



Inh. Heike Fuß
Königstraße 80, 53332 Bornheim

Öffnungszeiten Mo. - Fr. 9:30 bis 18:30
Sa. 8:30 bis 13:00

Saucen Dips & Marinaden

- **Thai Mix + Sitia Olivenöl** zum Marinieren von Geflügel
- Guacamole aus Avocados, gedünsteten Zwiebeln, Cocktail Tomaten, Zitronensaft und **Patatas Bravas Dip**
- Dips aus 1/4 Mayonnaise + 3/4 Yogurt anrühren mit **Patatas Bravas, Café de Paris, Tzatziki Dip, Thai Mix, Moroccan Bruschetta** oder **Parmesan Blend**
- Scharfer Ketchup aus angerührtem **Mexican Bruschetta, Kräuteröl Mediterraneo** und **Tomaten Balsam Essig**
- Herzhafte Senfsaucen aus Sahne, Kräutern, **Knoblauch Senf, Bärlauch Senf, Dornfelder Senf, Roter Weinbergpfirsich Senf**
- Süße Senfsaucen aus Sahne, Gewürzen und **Fruchtsenf**
- **Chili Knoblauch Dressing** oder **Peppa Sauce** zu Rind-, Schweinefleisch und Kartoffeln. Alternativ **Senf-Dill** und **Orange-Rosmarin Dressing** zu Fisch
- Guacamole aus pürierter Avocado, **Patatas Bravas, Lemongras auf Olivenöl, Argentinien Salt** und einem Spritzer Limettensaft zu Fisch, Fleisch und Kartoffeln
- Kräuterbutter aus 1 Esslöffel **Café de Paris** oder **Patatas Bravas** eingerührt in 250g Butter
- 2-3 Teelöffel **Thai Mix, Patatas Bravas** oder **Café de Paris Dip** mit einem Becher Sahne aufkochen. Nach Belieben gehackten Rucola oder Basilikum begeben. Eine tolle Sauce zu allen Grillgerichten
- **Pistazienkernöl** i. V. 1:4 mit **Olivenöl** mischen mit **Rosa Maria Blend** würzen und zum Marinieren von Fisch nehmen
- **Walnussöl** mit **Chili Olivenöl, Marc de Champagne Balsam** und **Patatas Bravas Dip** zum Marinieren von Meeresfrüchten
- Gemüse und vor allem Spargel in **Albaöl** braten und mit lauwarmer Marinade aus **Walnussöl, Cranberry Balsam** und **Tuscany Blend** servieren
- **Basilikum auf Olivenöl** mit **Rosa Maria Blend**, etwas **Pistazienkernöl** und **Lavendel Zitronen Balsam** mischen und darin Fisch einlegen und/oder garen
- **Holunder Ingwer Balsam** mit **Zitronen Olivenöl** mischen zum Marinieren von Geflügel oder Einkochen von asiatischen Gerichten

- Marinade aus **Eiswein Crema Essig, Traubenkernöl** und **Rosa Maria Blend** zu Fisch

... und zum Schluß noch ein paar außergewöhnliche Ideen:

- Obstspeisen, insbes. mit Ananas, Erdbeeren oder Bananen lassen sich lecker mit unseren **Fruchtbalsam Essigen** abschmecken
- **Zitrone auf Olivenöl, Orange auf Olivenöl, Kürbiskernöl** und **Pistazienkernöl** schmecken besonders lecker zu Vanilleeis
- **Blaubeer Balsam, Traube-Vanille Balsam, Cranberry Balsam, Erdbeer Balsam** und **Kirsch-Mandel Balsam** schmecken fantastisch zu heißen Waffeln oder Vanille- und Grießpudding
- schneiden Sie ein Baguette der Länge nach auf, mit **Knoblauch Olivenöl** und angerührter **Bruschetta classic** bestreichen. Frischen Parmesan drüber hobeln und im Ofen kross backen
- frische Pasta in einem Pesto aus **Trüffel auf Olivenöl, Parmesan Blend, Pesto verde** und geriebenem Parmesan schwenken
- **Haselnussöl, Walnussöl, Pistazienkernöl** oder **Traubenkernöl** zum Verfeinern Ihrer Brotbackmischung oder Lieblingsplätzchen
- **Marc de Champagne Trüffel Sahne Likör** mit einem Schuss **Kürbiskernöl** als Longdrink auf Eis
- stellen Sie eine klassische Mehlschwitze mit **Alba Öl Butter** und Sahne oder Milch her, würzen mit **Cafe´ de Paris Dip**. Das Ganze über Fisch geben und im Ofen gar ziehen lassen