

FRUCHTAUFSTRICHE & GELEES



Hinweis:

Die hausgemachten Marmeladen sind alle aus frischen Früchten zum jeweiligen Reifezeitpunkt hergestellt. Manche Rezepte werden mit einem kleinen Schuss Alkohol verfeinert, der je Glas aber unter 1% liegt. Als Gelmittel wurde in den meisten Fällen Pektin verwendet. Alle Gläser sind mit Haltbarkeitsdatum (1 Jahr ab Abfülldatum) und Inhaltsstoffen etikettiert.

Preise:

**FRUCHTAUFSTRICHE
& GELEES**
212ml Twist off Glas
je 4,80 Euro

SIRUP
260ml Twist off Flasche
je 4,80 Euro

RUMTOPF
314ml Twist off Glas
je 9,60 Euro

TRAUBEN IN WHISKY
580ml Twist off Glas
je 9,60 Euro

BAUERNPORTWEIN
260ml Twist off Flasche
je 6,50 Euro

SÜSSES AUF'S BROT

RHABARBER - INGWER

Rheinhessischer Rhabarber mit Bio-Ingwer verfeinert. So lecker, selbst pur zum Löffeln. Stückig.

HOLUNDER - SEKT - GELEE

Holunderblüten aus dem Garten und Sekt aus Rheinhessen ergibt einen frischen Brotaufstrich den ich auch schon oft als Füllung für Torten verwendet habe.

HOLUNDER - APFEL

Holunderblüten aus dem Garten mit Apfel-Direktsaft aus Gau-Algesheim angesetzt. Gelee.

STACHELBEERE-ORANGE

Eine fruchtig herb-süße Mischung.

PLATTPFIRSISCH & LAVENDEL

Weinbergspfirsische vom Lavendel umarmt. Stückig.

BROMBEERE-THYMIAN

Oppenheimer Brombeeren mit Thymian aus dem Garten, eine tolle Kombination. Stückig.

BROMBEERE-BASILIKUM

Oppenheimer Brombeeren mit Basilikum aus dem Garten, eine ebenfalls phantastische Kombination. Samtig.

ZWETSCHGE - SCHOKOLADE

Rheinhessische Hauszwetschgen und dunkle Valrhona Schokolade - für jeden der sich morgens nicht entscheiden kann ob Obst oder Schoki auf's Brot. Samtig.

ZWETSCHGE-HOLUNDERBEERE MIT RUM

Rhein Hessische Hauszwetschgen und Holunderbeeren aus dem Oppenheimer Unterfeld mit einem kleinen Schuß Karibik. Samtig.

ZWETSCHGE - APFEL

Rhein Hessische Hauszwetschgen und Äpfel mit leicht winterlicher Würze (Zimt, Nelken, Sternanis). Samtig.

ZWETSCHGE - APEROL

Rhein Hessische Hauszwetschgen mit einem Schuß Aperol. Samtig.

APFEL - CIDRE - GELEE

Rhein Hessische Äpfel mit französischem Touch. Gelee.

QUITTEN - GELEE

Der Klassiker mit Vanille. Gelee.

APFEL - HOLUNDER MIT EINEM SCHUSS LILLET

Rhein Hessische Äpfel und Holunderbeeren entsaftet und mit einem Schuss Lillet ins Glas gebracht. Gelee.



SIRUPE

ZITRONE-ORANGE

Ideal für hausgemachte Limonade oder aufs Eis.

ZWETSCHGEN

Ebenfalls ein toller Begleiter zum Nachtisch.

LAVENDEL

Karamalisierte Aprikosen kurz im Sirup schwenken und zu Ziegenfrischkäse reichen. Lecker.

BROMBEERE-JOHANNISBEERE

Tolle Basis für selbstgemachtes Eis oder auf Vanillepudding ein Traum.

MINZE

Ideal für hausgemachte Limonade oder aufs Eis.





ZUM KÄSE

BÄRLAUCH-APFEL

Bärlauch vom Mainzer Wochenmarkt mit Apfel-Direktsaft aus Gau-Algesheim angesetzt. Schmeckt auch lecker auf Brot. Gelee.

FLIEDER - GELEE

Fliederblüten in Traubensaft eingelegt. Ein besonderer, frischer Gelee. Schmeckt auch lecker auf Brot. Leicht flüssig.

LAVENDEL-GELEE

Mara's Lavendel mit Apfel-Direktsaft aus Gau-Algesheim sowie Rheinhessenwein angesetzt und einem Schuß Cointreau. Sehr intensiv. Gelee.

BIRNEN - CHUTNEY

Chutney aus Birnen, Schalotten, Ingwer und ein bissl Lambrusco. Stückig.

QUITTEN - CHUTNEY

Chutney aus rheinhessischen Quitten, Zwiebel und einem Hauch Chilli. Stückig.

CONFIT DE VIN

Der ideale Begleiter zur Käseplatte oder aufs Käsebrot. Der verwendete Wein gibt den Geschmack vor. Wir bereiten Ihren ganz speziellen Winzergelee zu - mit Ihrem Wein und unserer geheimen Gewürzmischung.

PESTOS

Auf Wunsch und nach Jahreszeit bereiten wir für Sie Pestos zu. Aus Gründen der Geschmacksvielfalt kochen wir Diese nicht ein, so dass wir für die Pestos nur eine kurze, gekühlte Haltbarkeit zusichern können.

AUS DER TESTKÜCHE

WALNUSS-TAPENADE

Tapenade aus grünen Walnüssen auf Frankreich, Tomaten, Zwiebeln, Öl und Rotweinessig sowie Gewürzen. Stückig. Ab Ende November ist die Tapenade zu genießen und genügend durchgezogen. 212 ml Glas.

TRAUBEN IN WHISKY EINGELEGT

Trauben (kernlos) in Whisky und Cointreau eingelegt. Zum Vanilleeis oder zur Panna Cotta, der Nachtisch für den Mann. 580 ml Glas

Winzer-Spezial!



WEIHNACHTS & WINTER SPEZIAL

Etwas ganz besonderes!

RUMTOPF

Klassischer Rumtopf mit Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren, Kirschen, Aprikosen, Zwetschgen, Mirabellen, Birnen. Seit Mai im Topf - wird kurz vor dem 1. Advent abgefüllt. 314 ml - Glas. (Lieferbar ab 30. November)

FRANZÖSISCHER BAUERN-PORTWEIN

Seit Anfang Juli ziehen grüne französische Walnüsse in echtem, schwerem rheinhessischem Rotwein und hochwertigem Cognac. (Lieferbar ab 30. November)

JOHANNI-NÜSSE (SCHWARZE NÜSSE)

Grüne Walnüsse aufwendig und über mehrere Wochen eingelegt und dann mit Zucker und weihnachtlichen Gewürzen aufgekocht - Seit Anfang Juli ziehen die nun schwarzen Nüsse und warten auf Weihnachten. Traditionell werden die grünen Nüsse an Johanni (24.06.) geerntet (die Schale im Innern darf noch nicht hölzern werden), um dann sechs Monate später ab dem 24.12. in Scheiben geschnitten zum Nachtisch oder Käse gereicht werden. Je länger man wartet, umso besser schmecken die schwarzen Nüsse.

Hiervon gibt es nur eine sehr begrenzte Anzahl an Gläsern, die Events von Fräulein Fine und der Gastronomie vorbehalten sind. (verzehrbar ab Mitte Dezember).

Winzer - Spezial!

PRALINEN

Ab Mitte November gibt es auch wieder Pralinen. Und auch hier bei den Rotweintrüffeln ein Winzer-Spezialangebot: Wir verarbeiten Ihren Rotwein zu edlen Rotweinpralinen - sprechen Sie mich an.

KONTAKT UND BESTELLUNGEN:

Fräulein Fine - Das süße Catering
Maike Riedel
Im Kläuerchen 57
55276 Oppenheim
www.fräulein-fine.de
sweets@fräulein-fine.de
mobil 0175 - 580 76 89