

## Köşeli Şişede.....Hardal

Özenle tadlandırılmış hardallarımız, tüm et ve sosisli yemeklerle lezzetli olur. Her çeşit salatalara da veya kızartmaların tadlandırılmasına ayrıca acık veya koyu, sıcak veya soguk soslara icin uygunlardır.Ekmek üzerinde sürmek icin, sebze ve pilav icin-hardal hersey icin uygundur.

### 7-Baharatli-Hardal (7-Kräuter-Senf)

7 çeşit Fransız Baharatından hazırlanmış, bütün yemeklere (sosislere) ve ayrıca sebze icin de uygundur. Cesitli kullanma türleri: balık, salata soslarına.....

### Acısız HaşHaş Hardalı (Milder Mohn)

Cok hos bir damak tadı olup, patatesli ve makarnalı yemek türleri ve balık yiyeceklerine, hatta salata soslarına karıştırılabilir.

### Ahududu Hardalı (Himbeersenf)

Meyveli ve taze tadıyla genel bir salata sosu özelligine sahip, ekmek üzeri ve peynir türüne-ayrıca kızartılmış etlere layık bir tad.

### Armutlu Hardal (Birnensenf)

Tatlı ve meyveli. Yaban eti türüne ve peynire de ayrı bir tad verir.

### Ballı Hardal (Honig-Senf)

Genel tatlı bir hardal yemek pisirimde kullanılabilir özellikle cocuklar tarafından cok sevilen bir tada sahip.

### Biberli-Portakallı Hardal (Pfeffrige Orange)

Baharatlı ve meyveli tadı özellikle: ördek, kaz, tavuk, tavsan ve balık türü kızartmalara cok özel bir lezzet.

### Car Hardalı (Zarensenf)

İri çekilmiş siyah ve kahverengi hardal tohumundan-pekmezden olusan ilk etapta tatlı sonradan acı ve tekrar tatlıya dönüşen tadı var.

### Cassis Hardal (Cassis-Senf)

Siyah Frenk üzümünden hazırlanmış, kızartma türü etlere, kasar peynirli salatalara özelliklede ekmek üzeri ayrı bir lezzet verir.

### Cilekli Hardal (Erdbeersenf)

Ferahlatıcı bir tadı olup-kapiri ile tadlandırılmış, fazla tatlı olmayıp meyveli tada sahip, ızgara cesitlerine ve salata soslarına özeldir.

### Elmalı Hardal (Apfelsenf)

Meyveli, herseyle kullanılır, patates salatasıyla lezzetlidir.

### Hindistan Hardalı (Indischer Senf)

Köri ile tadlandırılmış, cok lezzetli olup tavuk türü ve kıymalı yemeklere ayrı bir lezzet verir.

### İnce Biberiye Hardalı (Feiner Rosmarinsenf)

Kolay ve karışık olmayan bir tarzda hazırlanıp özel bir karaktere sahip tadıyla kuzu-koyun ve tavuk etlerine, ayrıca sarımsak-domates-patetes ve yesil fasulye türlerine özel.

### İncir Hardalı (Feigensenf)

İncir ve kırmızı biberden hazırlanıp nefis baharatlı tadı olup tavuk etlerine-kuzu etlerine ve diger cesitli etli yemeklere, bunların yanı sıra peynirli yiyeceklerle ayrı bir lezzet.

### İskocya Hardalı (Schottischer Senf)

Hardal tohumu ve viskinin karışımı, kızartma türü etli yemeklere-balık yemeklerine ayrı bir lezzet verir.

### Kahveli Hardal (Colonial Senf)

Egzantrik bir özellige sahip- cokolata ve kahve ve kakao`dan yapılmış alışıgın dışında özel bir tad-özellikle kızartılmış et ceslerine ayrı bir tad verir.

### Kapiri Hardalı (Kapernsenf)

Eskimsi meyve tadı ile bircok-yumurtalı ve patatesli salata türlerine özellikle et sarmasına özgün bir tad verir.

### Kırmızı Biber Hardalı (Chilisenf)

Cok acı.

### Kırmızı Sarımsaklı Hardal (Roter Knoblauch)

Bizim klasik: kırmızı, acı, özlü-kuvvetli hardalımız et, sosis, balık, sebze yani her türlü yemege salataya severek kullanacağınız bambaska bir damak tadı.

### Lavanta Hardalı (Lavandula)

Damaga hos gelen aromasıyla, domates corbası, domatesli salatalar ve fırında kızartılmış etlere degisik bir tad.

### Muzlu Hardal (Bananensenf)

Hafif ve meyveli, masaya bir egzotik havası getirir. Cok özel bir tadı olup, tüm beyaz et ve kızartma türleri, ızgarada hazırlanmış etli yiyeceklerle lezzetlidir. Uzak dogu mutfagına ugundur.

### Şark Hardalı (Orientalischer Senf)

Tarcın tadı fazla olmasına ragmen-tatlı olmayıp-esrarengiz bir özellige sahip lezzetiyle, beyaz ve kırmızı etlere ayrı bir damak tadına sahip.

### Sert Yabanmersini Hardalı (Herbe Preiselbeere)

İlginc kompozisyondan olusan, meyveli bir acı tadı olup yaban ve tavuk türü etlere.

### Susamlı Hardal (Sanfter Sesam)

Kavrulmuş susam karışımıyla, kıymalı köftelere ayrı bir tad verip sebze ve salatalara bambaska bir lezzet.

### Tarhun Hardalı (Estragonsenf)

Tarhun`un vermiş olduğu özel bir tad-beyaz et cesitlerine, mantarlı yiyeceklerle-ve salata soslarına özel bir tad.

### Toskana Hardalı (Toskanischer Senf)

Siyah, yesil zeytin, domates salcası, beyaz sarap ve cok cesitli baharatlardan olusan bu hardal bambaska bir damak tadına sahip olmasıyla, tüm etli, soslu peynirli yemeklere hatta ekmek üzeri bambaska bir lezzet.

### Zencefil Hardalı (Ingwersenf)

Tüm pilav türü ve tavuklu yemeklere kullanılabilir.



## **Mürver Yapragı Serbeti (Holunderblüten-Sirup)**

Mürver yapragından yogun bicimde hazırlanmış bu serbeti soguk günlerde sıcak bir çayla veya sodayla karıştırarak icebilirsiniz-fırında yapılan kızartma türü etin üzerine sürebilirsiniz.

## **Köseli şişelerde....Salat Sosu**

Salat sosları genelinde sos olarak tüketilen sebze ve meyvelerden oluşuyor. Kızartma, haslama, salata ver her türlü etli-etsiz yemeklere uygundur, örneğin pilav ve sebzeli yiyecekler gibi....

### **Biberiye Sosu (Rosmarin-Chutney)**

Tüm kızartma ve ızgarada hazırlanmış etli yiyeceklerle patates salatası ve domatesli yapılmış yemekler için kullanılır.

### **Çilek-Incir-Seftali Sosu (Erdbeer-Feigen-Pfirsich-Chutney)**

Çok meyveli, hafif acımsı.

### **Elmalı-Naneli Sos (Apfel-Minz-Chutney)**

Patatesli veya etli yemeklere özellikle kuzu etine çok uygundur.

### **Erikli-Naneli Sosu (Pflaumen-Zimt-Chutney)**

Biraz mayhos, özellikle pilav türü, tavuk eti ve yaban etine özel-tüm meyve salatalara uygundur.

### **Kiraz-Zencefil Sosu (Kirsch-Ingwer-Chutney)**

Meyveli, sert, çok aromalıdır, özellikle tavuk eti türüne hatta meyveli salatalara-özellikle kasar peyniriyle hazırlanmış türlere uygundur.

### **Portakal-Sogan-Sosu (Orangen-Zwiebel-Chutney)**

Tüm beyaz et yemeklerine özellikle ızgara ve kızartılmış ördek için kullanılır.

### **Şeftali-Köri-Sosu (Pfirsich-Curry-Chutney)**

Herşey için kullanılır. Mango-Sos için bir alternatif.

# *Senf Salon*

C. VE M. SCHAMBACH

Hagelberger Strasse 46  
10965 Berlin-Kreuzberg  
Almanya

Bergmannstrasse yakını

### **AÇILIS SAATLERİ**

Pazartesi'den Cuma'ya  
11:00 le 19:00 arası

cumartesi

11:00 le 15:00 arası



Telefon/Fax: +49 (0)30 78 89 11 01

[mail@senfsalon.de](mailto:mail@senfsalon.de)

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

