



**ERSTE**

**SARDINEN**

**BAR TIROLS**

1. SARDINEN BAR TIROLS

**YES**

*we looove fish.*

Aber nicht irgendeinen.  
Und Sushi kann doch (fast) jeder.  
Deswegen wählen wir die Sardine.  
Underestimatet und deswegen so  
richtig cool! Die Sardine bekommst  
du ganz nonchalant in der Dose, ab  
zwei Dosen oder mehr genießt du  
diese äußerst feinen Spezialitäten  
aus dem Meer mit einem grünen  
Sommersalat und frischem Brot.

YES, WE LOOOOVE FISH.



## LA BELLE ILOISE

### **SARDINES AU CITRON** 115 g **9.00**

*Hier trifft die Zitrone auf feinstes Olivenöl. Und das ist nicht alles: Das zarte Fleisch der bretonischen und grätenlosen Sardinen zergeht auf der Zunge. Wie ein Sonnenuntergang in der Bretagne! Sounds cheesy, ist aber so.*

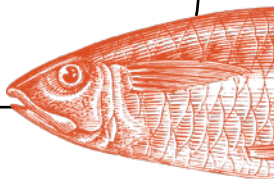
### **SARDINES À LA TAPENADE** 115 g **9.00**

*Bretagne meets Provence: Die Sardine und die Tapenade. Ein geiler Mix: würzig-fruchtig aus bestem Olivenöl, Knoblauch und Kräutern. So schmeckt Frankreich, promised!*

### **SARDINES À LA LUZIENNE** 115 g **9.00**

*Klotzen, nicht kleckern: Die Sardine ist ein Komplexhaufen mit würzigen, dabei frischen und leicht säuerlichen, aber angenehm pikanten Aromen, langem Nachgeschmack und dezenten Rauchnoten. Ähm, noch Fragen?*

#SAMMLERSTÜCKE

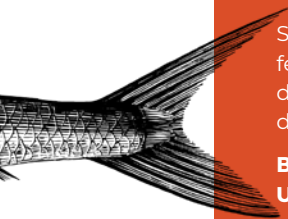


## RAMON PEÑA

### **KLEINE MIESMUSCHELN** 110 g **9.00** **AUS GALIZIEN**

*Oh my God, it tastes like heaven! Wir wissen nicht, was mies an diesen Muscheln sein soll. Mit Noten von Salz, Zucker, Lorbeerblättern und Nelken singt deine Seele beim Verzehr spanische Seemannslieder.*

## DRINKS



Spritzige Aperitifs, leckere Cocktails, feine Weinspezialitäten oder zur Feier des Tages mal ein guter Tropfen aus der Champagneria by HOF BAR:

**BITTE FRAGE NACH  
UNSERER BARKARTE.**



## LA PERLE DES DIEUX

### **SARDINEN IN OLIVENÖL 115 g 14.00** **MIT KANDIERTER TOMATE**

*Uh-la-la! Süß, subtil, verführerisch: Wir verfallen dem Charme von kandierte Tomaten, Kräuter der Provence und kleinen zarten Sardinen – Voulez-vous manger avec moi?*

### **JAHRGANGSSARDINEN 2015 115 g 19.00** **IN OLIVENÖL**

### **JAHRGANGSSARDINEN 2018 115 g 14.00** **IN OLIVENÖL**

*How old is the fish?*

*Jahrgangssardinen (millésimées) sind das Beste vom Besten und ihr Geschmack reift noch mit den Jahren. Wie guter Wein, gekeltert aus Gewürzen, Aromen und Schätzen des Meeres.*

**Wie guter Wein reifen auch Sardinen mit der Zeit und verändern sich, je länger sie lagern. Deshalb wird auf vielen Dosen der Jahrgang des Fangs vermerkt und man spricht von „Jahrgangssardinen“.**

## LES MOUETTES D'AVOR

### **JAHRGANGSSARDINEN** **„SONDEREDITION BREST 2020“ 115 g 14.00**

*Was haben diese Sammler-Dose und Pokémons gemeinsam? Du schnappst sie dir am besten! Eingelegt in hochwertigem Öl warten lauter kleine Sardinen darauf, gegessen zu werden. Yummieh!*

### **SARDINEN** **MIT BASILIKUM UND THYMIAN 115 g 9.00**

*Basilikum und Thymian machen die Sardine an. Frisch gefangen in der Nacht, wurd' zur Konserve sie gemacht! Wir glaubten es fast selber nicht: Für Zunge und Gaumen ist ihr Geschmack ein wahres Gedicht.*

### **SARDINES PIQUANTES (SCHARF) 115 g 9.00**

*Was für scharfe Flossen! Vier schöne Sardinen in kaltgepresstem Olivenöl, befeuert durch die Würze von Nelken und sauren Gurken. Hot, hot, hot!*



## SAN CATARINA

### WAS WILLST DU THUN, FISCH? DU HAST DIE WAL, FISCH!

Damit keine Walfische zu Schaden kommen, weil wir auf Thunfisch stehen (Stichwort Schleppnetze) wird dieser Thunfisch noch mit der Angel vor den Azoren gefangen. No other fishes were harmed! Genauso öko sind auch alle anderen Zutaten in der Konserve: Auf den Azoren geerntet und vor Ort verarbeitet.

#### THUNFISCHFILETS IN OLIVENÖL 120 g 9.00 MIT AZORISCHER PAPRIKA

*Boa tarde meu coração – Guten Tag, mein Herz!  
Ein portugiesischer Flirt für Gourmets: Thunfisch  
der Sorte Bonito und würzige Paprika. Wir haben  
Schmetterlinge im Bauch!*

#### THUNFISCHFILETS IN OLIVENÖL 120 g 9.00 MIT FENCHEL VON DEN AZOREN

*No many words needed: Thunfisch – Fenchel –  
wohlschmecklich, mild mit einem Spritzer Atlantik  
in den Kiemen.*

#### THUNFISCHFILETS 120 g 9.00 IN OLIVENÖL UND THYMIAN

*Hörst du die Wellen rauschen? Spürst du die Sonne  
auf deine Nase scheinen? Thymian aus den Gärten  
der Insel São Jorge, eine Prise Salz und feinsten  
Thunfisch bringen den Strand auf deinen Teller.*

#### THUNFISCHFILETS 120 g 9.00 IN OLIVENÖL MIT ROSMARIN

*A taste of glory: Rosmarin und Olivenöl  
umschmeicheln das zarte Fleisch des frisch  
gefangenen Thunfisches. Göttlicher Geschmack,  
umrahmt von verführerischen Aromen.*

#### THUNFISCHFILETS IN OLIVENÖL 120 g 9.00 UND FRÜHLINGSGEMÜSE (MOLHO CRU)

*Molho Cru ist DER Sidekick bei azorischen  
Fischgerichten: Eine feine Sauce aus Zwiebeln,  
Knoblauch, Petersilie, Paprika und Chili.  
Handgepflückt und mit Liebe verarbeitet –  
a romantic island dream!*



## SWEET TEMPTATION

### DEATH BY CHOCOLATE 14.00

Parfait von der Tonkabohne mit 3 Stück zartschmelzenden Edelpralinen. Natürlich alles 100 % home-made von Pâtissier Martin Rogner!

### ESPRESSO MARTINI - GESCHÜTTELT, NICHT GERÜHRT! 9.00

Vodka, Kaffeelikör und Kaffee-Sirup

### CAFFÈ AFFOGATO 3.90

Espresso, Vanilleeis und Sahne

### SORBET DU JOUR 1 KUGEL 3.50

Wunderbar fruchtiges Halbgefrorenes. Zum Neutralisieren. Zum Erfrischen. Zum Genießen.

### A GRAPPA FÜR PAPA 2 cl 6.00

Stravecchia, Le 18 Lune, Marzadro

## SAMMLER STÜCKE



Diese Jahrgangssardinen (millésimées) werden vor der Küste von Saint Gilles Croix de Vie gefischt, einer kleinen Gemeinde südwestlich von Nantes, die noch heute hauptsächlich vom Fischfang lebt. Die Gestaltung dieser Dose stammt von der Illustratorin Delphine Cossais. Mit anderen Worten: Diese Dose gehört auf deine Wohnzimmerwand!

# Gift VOUCHER



#SCANME