

# ZUM KOCHEN UND FÜR SALATE

## FLEUR DE DOTTORE

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

König unter den Weinen. Kaiser unter den Essigen. Feine Muskat-Aromen und zarte Säure sind Garant für eine duftig frische Salatsoße, die so manchen Endivienkopf, Blumenkohl, manche Gemüsesoße, Kapernsoße, Fischsoße und helle Suppen 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 Gemüsefonds erfahren durch Halali ein feines dezentes Aroma des Waldes.

## HOLUNDER- ODER HIMBEERE

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

## LANDPARTIE ESSIG

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

## MARITIMUS

Ein ganz besonderes Elixier mit frischen Stengeln des asiatischen Lemon-grases, im Barrique gereift. Diese Besonderheit passt bestens zu Austern, Muscheln, Scampi, Lachs, Meeresfrüchten, Pot-au-feu. Jakobsmuscheln gebraten mit feinem Gemüse und Maritimus.

## MEDITERANEA

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

## PFLAUME

Barocke Aromen zu Antipasti, Nudelsalaten, Sauerbraten, Wachteln und Geflügel und zur säuerlichen Abrundung feiner Speisen.



## KINDERESSIG

### PRINCIPINO UND PRINCIPESSA

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, Gemüse und frischen Salaten. Aus frischen Tomaten, Paprika und Kinderessig lässt sich herrlich ein selbstgemachtes Ketchup herstellen.

## 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, Salaten und – man mag's kaum glauben – zum Parfümieren von Meeresfrüchten.

## SAFRAN-ZAUBER-PFLANZEN-BALSAM

Safran – das wohl wertvollste Gewürz der Welt – haben wir für Sie mit feinstem Balsam-Essig vermählt. Verwenden Sie diesen sparsam zu Bouillabaisse, Paella, Fischsoßen und Risottos, Ragout, Meeresfrüchten; auch zu Desserts wie Crème Brulée, Vanillesoße und feinen Kuchen. Meine Vorliebe ist Safranessig und Honig gemischt zu allerfeinstem Rohmilchkäse von Ziege oder Schaf.

## SCHWARZE JOHANNISBEERE

Delikate feine Frische der schwarzen Göttin der Früchte. Sie entfaltet sich besonders zu Käse, Rohkostsalat und zum Verfeinern dunkler Soßen.

## VIER-RÄUBER-BALSAM

Kräftiger Essig und duftende Kräuter geben diesem einzigartigen Essig seinen Geschmack. Passt hervorragend zu Tomatensalat, Tintenfisch, Fischsoßen, Scampi, Lachs, Fischsuppen, Käse, Pilzen, Fasan, Hase, Rotkohl, leichten Wildsoßen.

## VINAIGRETTE KURPFÄLZER 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

## WEISSER BURGUNDER

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



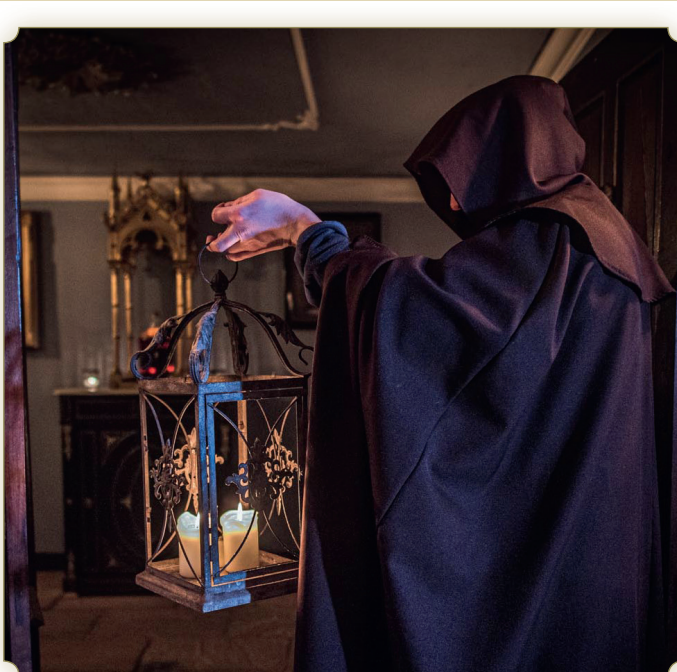
# ESSIGDEGUSTATION MIT KELLERFÜHRUNG

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 selbstgemahlenen Senfsorten.

An die Führung schließt sich eine Verkostung von fünf verschiedenen Edelessigen an. Wir führen Sie in die Kunst des Essigtrinkens ein und präsentieren Ihnen die Geschmacksvielfalt unserer Kreationen. Kosten Sie sinnlich-verführerische Essigpralinen und Essigbrot. Planen Sie für Ihre Reise gute 90 Minuten ein.

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

Zeit  
für  
säure  
Sinnlichkeit



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)  
copyright by Doktorenhof

FEINE ESSIGE  
ZU FEINEN SPEISEN



### ESSIGDEGUSTATIONSGLAS

Das mundgeblasene Doktorenhof Essigdegustationsglas, eigens entworfen für unsere Aperitif- und Digestifessige. Der kleine Kelch soll an die Wichtigkeit des bewussten Genießens erinnern. Dank des kleinen Kegels im Glas entfaltet der Essig sein unnachahmliches Aroma nach Sherry-tönen, weinigen Aromen, milden Düften und bedächtigen Noten der alten Eichenfässer. Der lange Stiel des Glases hilft Ihnen, unseren Essig langsam und bewußt auf die Zungenspitze gleiten zu lassen. Nicht zu viel! Nur ein, zwei Tröpfchen genügen, um gemächlich den Zungenrand zu benetzen. Duftig vermählt in Ihrem Munde erleben Sie die ganze Fülle und Kraft dieses Elixiers der Sinnlichkeit.



## EDELWEINESSIGE ZUM TRINKEN

#### 1001-NACHT-BALSAM

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

Gelee Royal gilt in der chin. Heilkunde seit Alters her als eines der kraftvollsten Stärkungsmittel im Nahrungsbereich. Die alten Babylonier haben diesen besonderen Saft zur Erhaltung der Körperkraft eingenommen. Edler Essig, vermählt mit diesem Königinnsaft der Bienen soll Ihnen und Ihrem Körper Kräftigung und Stärkung bringen.

#### ACETUM SANUM

##### *der Regulator*

Doktorenhof Acetum Sanum wird unter Verwendung bester, natürlich gewachsener Pflanzen hergestellt. In alten Eichenholzfassern 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*

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 erquickern, sondern auch so manch besondere Speise vitalisieren, um die körpereigene Entschlackung zu unterstützen.

#### DIE ANANAS

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.

#### ARMENIACUM - DIE APRIKOSE

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

##### *Rosenessig*

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, Soßen für Spargel, Blumensalat, 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, Fasan 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.

#### BALSAM DES HEILIGEN DAMIAN

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

#### DANCING MOCCA

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.
**Unser Tipp:** einige Tropfen über ein gut abgehangenes, frisch gegrilltes Steak!

#### DEIN IST MEIN GANZES HERZ

Die liebkosende Verführung mit Blutorangen und Minze. Die pure Frische als Aperitif oder zum Frühlingssalat, Carpaccio, Süßspeisen, Käse und für verlockende Cocktails.

#### ENGEL KÜSSEN DIE NACHT

##### *mit Kirschen und Vanille*

Wilde Kirschen, Aprikosen und Vanille sind die balsamischen Grundessen-zen, 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 frischen Säften, zu Süßspeisen, Käse, Eis, Obstsalaten und Torten eine himmlische Gabe.

#### ES GRÜNT SO GRÜN *„neue Essigkreation“*



Erleben Sie den Duft, die Kraft und die Fülle von Dill, Basilikum, Schnittlauch, Petersilie und so manch anderen grünen Kräutern, die unserem neuesten Essig seinen besonderen Geschmack schenken.Passt hervorragend zu grünem Salat, Rühreiern, Rohkostsalaten, Gemüseauflauf, vegetarischer Bolognese, Linsengerichten, Gemüsesuppen.

#### 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

Paradiesische Verführung zu feinem Käse, Feldsalat, Wildkräutersalat, Obstsalat, Rehwild, Wachtel, Spargel, Fisch und Trüffeln.

#### FRAMBUESA - DIE HIMBEERE

Eingebunden in eine wunderschöne Essigmystik haben wir einen Balsam aus vollfruchtigen Himbeeren und Aperitifessig geschaffen. Eine rassige Verführung zu Spargelsalaten, Rohkostsalaten, Pasteten, Crevetten, süßen Cremes, Eis, Obstsalat.

#### GIACOMO CASANOVA

##### *mit wilden Pomeranzen u. 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, Weichkäse.

#### HOCHZEITSBALSAM

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

#### DIE HÜBSCHLERIN

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

#### INGWERBALSAM

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, Fisch, Ragouts, Gänse, Enten, fruchtige Salate und Gelees, Gebäck, Suppen und Soßen. Ingwer mit Doktorenhof-Balsam-Essig ist eine fruchtige, würzige Komposition für Gaumen, Körper und Geist.

#### 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.

#### LUXXXURIOSUS

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. Kalt serviert zum Eis und als Zutat für Longdrinks mit Eis ist Granatapfel-Elixier das grandiose Etwas im Glas.

#### PURPLE ELEPHANT

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, vegetari-schen Köstlichkeiten und als feiner Digestif im Glas.

#### ROSENMONDBALSAM

##### *mit Malvenblüten*

Nach dem altdeutschen Sprachgebrauch ist der Monat Juni der Rosenmond. 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 (Sushi), zu Sashimi (roher Fisch und Meeresfrüchte), gegrilltem Fisch, Gelees, Süßspeisen, japanischer Küche, Gemüsesuppen, Fonds und natürlich wie bei den Samurai zur täglichen Stärkung.

#### SISSI HOLUNDERBLÜTENESSENZIA

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

#### SOPHIEN-BALSAM

##### *mit Pflaumen*

Durch die feinen Aromen herrlich reifer Pflaumen erhielt unser Sophien-Balsam eine feine aromatische Note nach Sherry und Dörrpflaumen. Unsere Tochter empfiehlt diese wunderschöne Essenz zu gebratenem Geflügel, gekühlt als Sorbet, zu exotischen Früchten, Puddings und Crème Caramel sowie zur Verfeinerung von Wildsoße.

#### 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 Digestiv.

#### TEUFEL MÖGEN´S CHILI

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

##### *duftende Holzfasstöne*

Schönheit, 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 Essig-bereitung 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, Soufflés

#### DER VATERMÖRDER

Ein bitterer Essig aus der Ortegatraube mit 19 verschiedenen Kräutern. Das Bittere möge der Verdauung helfen und die Gallensäfte besser fließen lassen.Vor dem Essen, ideal als purer Aperitif, nach einem vollumitäsem Mahl als Digestif oder als Bitterer Verdauer ohne Alkohol. Bekömmlich, verdauungsfördernd und dem Völlegefühl entgegenwirkend ist der „Vater-mörder“ der alte, moderne Zeitgeist- Digestif des gestressten Menschen. Als Longdrink wirkt der Vatermörder erfrischend und belebend herzhaft.

#### WEIHNACHTSBALSAM

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. Einfach herrlich als weihnachtlicher Aperitif!

#### WEISSER BURGUNDER

##### *mit Orangenblütenhonig*

Hier haben wir das unvergleichliche Dufterlebnis der Orangenblüten eingefangen in die wohlige Wärme meines Lieblingssessigs, 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 und Vanille*

Die Passionsfrucht schmeckt nach Leidenschaft und Frische. 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.

#### ZAUBERBLÜTENESSENZIA

Ein nobler Aperitifessig für die Schönheit von Innen und Außen mit Weideröschchen, Malven, Ringelblumen und weiteren wohltuenden Blütenessenzen. Pur getrunken für den täglichen Genuss, als Aperitif bei einer feinen Speisenfolge und als zauberhaftes Parfum bei Salaten, Carpaccio und fruchtigen Desserts.

#### DIE ZITRONENBRAUT

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