

»SETZT DEM OSTERHASEN DIE KRONE AUF«

oder: Mit guten
Zutaten zu Hause
Ostern feiern.

*Bestellen Sie per mail
info@erasmus-karlsruhe.de
oder per Telefon*

0721-40 24 23 91

Nur solange der Vorrat reicht!

Pasta

Pasta Felicetti Bio 500gr
verschiedene Formate
2,90€ /500g

Hausgemachte Bio-Tagliatelle oder Bio
Tagliolini
2,00€ /100g

Pronto

da portare a casa

Von uns zubereitete
Lammkeule mit
Rosmarinkartoffeln, konfierten
Tomaten, Erbsen und
Lambratensauce

38€/Portion (alles bio)

OSTERANGEBOTE

Formaggi

Parmigiano Reggiano Bio Santa Rita 18 Monate 3,05€ /100g

Pecorino Riserva del Fondatore Bio 3,85€ /100g

Gorgonzola dolce 1,65€ /100g

Friesisch Blue Bio 3,65€ /100g

Camembert de Normandie affinage Mons 3,70€ /100g

Grummersorter Romadur Bio 3,50€ /100g

Brie de Meaux AOP Dongé 3,40€ /100g

Sainte Maure de la Dragonnière 5,70€ /100g

Selles sur Couffy fermier 6,14€ /100g

Salumi

Festtagsschinken Schwäbisch Hällisches Landschwein Bio 3,60€ /100g

Echt Hällische Bauernringe Bio 2,40€ /100g

Echt Hällischer Backschinken Bio 3,00€ /100g

Prosciutto crudo di Parma Bio 4,80€ /100g

Prosciutto San Daniele Bio 5,30€ /100g

Salame Ettore Bio 3,90€ /100g

Mortadella di Bologna Bio 2,70€ /100g

Carne

Lammrücken ohne Knochen Schwäbisch Hällisch Bio 3,80€ /100g

Lammkeule ohne Knochen Schwäbisch Hällisch Bio 3,30€ /100g

Lammschulter ohne Knochen Schwäbisch Hällisch Bio 2,50€ /100g

Kalbsfilet ohne Knochen vom Boeuf de Hohenlohe Bio 5,70€ /100g

Rinderrücken ohne Knochen vom Boeuf de Hohenlohe Bio 3,70€ /100g

Lambratwurst Schwäbisch Hällisch Bio 2,00€ /100g

Pesce e Frutti di mare

Steinbutt aus der Bretagne, wild, groß und **filetiert**
über 3 kg/Stk. 9,50€ /100g

Steinbutt aus der Bretagne, **klein und ganz**
circa 700g/Stk. 2,10€ /100g

Wolfsbarsch aus dem spanischen Baskenland, wild und **ganz**
500g- 1000g/Stk. 2,50€ /100g

Wolfsbarsch aus dem spanischen Baskenland, wild und **filetiert**
5,00€ /100g

Rotbarbe aus der Bretagne, wild und **ganz**
250- 300g/Stk. 5,00€ /100g

Rotbarbe aus der Bretagne, wild und **filetiert**
9,50€ /100g

»SETZT DEM OSTERHASEN DIE KRONE AUF« oder: Mit guten Zutaten zu Hause Ostern feiern.

Vini e birra

2012 Franciacorta Bagnadore Riserva Dos. Zero D07/18 (bio) Chardonnay, Pinot nero Barone Pizzini, Provaglio d'Iseo, Lombardia 56,-€
Die italienische Antwort auf Champagner. Fünf Jahre auf der Hefe. Feinperlig. Vollmundig. Mineralisch. Perfekt als feiertäglicher Speisenbegleiter.

2015 Riesling Brut nature 41 D11/19 (bio) 180 Flaschen, exklusiv für uns abgefüllt Frank John – Königsbach/Mittelhaardt, Pfalz 29,€
FAZ „Sektzeuger des Jahres 2019. Spontanvergoren im Holzfass. Komplex. Anregend. Als Aperitif, Zwischendurch und für leichte Speisen.

Terzavia Riserva VS Extra Brut Grillo Marco de Bartoli – Marsala, Sizilien 43,50€
Schaumwein mit Marsala verfeinert. Außergewöhnlich. Nussig. Ideal zu Meeresfrüchten und Geflügel in heller Sauce.

2017 Moro (bio) Greco Moro, Greco Giallo Marco Carpineti, Cori, Lazio 21,20€
Sehr Aromatisch: Blumig. Mittlere Säure. Klar und intensiv. Langer Nachhall. Sehr guter Speisenbegleiter.

2017 Pievalta (bio) Verdicchio dei Castelli di Jesi classico superiore(bio) Pievalta, Maiolati Spontini, Marche 17,- €
Eher frisch. Gelbe Frucht. Kräuter. Zitrusfrucht. Mittlere Säure. Mandeln. Mineralisch. Solo und zu leichten Speisen.

2014 Grand Cru Kessler (bio) Pinot gris Dirlor-Cadé, Bergholtz, Alsace 27,00€
Halbtrocken. Betonte Säure. Leicht rauchig. Fruchtig. Passt gut zu intensiv gewürzten Speisen und herzhaften Gerichten mit Dörrobst.

2016 Deidesheimer Herrgottsacker EL (bio) Riesling Reichsrat von Buhl, Deidesheim, Pfalz 22,-€
Intensiv. Klar. Mineralisch. Dicht. Cremig. Rendlage der Großes Gewächs Lage. Super Preis-Leistung.

2018 Weissburgunder (bio) Klaus Vorgrimmeler, Freiburg-Munzingen/Tuniberg, Baden 14,40€
Leicht. Saftig. Klassisch. Biodynamisch.

2018 Côtes du Ventoux „Les Terrasses“ (bio) Cinsault, Grenache, Syrah Château Pesquié, Mornon, Rhône 14,-€
Trocken. Blumig. Sommerlich. Am Besten solo oder als Aperitif.

2017 Langhe Nebbiolo „Coste“ Nebbiolo Ferdinando Principiano, Monforte d'Alba, Piemont 16,40€
Leicht. Fruchtig. Rustikal. Mittlere Gerbstoffe. Zu Käse, gebratenem Fleisch und auf der Haut gebratenem Fisch

2015 Montecucco Rosso Riserva (bio) Sangiovese, Ciliegiolo, Cabernet Sauvignon Colle Massari, Cinigiano, Toscana 19,20€
Mittelkräftig. Mit weichem Abgang. Mittlere Gerbstoffe. Vollmundig.

2015 Bolgheri superiore (bio) Cab. Sauvignon, Cab. Franc, Merlot, Sangiovese, Petit Verdot Grattamacco, C. Carducci, Toscana 78,50€
Supertuscan. Kräftig. Rund. Weich. Konzentriert. Ein Festtagswein.

2015 Côteaux de Languedoc Montpeyroux „Lou Maset“ (bio) Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan D. D'Aupilliac, Montpeyroux 15,20€
Mediterran. Kräutrig. Elegant. Leicht.

2015/16 Côtes du Rhône „Sélection“ Syrah Château Saint Cosme, Gigondas, Rhône 14,40€
Anregende Säure. Fruchtig. Rustikal zum Lamm.

Fächerbräu Naturradler, Pils oder Festbier 45€/Kiste inklusive Pfand