

Freude & Genuss

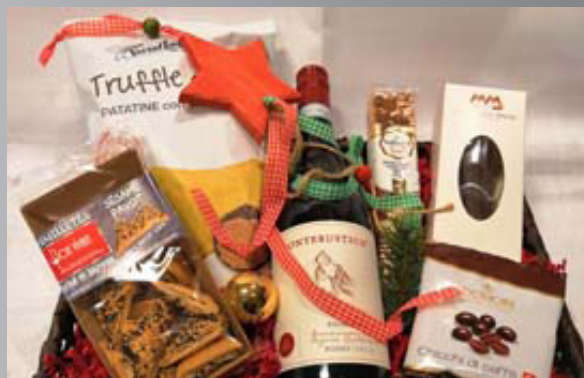
Präsente

Wir lieben Präsente!

Unser reichhaltiges Sortiment umfasst viele hochwertige Produkte, mit Liebe und Leidenschaft ausgesucht. Wenn wir mit Ihnen also Präsente zusammenstellen, können Sie aus dem Vollen schöpfen.

Verschenken Sie Präsente exzellenter Qualität zu fairem Preis! Der Beschenkte wird spüren, welch' ehrliche Botschaft hinter Ihrem Geschenk steht.

Auf dieser Seite einige Anregungen!



Piemont-Präsent: G.D. Vajra 2014 Monerustico - 0,75l, Ciocogrissino - 150g, Chicchi di caffè - 40g, Truffle Cips - 100g, Blätterteiggebäck mit Sesam und Mohn - 60g, Weicher Nougat mit Rosinen und Rum - 100g, Präsentkörbchen, Preis: 32,00 €

Präsent: GIN I

GIN „JM“ - 45% - 0,5l.

1724 Tonic Water - 200ml.

Gin - Tonic Gewürzmischung

Kohleabbau dragiertes Lakritz

Präsentkörbchen

Preis: 37,45 €



Präsent: GIN II

„GIN „JM“ - 45% - 0,5l.

Gin - Tonic Gewürzmischung

Berger Edelbitterschokolade mit Gin gefüllt - 100g

Präsentkörbchen

Preis: 38,00 €



Präsent: Frankreich

Château Anthonic 2011 Moulis-en-Médoc

Rehterrine mit Steinpilzen - 180g

Ententerrine mit Orange - 180g

Wildschweinterrine mit Preiselbeeren - 180g

Rendez-vous with Wine - 90g

Schwerter Preiselbeeren-Senf - 185g

Präsentkarton

Preis: 42,80 €



Präsent: Schicht im Schacht I

„R“ 2015 Dornfelder tr. - 0,75l

Halbbitter „Förderturm“ - 0,7l

Premium-Fruchtgummi „Glück Auf“ - 150g

Rendez-vous with Wine - 90g

Anis-Fenchel-Lakritz Klümpchen „Schacht Klumpen“ - 100g

Grubentuch - 50x100cm

Präsentkörbchen

Preis: 44,00 €



Präsent: Schicht im Schacht II

faßgelagerter Korn „Steralten“ - 0,5l

Premium-Fruchtgummi „Glück Auf“ - 150g

Dragiertes Lakritz „Kohleabbau“ - 100g

Anis-Fenchel-Lakritz Klümpchen „Schacht Klumpen“ - 100g

Grubentuch - 50x100cm

Präsentkarton

Preis: 32,70 €



Präsent: Spanien

Bodegas Borsao 2016 Viña borgia - 0,75l

Bodegas Eylo 2017 Verdejo - 0,75l

Mandeln geröstet und gesalzen - 150g

Feigen gefüllt mit Brandytrüffel - 47g

Nougat mit Mandeln - 100g

Präsentkörbchen

Preis: 29,98 €



< Julius kocht: Highlights >

Alle unsere Menüs fanden gerade im ablaufenden Jahr eindeutige Zustimmung und Begeisterung. Für ein besonderes Menü haben wir unsere größten Weinentdeckungen und Lieblingsweine zu favorisierten Gerichte unserer Gäste gesetzt. Wir haben die Gerichte allerdings ein wenig angepasst, den Weinen, der Jahreszeit und unserer persönlichen Leidenschaft entsprechend. Auch wir können das Menü kaum erwarten ...

Menü « best of

Samstag, 23.02.2019, 19.30 h – Preis: 69 €

frischer Ziegenkäse gratiniert | Orangen-Rotkohl-Salat | Schokolade | Nüsse
2017 Muskateller trocken, Weingut Möwes (Südpfalz)

gegrilltes Lachsrückensteak | geschmortes Sauerkraut & Apfel | Grieweworscht - Ravioli | Riesling-Rahm
2017 Riesling trocken – Granit – spontanvergoren, Weingut Möwes (Südpfalz)

„Paniscia“ (berühmter Reis-Bohnen-Topf der Po-Ebene)

Reis | Borlotti-Bohnen | frisches Wurzel-Gemüse | Pancetta | Salsicce | Rotwein | Weißkohl & getrocknete Kirschen | Extra Vergine de Oliva
2015 Barbera d'Alba, Az.Agr. Deltetto oder wahlweise:
2015 Rotweincuvée – Selektion Julius in der Pfalz (Südpfalz)

Knuper-Gänsekeule im Speckmantel (gebraten) | kurz geschmorter Grünkohl | Rote Bete – Gewürz-Knödel | Espresso-Pfeffer-Sauce
2015 Domaine Clos Fontaine, Francs – Côtes de Bordeaux

Tiramisu: „Haselnuss“-Gebäck & Espresso | Mascarponecreme | Kakao von Vallrhona | marinierte Dörr-Aprikose & piemontesische Haselnuss
Monbasilac, Verdort