

# Essige

<b>Aceto Balsamico di Modena "Sigillo Oro"</b>	100 ml	8,50 €
Ein ganz klassischer Balsamessig mit edlem, cremigem Körper, dezenter Süße und 6 % Säure.	200 ml	16,00 €
Paßt sehr gut zu Tomate-Mozzarella.	500 ml	38,00 €
<b>Vincotto Himbeer</b>	100 ml	7,90 €
Feinste Essigkomposition mit sehr hohem Fruchtanteil.	200 ml	14,80 €
Hat nur 4 % Säure und schmeckt phänomenal zu einem Pecorino, übers Vanille-Eis oder einfach pur als besonderer Aperitif.	500 ml	35,00 €
<b>Balsamico "Giacomo's"</b>	100 ml	6,90 €
Sehr milder faßgereifter Balsamico aus besten sizilianischen Trauben.	200 ml	12,80 €
Besitzt ein unvergleichliches Traubenaroma und hat nur 3 % Säure.	500 ml	30,00 €
Bestens geeignet für das Salatdressing.		
<b>Condimento Primo Bianco</b>	100 ml	6,00 €
Aus der weißen Trebbiano-Traube, im Eichenfaß gelagert.	200 ml	11,00 €
Sehr rund, fruchtig und harmonisch süß im Geschmack, ca. 4,5 % Säure.	500 ml	25,50 €
Lecker mit unserem Walnuß- oder Kürbiskernöl im (Feld-)Salat.		
<b>Condimento Bianco "Mengazzoli"</b>	100 ml	3,50 €
Italienischer Essig aus erlesenen weißen Trauben.	200 ml	6,00 €
Fruchtig-herbes Aroma bei ca. 5,4 % Säure.	500 ml	14,00 €
Für diejenigen, die es gern etwas fruchtiger haben.		

# Öle

<b>Natives Olivenöl Extra "Arnasca"</b>	250 ml	11,50 €
Bestes Olivenöl der höchsten Kategorie.	500 ml	19,50 €
Wird direkt aus reifen Oliven aus der Region Arnasco in Ligurien mit rein mechanischen Verfahren gewonnen.		
Mild und angenehm im Abgang.		
<b>Natives Olivenöl Extra "Elaion"</b>	250 ml	8,50 €
Kretisches Olivenöl der höchsten Kategorie.	500 ml	14,50 €
Ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.		
Etwas herber und kräftiger im Geschmack.		
<b>Knoblauchöl</b>	250 ml	4,00 €
Knoblauchauszug (Mazerat) mit frischem Knoblauch in Sonnenblumenöl.		
Kräftig deftig – mit großem Knoblauchgeschmack.		
Auch gut zum Anbraten geeignet.		

# Spirituosen

<b>Pistazien-Sahnelikör</b>	100 ml	<b>6,50 €</b>
Pistazie einmal anders – süß und verführerisch... Mit einem Hauch von Amaretto. 15 % Vol.	200 ml	<b>11,90 €</b>
<b>Birnenlikör mit Cognac</b>	100 ml	<b>6,50 €</b>
Einer feiner Birnenlikör mit dem Aroma vollreifer Birnen. Das Ganze mit Cognac verfeinert. 28 % Vol.	200 ml	<b>11,90 €</b>
<b>Limoncello</b>	100 ml	<b>6,90 €</b>
Unvergleichlicher Zitronenlikör nach Sizilianischer Traditionsrezeptur. Eisgekühlt genießen. 30 % Vol.	200 ml	<b>12,80 €</b>
<b>Arancello</b>	100 ml	<b>5,90 €</b>
Fruchtiger, süßlich-cremiger Orangenlikör. Eisgekühlt genießen. 30 % Vol.	200 ml	<b>11,50 €</b>
<b>"Nussknacker"</b>	100 ml	<b>9,45 €</b>
Eine Likör-Spezialität nicht nur für die kalte Jahreszeit. Für alle, die gerne einen guten Haselnuß-Sahnelikör genießen. 17 % Vol.		
<b>"Haselnuss Schmankerl"</b>	100 ml	<b>16,95 €</b>
Ein feiner Haselnuß-Geist mit 35 % Vol. Durch die Röstung entsteht ein intensiver Geruch nach Haselnuß und Schokolade.		
<b>Grappa "Brunello Rosé"</b>	100 ml	<b>8,50 €</b>
Ein sehr milder aber geschmackvoller, vollmundiger Grappa aus der Toscana. 40 % Vol.	200 ml	<b>15,90 €</b>
<b>Grappa "Chardonnay Invecciata"</b>	100 ml	<b>5,90 €</b>
Elegant und vollmundig. Kräftig im Abgang. Aus dem Piemont. 40 % Vol.	200 ml	<b>11,50 €</b>
<b>"Pflaumen-Whiskey"</b>	100 ml	<b>9,90 €</b>
40 Jahre und 40 % – ein alter Pflaumenschnaps, der 3 Jahre im Eichenfaß gereift ist. Dadurch hat der Schnaps die Farbe und das Aroma eines feinen Whiskeys – in der Tat geschmacklich etwas ganz Besonderes. 40 % Vol.		
<b>"Karibik im Glas"</b>	100 ml	<b>9,90 €</b>
Ein feines Rum-Arrangé aus La Réunion mit 30 % Vol. Dieses einzigartige Geschmackserlebnis gibt es in den Sorten "Vanille Zimt" und "Tropical Fruits" (limitierte Auflage).		

# Honige

Von unserem Imker Johannes Wilhelm aus Rottenburg bieten wir Ihnen hervorragende Honige:

Cremiger **Blütenhonig** 500 g 10,00 €

Der Klassiker unter den Honigsorten. Aus Nektar von den unterschiedlichsten Blütenkelchen.

Mit einem hohen Anteil an Rapsblüten, daher besitzt unser Blütenhonig vom letzten Jahr eine sehr helle Farbe.

Würziger **Waldhonig** 500 g 10,00 €

Für den Waldhonig sammeln die Bienen nicht den Nektar von Blüten, sondern den Honigtau. Das ist eine kohlenhydratartige, süße Masse, die von Insekten wie Blattläusen, Blattflöhen und Zikaden ausgeschieden wird. Je nachdem, von welchem Sauger der Honigtau stammt, schmeckt auch der Honig immer ein bißchen anders.

Waldhonig kann aus Laub- und Nadelbäumen gewonnen werden.

Im Waldhonig ist der Gehalt an Mineralstoffen und Enzymen besonders hoch. Tannenhonig enthält besonders viele ätherische Öle, weshalb er in der Volksheilkunde bei Bronchialerkrankungen empfohlen wird.

Die tolle Kombination **Waldblütenhonig** 500 g 10,00 €

Der Nektar von Wald- und Wiesenblumen einerseits und der Honigtau der Bäume andererseits ergeben diesen aromatischen, cremigen Waldblütenhonig. Da die Bienen ab Juni überwiegend Blüten von Himbeeren und Brombeeren anfliegen, schmeckt dieser Honig jedes Jahr ein wenig anders, je nach Blütenpracht der Natur in diesem Jahr.

Feinherber **Edelkastanienhonig** 500 g 10,00 €

Der Honig der Edelkastanie ist geschmacklich etwas Besonderes: er ist herb, aber zugleich süß. Eine geschätzte Leckerei für Honig-Liebhaber.

Edelkastanienhonig besitzt auch die Eigenschaft, daß er lange flüssig bleibt.

**Honig sollte kühl und dunkel gelagert werden.**