

# ESSIGE FÜR DEN KÖRPER

## ACETUM SANUM – DER REGULATOR

Doktorenhof Acetum Sanum wird unter Verwendung bester, natürlich gewachsener Pflanzen hergestellt. In alten Eichenholzfasern werden Blätter, Blüten und Früchte altüberlieferter Kräuter mit unseren Essigen zur Extraktion der wertvollen Inhaltsstoffe eingelagert. Wohltuender, feiner Regulator-Essig für Geist und Körper. Ideal zu aromatischen Salaten, Soßen, Suppen und kalten Speisen oder pur mit frischem Wasser.

## ACETUM SANUM ROUGE – DER AUSLEITENDE

Der Ausleitende aus bestem gereiftem Rotwein, unter Verwendung von feinem Kreuzkümmel und heimischen und exotischen Kräutern haben wir für Sie und Ihren Körper einen einzigartigen Acetum Sanum Rouge geschaffen. Dieser soll nicht nur Geist und Körper erquicken, sondern auch so manch besondere Speise vitalisieren, um die körpereigene Entschlackung zu unterstützen.

## BALSAM DES HEILIGEN DAMIAN der Morgentrunck

Der heilige Damian, Schutzpatron von Florenz, ist Pate für diesen besonderen Essig. Alten Überlieferungen gemäß war der heilige Damian Wohltäter und hilfreicher Arzt. Ihm zu Ehren haben wir diesen feinen Essig für Sie bereitet. Ein Morgentrunck für Leib und Seele.

# ZUM KOCHEN UND FÜR SALATE

## APFELESSIG

Apfel für Apfel auf sauren Wegen – der feine fruchtige Essig aus vollreifen Pfälzer Äpfeln. Ein Genuss auf allem, was fruchtige Säure mag. Passt bestens zu Salaten, Gemüse, hellen Soßen und eignet sich hervorragend als Fitnessstrunk.

## DIE PIROSCHKA

Ein heller, leichter und sehr frischer Essig. Passt wunderbar in die moderne Küche. Nicht nur zum Backen für Hundekexse, sondern auch für feine Gemüsegerichte oder Risotto. Herrlich in Verbindung mit einem feinen Öl für alle Blatt- und Gemüsesalate.

ganz neu

## DIE TOMATEN-AFFAIRE

Aus luftgetrockneten Tomaten und Paprika. Eine Affaire, die lustvolle Gerichte wie Antipasti, Soßen, Suppen, Ragouts und Meeresfrüchte verführt.

## ES GRÜNT SO GRÜN mit duftenden Gartenkräutern

Erleben Sie den Duft, die Kraft und die Fülle von Dill, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie und so manch anderen grünen Kräutern. Passt hervorragend zu grünen Salaten, Rühreiern, Rohkostsalaten, Gemüseaufläufen, vegetarischen Bolognesen, Linsengerichten, Gemüsesuppen.

## FLEUR DE DOTTORE Salz trifft Essig

Uraltes kraftvolles Steinsalz mit feinstem Essig vermählt! Einige kleine Tropfen in die Soße zum Carpaccio vom Thunfisch, zu Vitello Tornado, herzhaftem Gemüseauflauf, zu rohem Fisch, delikaten Krustentieren,

zum Bestreichen der Gänse- oder Entenbrust, als Dip zu Gemüsesticks oder auch wunderbar in einer Fleisch – oder Gemüsesuppe. In der asiatischen Küche ein Genuss!

## GEWÜRZTRAMINER mit feinen Muskataromen

Feine Muskat-Aromen und zarte Säure sind Garant für eine duftig frische Salatsoße, die so manchen Endivienkopf, Blumenkohl sowie Gemüse-, Kapern-, Fischsoße und helle Suppe zu aromatischen Köstlichkeiten verzaubert.

## HALALI mit Steinpilzen

Ein bodenständiger Essig mit den Aromen der Steinpilze. Wildgerichte wie Rehbraten, Hirschragout oder Wildschweingulasch sowie die Suppen und Consommés aus Wild und Gemüsesfonds erfahren durch Halali ein feines dezentes Aroma des Waldes.

## HOLUNDER ODER HIMBEERE

Eine märchenhafte Nuance der Säure – herrlich zu Lammgerichten, Soßen, Wild, Gemüse und Suppen.

## KURPFÄLZER LANDPARTIE ESSIG für feine Salate

Ein heller, sehr eleganter und frischer Essig mit leichter Kräuternote. Passend für die leichte und aromatische Küche; zu Salaten, Pasteten und feinen Gemüsegerichten.

## MARITIMUS mit Lemongrass

Ein ganz besonderes Elixier mit frischen Stengeln des asiatischen Lemongrasses, im Barrique gereift. Diese Besonderheit passt bestens zu Austern, Muscheln, Scampi, Lachs, Meeresfrüchten, Pot-au-feu.

## MEDITERANEA für die mediterane Küche

Ein herrlicher Begleiter zur mediterranen Küche; zu Gemüse, Salaten, altem Gegrilltem, feiner Kräuterküche, Wildgerichten, Wildsoßen, Jus und Pasteten. Exquisitester Essig mit Essenzen aus Sandel- und Zedernholz.

## PRINCIPINO UND PRINCIPESSA KINDERESSIG besonders mild

Ein bewusst für Kinder kreierter Essig, der sehr mild und wohlschmeckend ist. Schmeckt toll pur oder aber auch zu Pommes, über das Schnitzel oder die Fischstäbchen und natürlich zu allen Soßen, Gemüsen und frischen Salaten. Aus frischen Tomaten, Paprika und Kinderessig lässt sich herrlich ein selbstgemachtes Ketchup herstellen.

## PFLAUME ODER SCHWARZE JOHANNISBEERE

Barocke Aromen der Pflaume passen zu Antipasti, Nudelsalaten, Sauerbraten, Wachteln und Geflügel. Die Schwarze Johannisbeere verfeinert Rohkostsalate und dunkle Soßen.

## RIESLING

Riesling-Trauben aus unseren Weinbergen bringen nach langer Gärung einen wunderschön frischen Riesling-Essig hervor, der idealerweise Blattsalate, Krautsalate, Gemüse, helle Soßen und edle Vinaigrettes raffiniert verfeinert.

## ROTWEIN – CUVÉE

Eine Hommage an die duftigen Rotweine der Pfalz. Für dunkle Soßen bestens geeignet. Ebenso zu Wild, Rindfleisch, Gulasch, Salat und – man mag´s kaum glauben – zum Parfümieren von Meeresfrüchten.

## SAFRAN – BALSAM mit Pfälzer Safran

Safran – das wohl wertvollste Gewürz der Welt – haben wir für Sie mit feinstem Balsam-Essig vermählt. Verwenden Sie diesen sparsam zu Bouillabaisse, Paella, Fischsoße und Risotto, Ragout, Mee-

resfrüchten; auch zu Desserts wie Crème Brulée, Vanillesoße und feinen Kuchen. Meine Vorliebe ist Safranessig und Honig gemischt zu allerfeinstem Rohmilchkäse von Ziege oder Schaf.

## TARTUFO – DER TRÜFFEL mit italienischen Wintertrüffeln

Wir haben keinen Geringeren als den König des Genusses für diesen besonderen Essig ausgewählt und den Duft und Geschmack von italienischen Wintertrüffeln in wertvollen Edelessig eingebunden. Möge er Ihren Lieblingsgerichten einen Hauch von Extravaganz verleihen. Ein königlicher Begleiter zu Pasteten, edlen Nudelgerichten, Nudelsalaten, feinem Risotto, Wildgerichten, vollmundigen Soßen, Gemüsegerichten.

## VIERRÄUBER BALSAM ESSIG mit kräftiger Kräuternote

Kräftiger Essig und duftende Kräuter geben diesem einzigartigen Essig seinen Geschmack. Passt hervorragend zu Tomatensalaten, Tintenfisch, Fischsoßen und -suppen, Scampis, Lachs, Käse, Pilzen, Fasan, Hase, Rotkohl und leichten Wildsoßen.

## VINAIGRETTE - KURPFÄLZER SALATSSOSE vollwertige Salatsoße

Wir haben diese wunderschöne Vinaigrette für Sie aus feinstem Essig, Senf de Senf, Salz, Pfeffer und Muskatnuß bereitet. Was Sie noch dazu brauchen, ist gutes natives Öl. Bestens zu allen Salaten und Gemüsevarianten geeignet.

## WEISSER BURGUNDER

Ein zarter und doch säurebetonter Verführer bei Blatt- und Rohkostsalaten, Fischsoßen und Suppen. Eine tolle Grundlage bei Vinaigrettes, gerne auch mit einem Hauch Aperitifessig verfeinert.

# ESSIGDEGUSTATION MIT KELLERFÜHRUNG

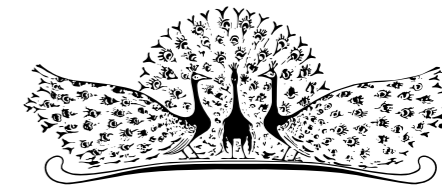
Tauchen Sie ganz tief ein in das Mysterium saurer Kunst – bei einer Führung durch das Heiligste unseres Anwesens, den Essigkeller. Dort verweilen Sie in kerzenbeleuchteten Räumen, wo unsere Essige in hundertjährigen Fässern gären und reifen. Atmen Sie ganz tief die essiggeschwängerte Luft ein, probieren Sie unsere selbstgemahlene Senfsorten. Wir führen Sie in die Kunst des Essigtrinkens ein und präsentieren Ihnen die Geschmacksvielfalt unserer Kreationen.

Für Terminanfragen und Reservierungen melden Sie sich gerne unter [essigprobe@doktorenhof.de](mailto:essigprobe@doktorenhof.de) oder buchen direkt auf [www.doktorenhof.de](http://www.doktorenhof.de)

Weinessiggut Doktorenhof  
Wiedemann GmbH

Raiffeisenstraße 5  
D-67482 Venningen  
Telefon: 06323 5505  
Telefax: 06323 6937  
[essig@doktorenhof.de](mailto:essig@doktorenhof.de)

[www.doktorenhof.de](http://www.doktorenhof.de)



WEINESSIGGUT  
DOKTORENHOF



*Zeit für saure  
Sinlichkeit*

[www.doktorenhof.de](http://www.doktorenhof.de)

# APERITIF- UND DIGESTIFESSIGE

**1001-NACHT-BALSAM**

**mit exotischen Kräutern & Blüten**

Düfte und Wohlgerüche aus einer anderen Welt. Exotische Kräuter und Blüten verzaubern Ihren Gaumen und lassen so manche märchenhafte Speise in eine romantische Szenerie aus 1001 Nacht eintauchen.

**ACETUM ROYAL mit Gelee Royal**

Gelee Royal gilt in der chin. Heilkunde seit Alters her als eines der kraftvollsten Stärkungsmittel im Nahrungsbereich. Edler Essig, vermählt mit diesem Königinnensaft der Bienen soll Ihnen und Ihrem Körper Kräftigung und Stärkung bringen.

**ARMENIACUM – DIE APRIKOSE mit edlen Aprikosen aus dem Orient**

Dieses Tête-a-tête eignet sich in idealer Manier zur asiatischen Küche, zu Desserts, feinem Käse, Wildragout, Pfifferlingen, fruchtigen Salaten und allem, was sich einen Hauch Orient und Fruchtigkeit erlauben möchte.

**BALSAM OF ROSES mit frischen Rosenblüten und Rosenöl**

Das Parfüm der Rosen haben wir in unseren feinsten Essigen mitvergoren. Frische Rosenblüten und das unvergleichliche Öl der Rosen verbinden sich zur harmonischen Einheit von Duft und Säure. Zu Carpaccio, Vinaigrette, Geflügel, Spargelsoßen, Blumensalate, Trüffel, Parmesan und Sabayon.

**CASTANEA – DIE KASTANIE mit Kastanienblütenhonig**

Aus heimischen Wäldern bekommen wir unseren Kastanienhonig, der dem Essig eine unvergleichlich barocke Fülle angedeihen lässt. Zum Verfeinern von Suppen und Süßspeisen, hellen Soßen, Sabayons, Enten- und Gänseleber, Fasanen und Wachteln.

**CINNAMON mit Zimt**

Die zarten, warmen Düfte der Zimtrinde, eingebunden in die weichen Aromen des feinen Essigs, lassen Tiefe und Sinnlichkeit erahnen und erleben. Wir empfehlen ihn zu Rotkohl, Maronengemüse, Wildsoßen und Süßspeisen, zu winterlichem Gemüse und Ackersalaten.

**DANCING MOCCA mit Arabica Bohnen**

Speziell geröstete Arabica Bohnen in Essig aus der Ortega Traube eingelegt. Lassen Sie sich verführen von Aromen nach Zedernholz, Aprikosen, Lakritze und Karamell ... trinken Sie diesen Essig pur, als Belebendes zwischendurch oder als Digestif nach einem schönen Mahl. Hervorragend geeignet zum Verfeinern von Torten, Cremes, Tiramisu, Pasteten und kräftigen dunklen Soßen sowie Wildgerichten.

**DEIN IST MEIN GANZES HERZ mit Blutorangen und Minze**

Die pure Frische als Aperitif oder zu Frühlingssalaten, Carpaccio, Süßspeisen, Käse und für verlockende Cocktails.

**DER LÖWENHERZ mit Pflaumen und Douglasienspitzen**

Der Löwenherz für alle Ritter unserer Zeit, die gerne etwas Säure in eine kräftige Soße, zu Wildkräutern, frischen Waldpilzen, zu herzhaftem Fleisch und aromatischem Käse mögen. Natürlich pur als anregender Aperitif und auch zu so manch voluminösem Mahl.

**DER VATERMÖRDER**

**mit feiner Bitternote**

Ein bitterer Essig aus der Ortegatraube mit 19 verschiedenen Kräutern. Vor dem Essen, ideal als purer Aperitif, nach einem voluminösem Mahl als Digestif oder als bitterer Verdauer ohne Alkohol. Bekömmlich, verdauungsfördernd und dem Völlegefühl entgegenwirkend ist der „Der Vatermörder“ der alte, moderne Zeitgeist- Digestif des gestressten Menschen.

**DIE ANANAS fruchtig & frisch**

Die süßlich-fruchtige Note beeindruckt den Gaumen als Aperitif oder zaubert duftige, zitrusartige Nuancen an Fruchtsalate, feine Desserts, Kompotte, Fischgerichte, Meerestiere und an zartes Gemüse.

**DIE HÜBSCHLERIN mit Erdbeeren & Mädesüß**

Passend sehr schön zu frischen Cocktails, feinen Longdrinks, Eis und Sorbets, exotischem Fisch und Meeresfrüchten, Desserts, Fleischspeisen, Kompotten sowie fruchtig-süßem Carpaccio. Die Hübschlerin ist ein „deliziöser“ Essig, der an die Zeit der Marketenderinnen erinnern soll. Aus feinem alten Grundessig, mit den Aromen aus Erdbeeren, Mädesüß und Rosen.

**DIE VENEZIA mit Holunderblüten und Lavendel**

Die Venezia ist ein grandioser Essig, der Gaumen ebenso wie feine Speisen verzaubert und in ihren kulinarischen Bann zieht. Duftige Blüten aus Holunder & Lavendel, dazu Vanille und Zitronenschalen betören den Gaumen und verwandeln Meeresfrüchte, Fischgerichte, feines Gemüse sowie Eis und Desserts mit einem Hauch von Anmut und Verführung.

**DIE ZITRONENBRAUT mit Zitronen**

Die besonders fruchtige Säure zu Carpaccio, für Gemüse, Fisch, zur Salatsoße und als Erfrischungstrunk in einem schönen Wasser mit oder ohne Kohlensäure.

**DIE TOMATEN AFFAIRE**

Die Tomaten Affaire ist ein grandioser Essig, der Gaumen ebenso wie feine Speisen verzaubert und in ihren kulinarischen Bann zieht. Feurig würzig und elegant mild. Für Speisen ebenso wie für den feinfühligen Gaumen passend zu Pasta, Antipasti und Meeresfrüchte, Gemüsesalate, Paprika- und Tomatengerichte, Schafskäse und Käsesalaten.

**ENGEL KÜSSEN DIE NACHT mit Kirschen & Vanille**

Wilde Kirschen, Aprikosen und Vanille sind die balsamischen Grundessenzen, die den feinen, über 6 Jahre alten Essig im Barriquefass küssen. Eine weiche, voluminöse und überaus elegante Weise, sich bei unseren Engeln zu bedanken. Pur getrunken als Aperitif, eingebunden in frische Säfte, zu Süßspeisen, Käse, Eis, Obstsalaten und Torten eine himmlische Gabe.

**ESSENZIA DER LIEBE**

„Und hättest Du alles Geld der Welt, aber hättest Du die Liebe nicht, so würdest Du sein wie ein Tropfen Wasser in der Wüste.“ Essenzia der Liebe möchte die Sinne und den Körper anregen, sich auf die schöne Zeit im Leben zu besinnen. Bitte verwenden Sie ihn als anregendes Stimulans vor dem Essen oder geben Sie einige Tropfen über Ihre Speisen.

**FICUS – DIE FEIGE zart & mild**

Paradiesische Verführung zu feinem Käse, Feld-, Wildkräuter-, Obstsalat, Rehwild, Wachtel, Spargel, Fisch und Trüffel.

**FRAMBUESA – DIE HIMBEERE fruchtige Himbeernote**

Eingebunden in eine wunderschöne Essigmystik haben wir einen Balsam aus vollfruchtigen Himbeeren und Aperitifessig geschaffen.

Eine rassige Ergänzung zu Spargelsalaten, Rohkostsalaten, Pasteten, Crevetten, süßen Cremes, Eis, Obstsalaten.

**GIACOMO CASANOVA mit wilden Pomeranzen & Lavendel**

... ist die romantische Verführung von edlem Weinessig mit anregenden Kräutern und Essenzen. Mit dem Touch einer Zeit der Lebensfreude, der Liebe und Koketterie. Die Lust am Genießen und die Lust am Außergewöhnlichen. Für feine Pasteten und Blumensalate, Spaghettisalat, Krebse, Austern, Lachs, Kaviar, für Farcefüllungen und zu wildem Spargelsalat sowie Weichkäse.

**HOCHZEITSBALSAM mit feinen Blüten**

... ist für alle, die sich lieben und mögen. Gewonnen aus edlen Weinessigen mit Blütenauszügen und feinen Kräutern ist diese sinnliche Komposition ein herrlicher Aperitif.

**INGWERBALSAM fruchtig scharf**

Eine Bereicherung zu feinen Soßen, Pasteten, Salatbouquets sowie zur Verfeinerung edler Speisen und Soupers. Die feine Schärfe und der aromatische Geschmack unterstützen alle süß-sauren Gerichte, Fische, Ragouts, Gänse, Enten, fruchtigen Salate und Gelees, Gebäck, Suppen und Soßen. Ingwer mit Doktorenhof-Balsam-Essig ist eine fruchtige, würzige Komposition für Gaumen, Körper und Geist.

**LUXXXURIOSUS über 30 Jahre im Eichenfaß gereift**

Eine Präziose aus allerfeinstem Essig, der über 30 Jahre gehegt und bewahrt im kleinen Eichenfass ruhte. Weich, elegant und doch voller kraftvoller Würze – ein Digestif, der feine Speisen nachhaltig umschließt und edle Aromen sensibilisiert.

**PARADISIUS mit Granatapfel**

Zu heimischem Wild, exotischen Früchten und Kompotten, auf Eis, in Fruchtspiegeln, aromatischem Käse, Lobster, Tauben und Lachscarpaccio verspricht Paradisius göttliche Raffinesse. Mehr als fein zu Spargel, Gänse und Entenleber und natürlich als paradiesisches Aperitivum. Als Zutat für Longdrinks ist der Paradisius das grandiose Extra im Glas.

**PURPLE ELEPHANT feine Curryaromen**

Ein Schwergewicht unter unseren Essigen. Viel Stoff, kräftige Gewürze, feine Süße, fruchtige Säure und wohlfeine Fülle umgeben Purple Elephant mit Duft und Aroma. Herrlich aromatisch mit Curcuma, Ananas, Kardamom, Koriander und Kreuzkümmel. Zu asiatischen Gerichten, Soßen, vegetarischen Köstlichkeiten und als feiner Digestif im Glas.

**ROSENMONDBALSAM mit Rosen- , Malven-, Veilchenblüten**

Rosenmondbalsam - Essig eignet sich bestens pur zum Genießen in lauen Sommernächten und passt ideal zur feinen Kräuterküche, zu frischen Salaten, Meeresfrüchten, Spargel und hellen Soßen.

**SAMURAI – ESSIGTONIKUM mit Schisandrafrüchten**

Der edelste unter den Menschen ist ein Samurai. Ein wertvoller Essig zu rohem Fisch, zu Sashimi, gegrilltem Fisch, Gelees, Süßspeisen, japanischer Küche, Gemüsesuppen, Fonds und natürlich wie bei den Samurai zur täglichen Stärkung.

**SISSI HOLUNDERBLÜTENESSENZIA mit frisch gezupften Holunderblüten**

Sisi, Kaiserin von Österreich, war wohl die bemerkenswerteste Vertreterin aller gekrönten Häupter. Ihren Lieblingsessig haben wir für Sie nach alten Rezepturen bereitet. Für Carpaccio, Langusten- und Hummersalat, Sauce Bearnaise, zum Verfeinern frischer Blattsalate, Salm- und Hechtsoßen.

**SOPHIENBALSAM**

**mit Pflaumen**

Durch die feinen Aromen herrlich reifer Pflaumen erhält unser Sophienbalsam eine feine aromatische Note nach Sherry und Dörrpflaumen. Unsere Tochter empfiehlt diese wunderschöne Essenz zu gebratenem Geflügel, Wildsoßen, gekühlt als Sorbet, zu exotischen Früchten, Puddings und Creme Caramel.

**TAU DER TRAUBEN aus der Ortegarebe**

Wie der Morgentau den Tag begrüßt und die Wiesen benetzt, so möge der Tau der Trauben Mund und Gaumen mit weicher Säure benetzen und verzaubern. Zu Hors d´oeuvre, Lachsterrinen, Sorbets, Sabayons, Gänseleberpasteten, Wildfarce und als wundervoll kraftvoller Digestif.

**TEUFEL MÖGEN ´S CHILI feurig scharf**

Chili und Paprika prägen den Geschmack unseres Teufel mögen ´s Chili – Essigs. Kosten Sie diese fein scharfe Essenz pur für den scharfen Kick im Mund und Gaumen oder verwenden Sie diese Besonderheit zum Verfeinern von Soßen, Fleisch, Fisch, Meeresfrüchten, asiatischen und mittelamerikanischen Gerichten.

**TRAENEN DER KLEOPADRA herrlich duftende Holzfassnote**

Wohlgerüche und edle Speisen prägten die Zeit der Kleopatra, der wohl mächtigsten und beeindruckendsten Königin des alten Ägyptens. In unseren „Traenen der Kleopadra“ haben wir die alte Tradition der Essigbereitung mit der Mystik der edlen Dinge jener Zeit vereinigt. Zu Gänseleber, Austern, Pilzen, Datteln und Feigen, Wiesensalaten, als Beigabe zum Ragout aus Hase, Tauben und zu würzigen Käsesorten.

**VANILLA mit Bourbon Vanille**

Ganze Vanilleschoten, eingebunden und eingelegt in hochwertigsten Aperitifessig, verführen Sie mit sanften Genüssen und zärtlichen Momenten. An Süßspeisen und Crèmes, Kuchen, Eis, asiatischer Küche, Fisch, hellem Fleisch, Sauce Béchamel und Soufflés.

**WEIHNACHTSBALSAM so schmeckt Weihnachten**

Weihnachten, die Zeit der Besinnung und der feinen Gerüche nach Lebkuchen, Zimt, Sternanis und exotischen Kräutern. Diese duftigen Aromen haben wir eingefangen in unseren Essig für die stille Zeit des Jahres. Ideal zu Soßen und zum Bestreichen der Weihnachtsgans, für Kürbissuppe, Kompotte, Parfait, ebenso wie zu Rotkohl, Punsch und Maronengemüse.

**WEISSER BURGUNDER mit wunderbarem Orangenblütenhonig**

Hier haben wir das unvergleichliche Dufterlebnis der Orangenblüten eingefangen in die wohlige Wärme meines Lieblingsessigs, des Weißen Burgunders. Auf Eis, für Gelees und Orangensoßen, Leberpasteten, Gänsebrust und zum Glacieren von Geflügel, für aromatischen Käse und raffinierte Salatsoßen.

**WENN SCHMETTERLINGE LACHEN mit Passionsfrucht & Lavendel**

Exotischer und mediterraner Flair, eingetaucht in feinsten Pfälzer Essig mit einem Hauch Vanille. Kosten Sie die verschwenderische Vielfalt als Aperitif, Longdrink mit exotischen Früchten oder zu Salaten, kaltem Fleisch, Meeresfrüchten und feinköstlichem Carpaccio.

**ZAUBERBLÜTEN-ESSENZIA**

Blüten von Hibiscus, Weidenröschen, Malven und Ringelblumen verleihen Ihrem Salat, Carpaccio oder fruchtigem Dessert eine feine Note. Als Aperitif ein Wohlgenuss.