

# Angebot

## April

2024

**TK Rehrücken mit Knochen** ca. 2 kg  
**TK Carré de Chevreuil avec os** ca. 2 kg  
fettarm, kurzfasrig und besonders zart,  
ideal als Braten oder Steak.

43183 Ktn ca. 10 kg €/kg **35,99**

**TK Reh-Keulen mit Knochen** ca. 2 kg  
**TK Gigot de Chevreuil avec os** ca. 2 kg  
nach höchsten Qualitätsansprüchen im  
zertifizierten Betrieb zerlegt.

56349 Ktn ca. 10 kg €/kg **12,99**

**TK Hirsch-Keule \*4-er Schnitt\***  
**TK Gigot de Cerf coupé**  
bestehend aus Oberschale, Unterschale,  
Nuss und Hüfte. Eignet sich sowohl als  
Braten wie auch als Medaillons geschnit-  
ten ideal zum Kurzbraten.

43191 Ktn ca. 10 kg €/kg **11,99**

**TK Rustico Bärlauch** ca. 12 g  
**TK Rustico à l'ail des Ours** ca. 12 g  
mit einer Füllung aus Bärlauch  
und Champignons

42538 Ktn ca. 3 kg €/kg **7,49**

**TK Rustico Triangolo Asparago** ca. 12 g  
**TK Raviolis Triangle aux Asperges** ca. 12 g  
mit einer zartcremigen Füllung aus  
grünem und weißem Spargel mit Frischkäse  
und Ricotta

42536 Ktn ca. 3 kg €/kg **7,49**

**TK PastaioDoro Gransole Limone & Basilico** ca. 16 g  
**TK Raviolis Citron et Basilic** ca. 16 g  
mit einer frischen Füllung aus Ricotta,  
Basilikum und Zitronenpüree

116342 Ktn ca. 3 kg €/kg **7,99**

**TK Zanderfilet mit Haut** 230-300 g  
**TK Filet de Sandre avec peau** 230-300 g  
roh, mit Haut, geschuppt, praktisch  
grätenfrei, glasiert, einzeln tiefgefroren

55507 Ktn 5 kg €/kg **13,99**

**TK Lachstorellenfilet mit Haut** 170-230 g  
**TK Filet de truite saumonée avec peau**  
leicht rötliches Fleisch, ideal zum Braten  
und Grillen, praktisch grätenfrei

106471 Ktn 5 x 1 kg €/kg **15,49**

**TK Seesaibling-Filet mit Haut** 400-600 g  
**TK Ombre Chevalier avec peau**  
ganze Seite, mit Haut, praktisch grätenfrei,  
glasiert, einzeln tiefgefroren

121228 Ktn 5 kg €/kg **21,49**

**TK MSC 10/20 Kammuschel-Fleisch**  
**TK Noix de St Jacques**  
Sehr aromatisches Muschelfleisch in zarter  
Konsistenz mit natürlich süß-nussigem  
Geschmack

42238 Ktn 10 x 1 kg €/kg **29,99**

**TK Arg. Rotgarnelen 8/12**  
**TK Crevettes rouges d'Argentine sans tête av. carapace 8/12**  
ohne Kopf, mit Schale, roh

108984 Ktn 10 x 1 kg €/kg **22,95**

**TK 31/40 MERMAID Garnelen-Spieße**  
**TK Brochettes de Crevettes**  
je 5 Garnelen (Panaeus monodon) pro  
Spieß rundgesteckt, geschält, entdärmt,  
aus Aquakultur, nur 10 % Schutzglasur,  
einzeln entnehmbar

75027 Ktn 10 x 700 g €/Pck **16,49**

**Hinterschinken gekocht** 1/2 Stücke  
**1/2 Jambon**  
aus fettarmen Schweineschinken herge-  
stellt, gekocht ohne Rauch

14004 Stck ca. 2 kg €/kg **10,99**

**Wacholder-Schinken** 1/2 Stücke  
**Jambon au genévrier**  
aus der Schweinehüfte. Gegart und  
schwarzgeräuchert macht ihn lange haltbar.  
Seine leichte Note von Wacholder gibt ihm  
ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis

14045 Stck ca. 2 kg €/kg **14,99**

**Schwarzwälder Schinken geschn.**  
**Jambon Forêt noire coupé**  
nach altem Hausrezept mit besten Zutaten  
und erlesenen Kräutern von Hand zube-  
reitet und verfeinert. Über Tannenreisig  
und Wacholderzweigen mild geräuchert  
und mindestens 12 Wochen gereift

60159 Pck 500 g €/Pck **6,99**

**Sauce Hollandaise #7425 K**  
wie hausgemacht, zart und cremig

67145 Wanne 10 x 1 Liter €/Wanne **57,90**

**Sauce Bearnaise #7406 K**  
gebrauchfertig, klassischen Geschmack  
von Kerbel und Estragon

42306 10 x 1 ltr €/ltr **5,99**

**Spargel-Creme-Suppe #444 K**  
**Velouté d'asperges au délicieux gout de beurre**  
mit feiner Butternote, ergibt 15 ltr Suppe

41445 1,8 kg €/kg **27,75**

**Angebot gültig bis 28.04.2024 - solange Vorrat reicht!**  
Alle Preise verstehen sich frei Haus zzgl. MwSt. - Irrtum vorbehalten.