

Sardine

WEINBAR & FEINKOST

Herzlich willkommen in der Sardine.

Die Brise Portugals, Spaniens und Frankreichs ist endlich im Stuttgarter Bohnenviertel angekommen. Feinste Delikatessen aus dem Meer, fangfrisch und von Hand in Dosen eingelegt, kommen direkt zu euch auf den Tisch.

Nachfolgend findet ihr eine mit Sorgfalt zusammengestellte und wechselnde Auswahl unserer Produkte. Unsere Dosen servieren wir mit einem knackigen Blatt- und Wildkräutersalat vom Keltenhof an hausgemachter Vinaigrette und frischem, original französischem Baguette der Boulangerie „Petit France“ – direkt aus der Nachbarschaft.

War in „Lulu’s Empfehlung“ für euch nichts dabei oder vielleicht nicht genug? Dann spricht uns an und wir führen euch gerne durch unser Sortiment, welches aus über 250 unterschiedlichen Konserven besteht. Sardinenliebhaber und Dosengourmets (oder die, die es werden wollen) kommen hier voll auf ihre Kosten.

Viel Spaß beim Genießen!

Lulu & Markus

Lulu's Empfehlungen

Feines zum Starten

<i>Groix et Nature</i> – Rillettes Jakobsmuscheln Makrele, Ziegenkäse (100g)	12.6 10.6
<i>Groix et Nature</i> – Algentartar – vegan (100g)	10.9
<i>La Perle des Dieux</i> – Tartinette „Thunfisch, Muscheln, Curry“ (60g)	7.2
<i>La Perle des Dieux</i> – Émietté „Lachs, Spargel, Zitrone“ (80g)	7.4
<i>JOSE Gourmet</i> – Mousse „Forelle/Portwein“ (75g)	7.6
<i>NURI</i> – Paté „Sardine Pikant“ (65g)	6.2
Codesa „Gildas“ (Stück) <i>In feinstem Öl eingelegter Tapas-Spieß mit Manzanilla Oliven und kantabrischen Premium-Anchovi-Filets</i>	3.6

* * *

Liebe Gäste, wir berechnen einen Gedeckpreis:

Blattsalat vom Keltenhof Baguette Olivenöl Meersalz Pfeffer	8.5 EUR p.P.
Ohne Salat	3.5 EUR p.P.

Sardinen und Co.

La Perle des Dieux (Frankreich)

Jahrgangssardine 2023 (115g)	8.9
Jahrgangssardine 2022 (115g)	10
Jahrgangssardine 2021 (115g)	11.1
Jahrgangssardine 2020 (115g)	12.2
Jahrgangssardine 2019 (115g)	13.4
Jahrgangssardine 2018 (115g)	14.5
Jahrgangssardine 2017 (115g)	15.6
Jahrgangssardine 2016 (115g)	16.7

Sardinen von „La Perle des Dieux“ werden in Frankreich an der Küste vor Saint Gilles Croix-de-Vie gefischt, einer kleinen Gemeinde südwestlich von Nantes, die auch heute noch überwiegend vom Fischfang lebt. Diese Jahrgangssardinen (Sardines Millésimées) werden zu Ende der Sardinensaison gefangen, wenn sie einen besonders hohen Fettanteil von etwa 12% enthalten. Dieser dient nicht nur als Geschmacksträger – er ist auch notwendig, damit diese besonderen Sardinen – wie ein guter Wein – reifen können und auch nach einem Jahrzehnt noch (oder gerade dann) ein wahrer Genuss sind. Fangfrisch und von Hand verarbeitet, werden nur die besten Fische locker in die Dose gelegt und mit besonders gutem Olivenöl bedeckt und umhüllt. Die reiferen Sardinen sind deutlich mürber und geschmacksintensiver und zergehen förmlich auf der Zunge. Jüngere Sardinen haben noch mehr Biss, das Fleisch ist fester, weil es noch nicht so viel Öl aufgenommen hat.

Die Gestaltungen der Dosen stammen von den Illustratorinnen Delphine Cossais und Coralie Joulin, die mit ihren Motiven die feminine Seite der Produktion widerspiegeln, da von Beginn an überwiegend Frauen in den Sardinenfabriken die Handwerkskunst übernommen haben.

La Perle des Dieux (Frankreich)

Sardinen Olivenöl | Zitrone (115g) **10.5**

Feine Jahrgangssardinen mit Zitronenscheibe garniert, eingelegt in nativem Olivenöl extra. Der Klassiker verfeinert mit einer feinen, frisch-säuerliche Note

La Perle des Dieux (Frankreich)

Sardinen Rapsöl | Orange (115g) **10.5**

Der zarte, frisch-fruchtige Geschmack der Orange kommt in neutralem Rapsöl besonders gut zur Geltung und verleiht der Sardine eine fruchtig-erfrischende Komponente. Eine ungewöhnliche aber definitiv gelungene Komposition.

La Perle des Dieux (Frankreich)

Sardinen Olivenöl | Wilder Pfeffer aus Madagascar (115g) **10.9**

Diese Kombination aus Sardinen in extra nativem Olivenöl und wildem Pfeffer bietet eine interessante Geschmackserfahrung. Der wilde Pfeffer aus Madagaskar entfaltet holzige und fruchtige Noten, ohne scharf zu sein. Aufgrund der aufwendigen Ernte ist dieses Gewürz selten und verleiht den Sardinen ein warmes, aromatisches Aroma, das ein einzigartiges sensorisches Erlebnis bietet.

La Perle des Dieux (Frankreich)

Sardinen Olivenöl | Bio-Algenpesto (115g)

10.6

Sardinen und Algen bzw. Meeressalat vereinen sich mit dem köstlichen Basilikum zu einer Komposition mit jodhaltigem und blumigem Duft, die zahlreiche Vorteile und außergewöhnliche Nährwerte bietet.

La Perle des Dieux (Frankreich)

Sardinenfilets „kreolischer Art“ | ohne Öl (115g)

10.3

Zarte Sardinenfilets in einer leichten Sauce aus Sherry-Essig, Ananas und Rosinen – ganz ohne Öl. Die Rezeptur verbindet süße und herzhaft Aromen perfekt miteinander. Das Besondere: Die Filets werden vorab in Sherry-Essig mariniert, was ihnen einen frischen Geschmack und extra Zartheit verleiht.

La Belle-Iloise (Frankreich)

Makrelenfilets in Senfsauce (112,5g)

9.2

Als Zugfisch ist die Makrele in den Gewässern des Nordatlantik heimisch und wird in den Monaten Januar bis März gefischt. Mit ihren wertvollen Nährstoffen wie z.B. Omega 3 Fettsäuren, Vitamin A, B und D, Eisen und Jod unterstützt die Makrele eine ausgewogene und gesunde Ernährung. Die zarten Makrelenfilets werden mit größter Sorgfalt ausgenommen und von Hand filetiert - für Einsteiger eine hervorragende Wahl. Bei diesem Rezept wird der Senf nur behutsam eingesetzt, verfeinert mit Senfkörnern und Algen, ergänzt er den Fisch auf harmonische Weise.

La Perle des Dieux (Frankreich)

Warme Sardinen in Fassbutter (115g)

11.4

Wahlweise verfeinert mit Knoblauch oder Zitrone

Noch lange bevor das Olivenöl als Delikatesse die Welt des Konservierens eroberte wurde in Nordfrankreich Fassbutter für die Zubereitung von Sardinen verwendet. Die Fassbutter aus feinsten Rohmilch der Marke Beillevaire wird von vielen Spitzenköchen aufgrund ihrer besonderen Crémigkeit geschätzt. Um die volle Aromatik zu entfalten, wird die Dose vor dem Servieren erwärmt.

La Belle-Iloise (Frankreich)

Warme Sardinen in Tomatensoße und Pesto (115g)

11.5

Die Sardinen zum Braten mit Tomaten und Pistou ist ein Rezept voller Ausgeglichenheit und Rundheit. Tomaten, rote Paprikaschoten, ein Hauch von Knoblauch und Basilikum ergeben Pistou, eine Art provenzalische Pesto. Dazu mittelfrüchtiges Olivenöl, welches das Bouquet von Aromen trägt.

La Belle-Iloise (Frankreich)

Warme Sardinen in orientalischer Marinade (115g)

11.5

Die Sardine trifft 1001 Nacht: La Belle-Iloise verleiht mit dieser Kombination den Sardinen einen orientalischen Charakter, der Extravaganz und Eleganz perfekt vereint. Die Rezeptur, bestehend aus Tomaten, Paprika, Kräutern, einem Hauch Knoblauch, Chili und Kreuzkümmel ist ein wahrer Ausflug für den Gaumen. Warm serviert entfaltet das Gericht seine volle Pracht und nimmt Sie mit in den kulinarischen Orient.

La Belle-Iloise (Frankreich)

Warme Sardinen mit konfiertem Zitrone | Koriander | Fenchel (115g)

11.5

Ein leichtes Rezept mit einem Bouquet milder exotischer Aromen!

Feine Sardinen mit in Salz konfiertem Zitrone, Fenchel, Ingwer und Koriander. Mild, fruchtig, aromatisch, exotisch - und einfach köstlich!

MARIA Organic (Portugal)

Kleine Sardinen in nativem Bio-Olivenöl extra (120g)

8.9

Sardinen in portugiesischem Bio- Olivenöl eingelegt. Lediglich dezent mit Meersalz gewürzt– einfach & köstlich

JOSE Gourmet (Portugal)

Kleine, geräucherte Sardinen in nativem Olivenöl extra (90g)

8.9

Die kleinen Sardinen sind etwas fester im Biss als ihre größeren Geschwister und kommen hier mit einem dezenten Raucharoma daher. Eingelegt in feinem Olivenöl ist diese Zubereitungsart etwas für Genießer, die es etwas intensiver bevorzugen aber dennoch den feinen Geschmack der Sardine lieben.

JOSE Gourmet (Portugal)

Kleine Sardinen in Tomatensauce (90g)

9.2

Außen modern, innen ganz traditionell. Die kleinen Sardinen in Tomatensauce gehen eine feine geschmackliche Verbindung zwischen dem Fett der Sardine und der Säure der fruchtigen Tomatensauce ein.

NURI (Portugal)

Makrelenfilets

7.9 | 8.5

Wahlweise in Olivenöl | pikantem Olivenöl (125g)

Makrelenfilet in hervorragendem portugiesischem Olivenöl eingelegt. Das Filet der Makrele zeichnet sich durch seinen weichen Biss und das aromatische Fleisch dieses hervorragenden Speisefisches aus. Noten von Lorbeer, Chili, Nelken und Gewürzgurken verleihen der pikanten Variante den gewissen Kick

Ati Manel (Portugal)

Miesmuschen in Escabeche (111g)

9.2

Mit ihrer fleischigen Textur und ihrem feinen, süßlichen Aroma, das zugleich nach Meer schmeckt sind diese kleinen Weichtiere in Spanien und Portugal ein kulinarisches „must have“ das auf keiner Tapaskarte fehlen sollte. Eingelegt in Sauce Escabeche sind sie mehr als nur ein Konservenprodukt – vielmehr die leckerste Vorspeise, die man sich vorstellen kann.

JOSE Gourmet (Portugal)

Oktopus wahlweise Olivenöl und Knoblauch | Olivenöl und Piri Piri - pikant (120g)

17.9

Die Fangarme des Tintenfisches (Oktopus) werden nach dem Fang, ganz nach alter Tradition, erst einmal weichgeklopft, danach in einem Gemüsesud gegart und anschließend kurz gegrillt. Hiernach kommen sie zusammen mit einem Stück Knoblauchzehe bzw. einer scharfen Piri Piri in ein kräftiges Olivenöl, wo sie nachreifen können. Wer den puren Tintenfischgeschmack liebt und die Kombination mit Knoblauch oder einer pikanten Schärfe favorisiert, ist bei dieser feinen Konserve absolut richtig.

JOSE Gourmet (Portugal)

Thunfischfilet in Olivenöl (120g)

10.9

Fischkonserven Kunst aus Portugal von innen und außen. Im Inneren verbirgt sich bestes Thunfischfilet von Hand in feinstem Olivenöl eingelegt, von außen ist es mit einer Illustration von Yara Kono kunstvoll und innovativ verpackt. Das Filet schmeckt am besten pur zum Salat und frischem Brot da die Qualität des Produktes am elegantesten hervorkommt. Für die Portion Frische kann ein Spritzer frischer Zitronensaft auf das Filet geträufelt werden.

La Brújula (Spanien)

N° 30 Kleine Sardinen in Olivenöl (115g)

8.3

Der Klassiker und insbesondere in Spanien sehr geschätzt, sind die kleine Sardinen (Sardinillas) mit erstklassigem Olivenöl und einem Hauch Salz. Von Juni bis Oktober werden vor der galizischen Küste diese kleinen Sardinen gefangen und in traditioneller Weise, nur leicht gedämpft, verarbeitet. Für Liebhaber des puren Geschmackes, kleine, handgelegte Sardinen der Spitzenklasse aus Galizien. Fest im Biss, feinstes Aroma - so müssen Sardinen schmecken.

La Brújula (Spanien)

N° 35 Sardinen in Salsa „Nach galizischer Art“ (115g)

12.5

Dieses Produkt ist kulinarisches Kulturgut in Vollendung und insbesondere in Galizien sehr geschätzt. Die frischen Sardinen werden mehliert, frittiert und dann in einer Sauce aus Zwiebeln, Paprika, Tomate & Weißwein eingemacht. Eine Köstlichkeit, deftig & fein zugleich.

La Brújula (Spanien)

N° 81 Kleine Kalmartuben in eigener Tinte (115g)

12.9

6-8 kleine Kalmartuben eingelegt in einer Marinade aus Wein, etwas Zwiebel und eigener Tinte. Wer also keine Angst vor schwarzen Zungen hat, sollte sich an diesen spanischen Klassikern einmal versuchen - Handarbeit vom Feinsten.

La Brújula (Spanien)

N° 90 „Zamburiñas nach galizischer Art“ (110g)

15.6

Eine Rarität und Delikatesse ersten Ranges. Die kleine Kammuschel ist eine Verwandte der Jakobsmuschel und wird nur selten angeboten. Mit ihrer fleischigen Textur und ihrem feinen, süßlichen Aroma, (eingelegt in einer Zwiebel, Paprika-Mousse) das zugleich nach Meer schmeckt sind diese kleinen Weichtiere auch in Spanien eine nicht alltägliche, kulinarische Attraktion.

TITO (Spanien)

Ventresca (Bauchfleisch) vom weißen Thunfisch (111g)

12.5

Die Ventresca macht nur etwa 1-2% des Fleisches vom Thunfisch aus und zählt daher auch als regelrechte Delikatesse für Feinschmecker. Das Stück Ventresca teilt sich durch die Konservierung mit der Zeit in feine Lamellen auf welche sich hervorragend zur Dekorierung von Salaten, Pasta und vielen weiteren Gerichten eignet. Am besten schmeckt die Ventresca aber direkt aus der Konserve mit ein wenig Salz und Olivenöl auf frischem Weißbrot.

Mar de Ardora (Spanien)

Grüne Gabel-Alge (90g) - vegan

10.6

Die Gabel-Alge hat das außergewöhnliche Aroma eines Krustentieres. Aus dem Grund wird sie auch „die Entenmuschel-Alge“ genannt. Bereits konserviert, ist sie ideal für den direkten Gebrauch oder als Zutat für diverse Gerichte geeignet. Die Gabel-Alge ist eine Quelle für Mineralsalze wie Natrium, Kalzium, Eisen und Kupfer, sowie für die Vitamine A, C, B1 und B2. Außerdem verfügt sie über einen hohen antioxidativen und alkalisierenden Wert..

...noch nicht fündig?

Salat frisch vom Keltenhof **11.7**
Großer gemischter Blatt- und Wildkräutersalat vom Keltenhof mit eingelegten Radiesle,
Kirschtomaten, Karotten und Nüssen

Rohmilchkäse *serviert mit Nüssen, Früchtesenf*
2erlei **6.7**
3erlei **10**
4erlei **13.4**

Feines, frisch von der „Berkel“ *serviert mit Oliven* **13.9 p.P.**
Serrano Schinken Gran Reserva – wechselnde italienische Salami

Brotkorb klein | groß *serviert mit Olivenöl, Meersalz und Pfeffer* **2.2|3.9**
*Als kleine Vorspeise oder Snack zum Wein passen unsere Aufstriche aus „Lulu’s Empfehlung“
perfekt dazu – Probiert es selbst!*

Oliven **5**
italienische, grüne Oliven in Salzlake eingelegt

Süßes

Pastéis de Nata **3.1**
Portugiesisches Puddingtörtchen

Affogato **5.8**
Espresso mit Vanilleeis