox
Vier Single Malt Whiskys zum Probieren: The Ardmore Legacy, Connemara Original, Bowmore Small Batch und Laphroaig. 40 % Vol.
Preis pro 100 ml 10.00
4 x 0,05-l-Packung
19.99

Connemara Peated Single Malt Irish Whiskey
Dominante Torfnoten, begleitet von Kräuterdüften und Holz, mit einer leichten Honigsüße. Am Gaumen sehr weich und cremig mit Honigtönen.
40 % Vol.
Preis pro Liter 42.79
0,7-l-Flasche
29.95

Auchentoshan
American Oak Single Malt Scotch Whisky
Dieser Whisky reifte ausschließlich in First-Fill-Bourbonfässern aus amerikanischer Weißeiche. Der Whisky nimmt vor allem Vanille-, Karamell- und Kokosnoten zusammen mit der Eichenwürze aus den Fässern auf. 40 % Vol.
Preis pro Liter 49.93
0,7-l-Flasche
in Geschenkverpackung
34.95

The Ardmore Legacy
Single Malt Whisky
Cremiger Geschmack nach Vanille und Anklänge rauchiger Holzkohle. Im Abgang vollmundig und sanft mit wohlschmeckenden Noten. 40 % Vol.
Preis pro Liter 35.64
0,7-l-Flasche
24.95

Bowmore 12 Jahre
Islay Single Malt Scotch Whisky
Aus der ältesten Destillerie auf Islay. Das milde Klima und die Lage an der Küste sorgen für den ausgewogenen Geschmack mit der typischen Torfnote.
40 % Vol.
Preis pro Liter 57.07
0,7-l-Flasche
39.95

Highland Park
12 Jahre Single Malt Scotch Whisky
Ein Klassiker unter den Single Malts – frisch und ausgewogen, aber auch intensiv malzig und rauchig.
40 % Vol.
Preis pro Liter 57.07
0,7-l-Flasche
39.95

Caol Ila
12 Jahre
Islay Single Malt Whisky
In der Nase zarte Zitrusdüfte mit einer Menge Frische, maritimen Noten und einer Prise Tabak. Am Gaumen zu Beginn eine milde Süße, die schon sehr bald von kräftigem Torfrauch und dezenten Südfrüchten abgelöst wird. 43 % Vol.
Preis pro Liter 64.21
0,7-l-Flasche
44.95

Bruichladdich
The Classic Laddie
Islay Single Malt Whisky
Im Aroma florale Noten, Honig und ein Hauch Minze. Am Gaumen frisch mit Eiche und Gerste, warm und süß im Abgang. Ausschließlich aus schottischer Gerste gebrannt. 50 % Vol.
Preis pro Liter 68.50
0,7-l-Flasche
47.95

Oban 14 Jahre
Single Malt Scotch Whisky
Oban gehört zu den berühmten Classic Malts of Scotland. Der erste Eindruck ist deutlich rauchig und würzig. Durch seine Nähe zum Meer gewinnen Seearomen und eine leichte Salzigkeit mit der Zeit die Oberhand. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis mit maritimen Noten.
43 % Vol.
Preis pro Liter 85.64
0,7-l-Flasche
59.95

FERNOST IM TUMBLER

Nikka Whisky
From the Barrel
Ein komplexer, fruchtiger und floraler Whisky – ideal zum Verschenken und Selbstgenießen!
51,4 % Vol.
Preis pro Liter 79.90
0,5-l-Flasche
39.95

Hibiki
Japanese Harmony
Japanischer Malt Whisky
Ein fein abgestimmter Whisky mit einzigartigen Aromen. 43 % Vol.
Preis pro Liter 71.36
0,7-l-Flasche
49.95

COGNAC

Camus VSOP
Fruchtige Noten mit Anklängen von Mandel, Haselnuss und einem Hauch Eiche. Perfekt ausbalanciert, samtig und mit einem langen Finish.
40 % Vol.,
Preis pro Liter 49.93
0,7-l-Flasche
in Geschenkverpackung mit zwei Cognacgläsern
34.95

Rémy Martin 1738
Ausgewogen, lang im Abgang und außergewöhnlich weich mit Aromen von spätsommerlichen Früchten.
40 % Vol.
Preis pro Liter 71.36
0,7-l-Flasche
49.95

Frapin VSOP
Weich, mild, frisch, fruchtig und blumig – perfekt auch für Einsteiger!
40 % Vol.
Preis pro Liter 64.21
0,7-l-Flasche
44.95

Bisquit VSOP
Ein seltener Cognac mit kräftigem Aroma, das er seiner drei- bis fünfjährigen Entwicklung im Eichenfass verdankt. 40 % Vol.
Preis pro Liter 35.64
0,7-l-Flasche
24.95

Bisquit XO
Ein echtes Juwel unter den Spirituosen, mehr als 20 Jahre in alten Eichenfässern gereift. 40 % Vol.
Preis pro Liter 114.21
0,7-l-Flasche
79.95

Hine Rare VSOP
Der Cognac besteht aus über 25 exzellenten Cognacs, die aus der Petite und Grande Champagne stammen. Ein ausgewogener, zugleich duftiger und vollmundiger Genuss. 40 % Vol.
Preis pro Liter 64.21
0,7-l-Flasche in Geschenkverpackung
44.95

Courvoisier VSOP
Ein zu Recht ausgezeichneter Cognac, duftig und aromenreich mit Anklängen von Vanille, Schokolade und Aprikosen.
40 % Vol.,
Preis pro Liter 49.93
0,7-l-Flasche
34.95

Hennessy XO
Etwas ganz Besonderes: Der Cognac besteht aus bis zu 50 Jahre alten Bränden. XO steht für Extremly Old, was sehr alt bedeutet. Würzige und holzige Noten, ergänzt durch Tabak und Leder. Im Geschmack reichhaltig mit einem samtigen Abgang. Kraftvoll, aber auch harmonisch und elegant.
40 % Vol., Preis pro Liter 227.14
0,7-l-Flasche in Geschenkverpackung
159.–

RUM

Zacapa 23
Aus unbehandeltem Zuckerrohrhonig gebrannt – so erhält er eine unerreichte Süße und Reinheit. Die finale Reifung in Sherryfässern gibt ihm den außergewöhnlichen Charakter.
40 % Vol.
Preis pro Liter 78.50
0,7-l-Flasche
54.95

Matusalem Clásico 10 Jahre
Mit vollmundigem, leicht fruchtigem Geschmack, perfekt zum Genuss pur oder auf Eis.
40 % Vol.
Preis pro Liter 32.79
0,7-l-Flasche
22.95

Flor de Caña Gran Reserva 7 Jahre
Ein besonders weicher, würziger Rum. Frisch, süßlich und kraftvoll im Geschmack.
40 % Vol.
Preis pro Liter 28.56
0,7-l-Flasche
19.99

Ron Abuelo 7 Jahre
Der typische Rum aus Panama: würzig-mild, mit der Süße von Melasse und Vanille und einem exotischen Zitrus-Touch.
40 % Vol.
Preis pro Liter 35.64
0,7-l-Flasche
24.95

Ron Pampero Aniversario Reserva Exclusiva
Ein weicher Blended Rum aus Venezuela, der pur getrunken für ein würziges Trinkerlebnis sorgt. Im Abgang geschmeidig und perfekt ausbalanciert. Jetzt in der exklusiven Jubiläumsedition. 40 % Vol.
Preis pro Liter 35.64
0,7-l-Flasche
24.95

Ron Barceló Imperial
Eine Rarität aus sehr alten Rumsorten, mit kraftvoller Farbe und erlesenem Geschmack.
38 % Vol.
Preis pro Liter 39.93
0,7-l-Flasche
27.95

„Essen ist ein Bedürfnis,
Genießen eine Kunst."

François de La Rochefoucauld, 1613-1680, französischer Schriftsteller.

KARSTADT
Lebensmittel

Wir hoffen, dass Sie die passenden Inspirationen bei uns gefunden haben, und wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen und Genießen!