

SPEZIALITÄTEN AUS DER DOSE

Wir servieren alle Spezialitäten mit Baguette, pikanter Sauce und wahlweise mit lauwarmen französischen Minikartoffeln oder mariniertem Blattsalat.



SARDINES FROIDES (KALT)

14,00 €

SARDINES FROIDES (KALT - SPEZIAL)

18,00 €

SARDINES CHAUDES (WARM)

16,00 €

CHAMPAGNER

BÉATRICE BARON
PRESTIGE BRUT

1 Glas 9,90 €

CHAMPAGNER ROSÉ

BÉATRICE BARON
ROSÉ

1 Glas 10,90 €

SARDINE MILLÉSIME

JAHRGANGSSARDINEN STELLEN DIE HÖCHSTEN QUALITÄTSSTANDARDS INNERHALB DER SARDINEN-WELT DAR. DIE SARDINEN WERDEN AUSSCHLIESSLICH IM SEPTEMBER GEFANGEN, WENN SIE IHREN KULINARISCHEN UND GESUNDHEITSORIENTIERTEN HÖHEPUNKT ERREICHT HABEN. FÜR DIE VERARBEITUNG WERDEN ZUDEM NOCH HOCHWERTIGERE OLIVENÖLE VERWENDET, VON DENEN DIE SARDINEN PROFITIEREN.

EINE DELIKATESSE UND EIN KULINARISCHES KUNSTWERK ZUGLEICH!

EXPERTEN SAGEN...JE ÄLTER DIE SARDINENDOSE, DESTO BESSER...

JAHRGANGSSARDINEN

JAHRGANG 2015-2017 21,00 €

JAHRGANG 2018-2022 18,00 €



SARDINEN

la belle-iloise
LA CONSERVERIE

SEIT DEM JAHR 1932 SPEZIALISIERT SICH DIE FIRMA LA BELLE-ILOISE AUF SARDINEN UND KREIERTE ÜBER DIE ZEIT RUND 30 VERSCHIEDENE RAFFINESSEN. DIE FIRMA HÄLT NICHT NUR DIE TRADITION AUFRECHT, SONDERN LEGT AUCH BESONDERES AUGENMERK AUF DAS FISCHWOHL UND DIE REGIONALITÄT.

ALLE VERWENDETEN PRODUKTE WERDEN IN DER NAHEN UMGEBUNG DER KLEINEN HAFENSTADT QUIBERON IN DER BRETAGNE HERGESTELLT. DIE SARDINEN WERDEN NACH TRADITIONELLER REZEPTUR IN KOMBINATION MIT EINEM TOUCH VON INNOVATION HÄNDISCH DIREKT IN DER HAFENSTADT WEITERVERARBEITET. BIS HEUTE IST UND BLEIBT DIE SARDINE EIN HOCHWERTIGES PRODUKT MIT EINEM HOHEN ANTEIL AN OMEGA-3 FETTSÄUREN, VITAMINEN UND SPURENELEMENTEN.

SAINT-GEORGES (KALT) - DER KLASSIKER

In diesem Rezept wird die Feinheit des Fisches durch ein halbruchtiges natives Olivenöl verstärkt welches die Grundlage für die Harmonie der Aromen bildet.

2 PIMENTS ET CITRON (KALT)

Eine scharfe Sardine, aber nicht zu scharf—subtil und ausgewogen. Die Chilischoten erweitern die Geschmackspalette während die Zitrone in Kombination mit dem nativen Olivenöl für die fruchtige Note sorgt.

LUZIENNE (KALT)

Ein schmackhaftes Rezept, in dem die Sardine auf die Aromen des Bayonne-Schinkens trifft. Unterstrichen wird das Ganze mit Piment d'Espelette, um den baskischen Charakter zu betonen.

PITOMAIL (KALT)

Georges Hilliet, der Gründer von la belle-iloise, kreierte diese Variante primär für sich selbst, aber es wurde daraus einer der Bestseller. Diese Tomatensardine ist mit Piment und Knoblauch verfeinert.

ÉPICES AROMATES (KALT)

In diesem Rezept liefern Lorbeer und Nelke aromatische Noten, während Pfeffer und Chili einen Hauch von Würze hinzufügen. Alle Aromen werden in der leicht fruchtigen extra nativen Olive vereint, die das Fleisch der Sardinen imprägniert.

CITRON (KALT)

Mit nativem Olivenöl überzogen und mit Zitronenscheiben verfeinert sorgt diese Kombination für eine frische Note und ein sonniges Bouquet an Aromen.

À L' HUILE D' ARACHIDE (KALT)

In geschmacksneutralem Erdnussöl eingelegt, wodurch der volle Geschmack der Sardinen zur Geltung kommt.





SARDINEN

ÉPICES ORIENTALES (WARM)

Tomaten, rote Paprika, Kräuter, ein Hauch Knoblauch, Paprika, Kreuzkümmel, dazu ein wenig Chili... eine Reise für die Geschmacksnerven!

SARRASIN ET AU BEURRE DE BARATTE (WARM)

Eingelegt in Butterschmalz mit Buchweizen stellen sie die moderne Version eines traditionellen Rezeptes dar.

NANTAISE (WARM)

Eine Hommage an das Terroir von Nantes und die Loire.

Ein Spiel zwischen Frühgemüse (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, und Petersilie) mit dem Wein Muscadet.

BEURRE DE BARATTE (WARM)

Traditionell in Butterschmalz eingelegt mit einem Hauch von Zitrone.



GRÜLL

STÖR

WALTER GRÜLL, GRÜNDER UND GESCHÄFTSFÜHRER DES GLEICHNAMIGEN FISCHSPEZIALITÄTEN-GESCHÄFTS, ENTDECKTE SEINE PASSION ZUM FISCH SCHON IN DEN FRÜHEN JUGENDJAHREN. DER GRUNDSTEIN FÜR DEN HEUTIGEN ERFOLG WURDE IM JAHR 1981 MIT DER GRÜNDUNG EINER EIGENEN FISCHZUCHT SAMT HANDEL GELEGT. 1992 FOLGTE DIE ERÖFFNUNG DES SPEZIALITÄTENGESCHÄFTS IN GRÖDIG BEI SALZBURG.

STÖRFILET IN OLIVENÖL MIT PIEMONTE TRÜFFEL

STÖRFILET IN OLIVENÖL MIT MANGO & LIMETTE

STÖRFILET IN OLIVENÖL MIT BUDDHAS-HAND-ZITRONEN



PREIS PRO DOSE (FÜR 2 PERSONEN)

59,00 €