
Salut
buon giorno und mein mein
im



Wir möchten uns kurz vorstellen und Sie herzlichst bei uns willkommen heißen. Französisch geprägte Backkunst und italienische Küche sind unsere Leidenschaft. Wir sind ständig auf der Suche nach originellen Delikatessen, die wir zu Ihrem Wohl selbst importieren oder herstellen.

Blättern Sie durch unsere Speisekarte und erfahren Sie von kulinarischen Eroberungen, wie unsere loui cafés, der einzig wahren Olivensorte oder leckerem Vanille-Salz, um nur einige zu nennen.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und guten Appetit.

Vielen Dank für Ihren Besuch.



Jules' Brote

★ Ciabatta

2,50 Euro

Ciabatta ist ein rustikales, italienisches Stangenweißbrot, das wir mit Antipastigemüse, Coratina-Mayonnaise und der Zutat Ihrer Wahl belegen.

mit Fenchel-Salami 4,90 Euro

mit Manchego-Käse 4,90 Euro

mit Büffel-Mozzarella 4,90 Euro

mit Ortiz-Thunfisch 4,90 Euro

★ Brioche

1,50 Euro

Unsere Brioche sind aus leicht gesüßtem Hefeteig und schmecken köstlich zu süßen Aufstrichen. Auch in Kaffee gedippt sind sie ein Genuss.

mit Honig, Konfitüre und Butter 2,50 Euro

mit Nougatcrème und gerösteten Haselnüssen 2,50 Euro

★ Kastenbrot

2,00 Euro

Wir backen unser Kastenbrot in kleinen Holzkörben. Der Teig ist mit Zwiebeln und Speck angereichert und deshalb ganz besonders herzhaft.

mit 2 Spiegeleiern und gebratenen Speckstreifen 3,90 Euro

mit Rührei und frischen Kräutern 3,90 Euro



— Jules' Frühstück —

Der Teig für Bagels wird zuerst gekühlt, am nächsten Tag in Honigwasser gekocht und dann gebacken. Das Loch in der Mitte diente ursprünglich dem Transport an Holzstangen.

★ Bagel

mit Kräuterrührei	4,50 Euro
mit Tomate, Mozzarella, Basilikum, Pesto und Ruccola	5,00 Euro
mit Räucherlachs und Gurken	5,50 Euro
mit Parmaschinken und Parmesan	5,90 Euro

★ Petit Loui

Milchkaffee, Croissant, Marmelade und Butter	3,90 Euro
--	-----------

★ Petit Jules

Milchkaffee und Schokobrotchen	3,90 Euro
--------------------------------	-----------

★ Loui & Jules

Heißgetränk, Brot, Aufschnitt, Räucherlachs, Rührei, Marmelade, Butter	7,90 Euro
--	-----------



Jules' Brunch

Der Schlemmerspaß für die ganze Familie. Ob mit Oma und Opa, Baby und Halbstarken oder auch alle zusammen, wir freuen uns, Sie jeden ersten Sonntag von 11 bis 14.30 Uhr begrüßen zu dürfen.

★ Brunch

Brioche, Kastenbrot, Ciabatta, Schwarzbrot, Brötchen,
Butter, Margarine, aromatisiertes Öl, Antipastigemüse,
Rohkostgemüse, Obstsalat, Milch, Joghurt, Müsli,
Wurst, Käse, Räucherlachs, Honig, Konfitüren, Suppe,
Eierspeisen, Speckstreifen, wechselnde warme Speisen,
Säfte, Kaffeespezialitäten, Tee, Milch, Kakao und Sekt 19,90 Euro

Für Kinder von 1 bis 17 Jahren pro Lebensjahr 1,00 Euro

★ Brunch-Liebhaber

Gerne öffnen wir für Sie (ab 12 Personen) auch individuell an anderen Sonntagen im Monat das Loui & Jules – sprechen Sie uns einfach an.



Salate und Vorspeisen

Unsere Salate sind reinste Vitaminbomben. Verfeinert mit unseren leckeren Loui & Jules Ölen und Gewürzen, die Sie auch für zu Hause kaufen können.

★ Beilagensalat

Blattsalate, Gurken, Tomaten, Paprika und Hausdressing 3,90 Euro

★ Panzanella

Brotwürfel, Rucola, Parmesan, Tomaten, Oliven, Kapern,
Olivenöl★ und **Loui & Jules Vegi**★ 6,95 Euro

★ Caesar's Salat

Römersalat, geröstete Brotwürfel, Parmesan und Sardellen 6,95 Euro
mit Garnelen und **Limettenöl**★ 12,50 Euro
mit Hähnchenbrustspießen und **Ingweröl**★ 10,95 Euro

★ Nizza Salat

Ei, Sardellen, Kapern, Bohnen, Rucola, Gurken und Tomaten 6,95 Euro
mit gebratenem Thunfisch und **Limettenöl**★ 10,95 Euro

★ Herr Caprese

Büffelmozzarella, Tomaten, Blattsalate, Basilikum, **Olivenöl**★
und **Loui & Jules 4 Pfeffer**★ 8,50 Euro

★ Louis feine Kost

Antipastivariation mit Parmaschinken, Fenchelsalami,
Antipastigemüse, Rucola, Manchegokäse 8,50 Euro

★ Quer Beet

Gemischter Salat
mit Thunfisch, Ei und **Loui & Jules Oriental**★ 9,50 Euro
mit Hähnchenbrustspießen und **Vanille-Salz**★ 9,50 Euro

★ siehe Handelswaren



Louis Pasta

Erwiesen und unumstößlich das beliebteste Nahrungsmittel der Welt. Diese Teigware ist für Loui & Jules so wichtig wie die Luft zum Atmen. Unsere Pasta wird täglich aus Grano-Duro-Mehl frisch hergestellt. Übrigens auch für zu Hause ein Genuss.

★ Tomaten aus Napoli bisschen scharf

Hausgemachte Pasta, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Möhren, Petersilie und Parmesan 7,95 Euro

★ Bologna und mein Geheimnis

Hausgemachte Pasta, Geheimbolognese, Parmesan und Mozzarella 7,95 Euro

★ Vegi und freundlich

Hausgemachte Pasta, Antipastigemüse, geröstete Pinienkerne, getrocknete Aprikosen, Parmesan und **Loui & Jules Vegi**★ 8,95 Euro

★ Gestern Parma heute Cux

Hausgemachte Pasta, Parmaschinken, Feigen, Schalotten, Tomaten, Parmesan und **Loui & Jules Oriental**★ 11,95 Euro

★ Scampi und Küsse

Hausgemachte Pasta, Scampi, Tomaten, gerösteter Knoblauch, Blattspinat, Parmesan und **Loui & Jules Asia**★ 12,95 Euro

★ Pasta mit Grünzeug

Hausgemachte Pasta, in Sahnesauce, mit Crevetten, roten Zwiebeln, Rucola und **Loui & Jules Fischgewürz**★ 12,95 Euro

★ siehe Handelswaren



— Louis Pfanne und Grill —

★ Salz auf unserer Haut

Loup de Mer auf der Haut gebraten mit **Loui & Jules Fischgewürz**★, Tomaten, Zucchini, Rosmarin-Kartoffeln und **Loui & Jules Fleur de Sel**★

14,90 Euro

★ Sonne im Winter

Gebratene Seeteufelfilets auf leckerem Spinatrisotto mit gegrillter Riesengarnele, Cherrytomaten und dazu **Loui & Jules Fleur de Sel**★

15,90 Euro

★ Rouladen wie bei Nonna

Eigentlich wie bei uns, nur dass die italienische Oma mit einem guten Conti Zecca aus Apulien einkocht, Parmaschinken verwendet und in ihrem Kartoffelstampf leckeres Olivenöl und Kräuter sind

13,90 Euro

★ Wien, Tokio, Cuxhaven, wie bitte

Unser Kalbsschnitzel in japanischem Pankomehl gebacken mit mediterranem Kartoffelsalat

15,90 Euro

★ Rind im Kräutergarten

Rumpsteak unter der Kräuterkruste mit mediterranem Gemüse, Röstkartoffeln und **Loui & Jules Barbecue**★

17,90 Euro

★ siehe Handelswaren



Jules' Flambees

Ob nun Tarte Flambée oder Pizza. Beides für sich lecker. Aber nun ja... wir haben das Beste aus beidem vereint und nennen Sie kurz Flambees.

★ Letzte Ausfahrt Provence

Crème fraîche, Tomaten, Sardellen, Parmesan, Kapern, schwarze Oliven 7,50 Euro

★ Thunfisch und Träume

Crème fraîche, Thunfisch, getrocknete Tomaten, rote Zwiebeln und **Loui & Jules Fischgewürz**★ 8,90 Euro

★ Mit köstlicher Salami

Crème fraîche, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Salami aus der Toscana, Mozzarella und **Loui & Jules Peperoncini Öl**★ 8,90 Euro

★ Mit Speck, Sahne und viel l'amour

Crème fraîche, Speck aus dem Elsass, Zwiebeln und **Loui & Jules Barbecue**★ 7,50 Euro

★ Parma und Pastis

Crème fraîche, Tomaten, San Daniele Schinken, Oliven, Pastis-marinierter Rucola 8,90 Euro

★ Schmeckt auch ohne Fleisch

Crème fraîche, Käse, Aubergine, Zucchini, Paprika, marinierter Rucola und Parmesan 9,90 Euro

★ siehe Handelswaren



Jules' Boulangerie

Jules' Boulangerie stellt seine Brioche, Kastenbrote und Ciabatta nach alten Rezepturen und mit besonders langer Teigführung her.

★ Holzkastenbrot

Olivenöl, Coratinaquark und Vitellosauce 3,50 Euro

★ Bruschetta

Geröstete Ciabattascheiben, Tomaten, Rucola, Zwiebeln, Kapern und Parmesan 3,50 Euro

★ Brioche Beef Burger deluxe

Feinstes Black Angus Beef mit Antipastigemüse, Coratina-mayonnaise und gebratener Pancetta in köstlichem Riesens-brioche aus unserer Backstube, **Loui & Jules Fleisch**★ 12,00 Euro
mit leckeren hausgemachten Pommes Jules,
Knoblauch und Olivenöl zzgl. 2,80 Euro

★ Brioche Steak Burger deluxe

Gegrilltes Hüftsteak mit Antipastigemüse, Coratina-mayonnaise und gebratener Pancetta in köstlichem Riesens-brioche aus unserer Backstube, **Loui & Jules Fleisch**★ 14,00 Euro
mit leckeren hausgemachten Pommes Jules,
Knoblauch und Olivenöl zzgl. 2,80 Euro

★ siehe Handelswaren



— Dessert Dolce —

- ★ **Tarte au Chocolate** 4,50 Euro

- ★ **Süßer Hefeteig aus unserem Ofen**
Gefüllt mit Nuss-Nougatcreme und gewürztem
Orangensalz 4,90 Euro

- ★ **Panna Cotta**
Mit Himbeersauce 5,00 Euro

- ★ **Tiramisu**
Mit gesalzener Tahiti-Vanille 6,50 Euro

- ★ **Crème Brûlée** 6,50 Euro

- ★ **Petit Fours**
Fondant, Macarones und kleine Köstlichkeiten aus
unserer Pâtisserie – schauen Sie in unsere Vitrine.





Mit jeder Tasse **illy** die Sie genießen, entfaltet dieser köstliche Kaffee immer und überall auf der Welt sein einzigartiges, gleichbleibendes Aroma. Aus neun verschiedene Arten von 100% reinen Arabica-Bohnen.

★ **illycafé**

Caffè Crema	1,80 Euro
Cappuccino	2,20 Euro
Cappuccino mit Sahne	2,40 Euro
Milchkaffee	2,50 Euro
Espresso	1,80 Euro
Espresso Macchiato	1,90 Euro
Doppio Espresso	2,80 Euro
Doppio Espresso Macchiato	2,90 Euro
Latte Macchiato	2,60 Euro
Latte Macchiato mit doppeltem Espresso	3,60 Euro



Filles Tee

★ Darjeeling Royal Second Flush

Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige Sommerpflückung, mit typisch nussiger Geschmacksnote und gelbgoldener Tassenfarbe.

3,50 Euro

★ Earl Grey Premium

Eine edle Darjeeling-Assam-Blattmischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottfrüchte.

3,50 Euro

★ Grüntee Asia Superior

Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit sympathisch weichem Aroma, zartsüßer, angenehm herber Note und leuchtend hellgelber Tassenfarbe.

3,50 Euro

★ Sonne Asiens

Grüner japanischer Sencha mit zart-herbem Geschmack, versetzt mit Lemongras und Färberdisteln, dezent benetzt mit frischem Zitrusfrucht-Aroma.

3,50 Euro

★ Kräutergarten

Wohltuende Kräutermischung aus Lemongras, Rooibos, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille.

3,50 Euro

★ Tea Spa Magica

Das Geheimnis ist die Komposition aus Rooibos, Brennesselblättern, Apfel, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quittenaroma.

3,50 Euro



Filles Tee

★ Pfefferminzblätter

Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Der anregende Genuss ist wohltuend für Magen und Atemwege.

3,50 Euro

★ Rooibos Vanilla

Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und kein Koffein.

3,50 Euro

★ Sommerbeeren

Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne Aroma verfeinert wurde.

3,50 Euro

★ Chai Latte

Eine feurige Mischung aus feinem Schwarztee, besänftigender Süße und exotisch scharfen Gewürzen. Chai hat seinen Ursprung in Indien und gilt dort als eine Art Lebenselixier.

3,00 Euro

★ Matcha Green Chai Latte

Eine einzigartige Kombination von japanischem Premium Grünteepulver Matcha, orientalisch scharfen Gewürzen aus Indien, Milch und verzaubernder Süße.

3,00 Euro



Getränke

★ Wasser

Magnus feinperlig/still	0,25 l	1,95 Euro
Magnus feinperlig/still	0,75 l	5,00 Euro

★ Säfte/Nektar

Apfel, Orange, Multivitamin, Maracuja, Kirsche	0,3 l	2,50 Euro
--	-------	-----------

★ Lütauer Saftschorlen

Rhabarber- und Apfelschorle	0,33 l	2,50 Euro
-----------------------------	--------	-----------

★ Bio-Limonade aus frischem Limettensaft

LemonAid	0,33 l	2,80 Euro
----------	--------	-----------

★ Bionade

Holunder, Ingwer-Orange	0,33 l	2,80 Euro
-------------------------	--------	-----------

★ Arizona Ice Tea

Peach, Lemon, Blueberry, Pomegranate	0,473 l	3,50 Euro
--------------------------------------	---------	-----------

★ Schweppes

Bitter Lemon, Tonic, Ginger Ale	0,2 l	2,20 Euro
---------------------------------	-------	-----------

★ Coca-Cola

Coke, Light, Zero, Fanta, Sprite, Mezzo Mix	0,2 l	1,90 Euro
---	-------	-----------

Louis
Lieblingsgetränk.
Einfach cool!



Biere

★ Bier

Veltins vom Fass	0,3 l	2,30 Euro
Veltins vom Fass	0,5 l	3,50 Euro
Veltins Design Flasche	0,33 l	2,50 Euro
Veltins V+ [curuba]	0,33 l	2,50 Euro
Veltins V+ [lemon]	0,33 l	2,50 Euro
Veltins V+ [kola]	0,33 l	2,50 Euro
Veltins Alkoholfrei	0,33 l	2,50 Euro
Veltins Malz	0,33 l	2,50 Euro
Maisel's Weisse Original	0,5 l	3,50 Euro
Maisel's Weisse Dunkel	0,5 l	3,50 Euro
Maisel's Weisse Alkoholfrei	0,5 l	3,50 Euro

**Auf Jules
Empfehlung.
Prost!**



Weißwein

- ★ **Cuvée Aqua** Gl. 0,2 l / Fl. 0,75 l
Grauburgunder, Qba, trocken, Flonheim, Weingut Kessler-Zink.
Herrlich frischer und unkomplizierter Weißwein mit Aromen
von Pfirsich und Aprikose.
Zum Essen auf der Terrasse oder einfach nur so. 3,50 / 12,50 Euro
- ★ **Chardonnay Concilio**
Ideal für die Terrasse! Und für das Rendezvous!
Für die Pasta und die Pizza! Für den verregneten
Oktoberfest und für alles, was wir jetzt noch
vergessen haben! 4,50 / 16,00 Euro
- ★ **Grüner Veltliner Hugo**
Wer ist eigentlich Hugo? Hugo ist der leichte und
saftige Veltliner aus dem Traisental, der das Zeug
zum Superstar hat! 5,50 / 19,50 Euro
- ★ **Weißweincuvée No 1**
Vino de mesa, trocken, Weingut Hammel/Luis Vicente
Armero Gonzalez, weißgoldenes Funkeln gepaart mit
duftigen Aromen eines ganzen Früchtekorbs.
Gut gekühlt, perfekt mit Meeresfrüchten.
Genießen Sie bei uns das Mallorca-Feeling. 5,70 / 20,00 Euro
- ★ **Feen- und Elfen-Riesling**
Es ist wieder erlaubt, halbtrocken zu trinken. Ehrlich gesagt,
haben wir sowieso nie verstanden, warum man das nicht
mehr sollte: herrlich frisch und sooo fruchtig! 5,70 / 20,00 Euro



Rotwein

- ★ **Tesch Spätburgunder** Gl. 0,2 l / Fl. 1,0 l
Die neue Generation deutscher Rotweine: kirschtig,
kernig und knackig! Und halt für ein bisschen mehr
Genuss... ein Liter ist einfach ein bisschen mehr! 4,00 / 18,50 Euro
- ★ **La vieille ferme** Gl. 0,2 l / Fl. 0,75 l
The New York Times: Buy it for parties! Tolles Cuvée
aus Grenache, Syrah und Mouvédre für die spontane
Küche und zum Vergnügen. 4,50 / 16,00 Euro
- ★ **Vivre Schwarzböck**
Familie Schwarzböck zaubert ein tolles Cuvée aus
Blauburgunder, Zweigelt und Portugieser, der einfach
dazu einlädt, das Leben zu feiern! Vivre! 4,90 / 17,50 Euro
- ★ **Merlot Concillio**
Der kleine Merlot mit dem großen Auftritt: wunderschön
beerig und mit der entsprechenden Portion dolce Vita
versehen. 4,90 / 17,50 Euro
- ★ **Rioja Edulis Crianza**
Erstklassiger Rioja aus 100 % Tempranillo, ausgebaut in
amerikanischer Eiche. Ein Hauch von Mon Chérie:
eingelegte Kirsche und Schokolade! 5,50 / 19,50 Euro



Rotwein

- ★ **Tesch Spätburgunder** Gl. 0,2 l / Fl. 1,0 l
Die neue Generation deutscher Rotweine: kirschtig,
kernig und knackig! Und halt für ein bisschen mehr
Genuss... ein Liter ist einfach ein bisschen mehr! 4,00 / 18,50 Euro
- ★ **La vieille ferme** Gl. 0,2 l / Fl. 0,75 l
The New York Times: Buy it for parties! Tolles Cuvée
aus Grenache, Syrah und Mouvédre für die spontane
Küche und zum Vergnügen. 4,50 / 16,00 Euro
- ★ **Vivre Schwarzböck**
Familie Schwarzböck zaubert ein tolles Cuvée aus
Blauburgunder, Zweigelt und Portugieser, der einfach
dazu einlädt, das Leben zu feiern! Vivre! 4,90 / 17,50 Euro
- ★ **Merlot Concillio**
Der kleine Merlot mit dem großen Auftritt: wunderschön
beerig und mit der entsprechenden Portion dolce Vita
versehen. 4,90 / 17,50 Euro
- ★ **Rioja Edulis Crianza**
Erstklassiger Rioja aus 100 % Tempranillo, ausgebaut in
amerikanischer Eiche. Ein Hauch von Mon Chérie:
eingelegte Kirsche und Schokolade! 5,50 / 19,50 Euro



Rotwein

★ **Cuvée Sommelière** Fl. 0,75 l

Château de Flaugergues

Nicht nur für Sommeliers! Vielleicht eine der letzten Entdeckungen Frankreichs: Pierre de Colbert vinifiziert Weine für Fortgeschrittene mit viel Extrakt und in schier unglaublicher Dichte.

28,00 Euro

★ **Salice Salentino Riserva,
Weingut Conti Zecca, Apulien**

Eine Riserva, wie eine Riserva sein soll: weich und rund, zugänglich und mild in den Tanninen. Aus Negroamaro, dem neuen Trend aus Italien!

27,00 Euro

Sekt und Champagner

★ **Cuvée Ocean** Fl. 0,2 l / Fl. 0,75 l

Unser Sekt! So mögen wir ihn einfach!
Frisch und prickelnd wie der Ozean.

5,00 l | 15,00 Euro

★ **Pierre Moncuit** Fl. 0,375 l / Fl. 0,75 l

Sensationelle Aromen von Brioche und Birne in einem Zusammenspiel von tausend Perlen und einer Nacht. Perfekte Mousse und Perlage.

19,50 l | 39,00 Euro

★ **Pierre Moncuit Rosé**

Kräftiger Roséchampagner aus Pinot noir und Meunier, der auch wunderschön mit Vorspeisen harmoniert. Aromen von Kirsche und Erdbeere mit guter Länge und bester Struktur!

42,00 Euro



Apero und Longdrinks

★ Aperitivo

Piccolo Sekt Cuvée Ocean	0,2 l	5,00 Euro
Piccolo Prosecco La Ronca	0,2 l	5,00 Euro
Aperol Sprizz	0,1 l	5,00 Euro
Veneto Spritzer (Aperol, Weißwein, Soda, Limejuice)		6,90 Euro
Verona Rosso (Campari, Aperol, Prosecco, Limejuice, Soda)		6,90 Euro

★ Longdrinks

Bacardi 8 años Coke		6,00 Euro
Bombay Gin Tonic		6,00 Euro
Grey Goose Vodka Lemon		6,50 Euro
Grey Goose Vodka Orange		6,50 Euro

★ Grappe

Di Vinaccia Bianco	2 cl	1,90 Euro
Andrea da Ponte "Prosecco"	2 cl	3,90 Euro

★ Liquori

Lantenhammer Spezialkräuter	2 cl	1,90 Euro
Amaretto di Saronno	2 cl	2,50 Euro
Sambuca Molinari	2 cl	2,00 Euro
Baileys	4 cl	3,50 Euro
Aperol	4 cl	3,50 Euro
Campari	4 cl	3,50 Euro
Martini Bianco, Rosso	4 cl	3,50 Euro
Averna	4 cl	3,90 Euro
Ramazotti	4 cl	3,90 Euro
Cardinal Mendoza	4 cl	5,50 Euro

★ Obstbrände

Obstbrand Holzfass	2 cl	2,90 Euro
Valendar Riesling, Haselnuss	2 cl	3,90 Euro



Küchenpartys

Bei uns gibt es Küchenpartys von 10 bis 50 Personen. Feiern Sie in unserem Wohlfühlambiente zu all Ihren Anlässen. Gern erstellen wir gemeinsam das Motto Ihrer Party. Sie können den Köchen bei der Arbeit zuschauen und auf Wunsch auch einfach mitmachen. Wählen Sie aus unseren drei Sorglos-Paketen.

Hunger

★ M-Paket: Absolute Beginner

3-Gänge-Flying-Buffet 24,00 Euro

★ L-Paket: Einfach nur schön

4-Gänge-Flying-Buffet 28,00 Euro

★ XL-Paket: Von allem das Beste

5-Gänge-Flying-Buffet 35,00 Euro

Durst

★ M-Paket: Testdrive

Alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, Sekt 20,00 Euro

★ L-Paket: Sorgenlos

Alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, Sekt, Longdrinks, Kaffee 30,00 Euro

★ XL-Paket: Heute ein König

Alkoholfreie Getränke, Bier, Wein, Longdrinks, Kaffee,
Champagner 50,00 Euro



Küchenhelfer

★ Olivenöl

Die pure Kraft aus der Vermahlung von Coratina-Oliven und Pflanzenteilen, schonend kalt gepresst:

Rosmarin, Fenchel, Peperoncini, Orange, Zitrone, Knoblauch, Limette, Pfefferminze, Rosmarin, Sellerie, Thymian 200 ml je 9,50 Euro

★ Küchenhelfer

Als Beilagen, Rezeptzutaten, Chutneys und Fisch sowie Fleischhelfer haben wir uns das Ganze ausgedacht:

Zwiebel Confit rot, Zwiebel Confit weiß, Tomaten Chutney, Physalis Chutney 200 ml je 4,90 Euro

★ loui pure cafés

Unsere "Schwarzes Gold" für Sie zu Hause.

Espresso Papua Neuguinea 250 g 7,50 Euro

Café Peru (bio, fairtrade) 250 g 7,50 Euro

★ Pacari Schokolade

Pacari ist eine einzigartige, traditionell handwerklich hergestellte Schokolade „made in Equador“.

Verwendet werden nur beste Zutaten aus ökologischem Anbau.

Dark Chocolate coverate Bohnen:

Espresso Beans, Cacao Nibs, Dried Bananas, Guava, Golden Berries 57 g je 3,00 Euro

Dark Chocolate Tafeln:

Los Rios 72 % Cacao, Manabi 65 % Cacao, Esmeraldas 60 % Cacao 50 g je 3,00 Euro



Küchenhelfer

Hausgemachtes und Küchenhelfer. Bestimmt haben Sie schon festgestellt, dass wir einen besonderen Geschmack haben, den wir hier mit Ihnen teilen wollen.

★ Gewürzmühlen

Diese Gewürze haben wir selbst kreiert, um es uns und exklusiv auch Ihnen leichter zu machen:

**4 Pfeffer, Fisch, Fleisch, Lamm,
Wild, Oriental, Asia, Barbecue** 21 g je 5,90 Euro

★ Meersalz mit Geschmack

Hiermit geben Sie beim Kochen unvergessliche Noten in Ihre Speisen:

**Fleur de Sel, Tahiti Vanille, Rosmarin Orange,
Schwarzes Palm Island Salz mit Minze** 80 g je 6,90 Euro

