



HANNE GEIGER

Hohe Str. 26, 96487 Dörfles-Esbach

0170 4823203

info@8erwassereck.de

www.8erwassereck.de

Marmeladen, 280 g– je 3,50 € inkl. 0,30 € Pfand

Amaretto-Kirsch

Ananas

Apfel-Cider (Apfelgelee mit Apfelwein)

Apfel-Zimt

Birne Willi (Ohne Alkohol)

Blaubeere

Blau- und Johannisbeere

Brombeere pur mit Vanille

Brombeere – Holunderblüte

Cassis (sw. Johannisbeere + Cassislikör)

Clementine (m. Rum u. Vanille)

Cremige Orange

Cremige Zitrone

Edel & Dark (Himbeere/sw. Johannisbeere)

Erdbeere (m. Hibiskus)

Erdbeere-Holunderblüte

Erdbeere-Rhabarber

Hiffenmark (Hagebutte)

Himbeere pur

Himbeere beschwipst (Mit Crand Manier)

Himbeere-Rhabarber

Holunderbeere pur

Holunderbeere u. –blüte

Genussregion
COBURGER LAND



HANNE GEIGER

Hohe Str. 26, 96487 Dörfles-Esbach

0170 4823203

info@8erwassereck.de

www.8erwassereck.de

Ingwer m. Maracuja u. Orange

Irische Kirsche (m. Whisky)

Jobi (Johannisbeere/Birne)

Jostabeere (Kreuzung Stachel- u. Johannisbeere)

Kinderglück (Holunderblüte, Himbeere, Brombeere)

Ma-Ma (Mango-Maracuja)

Mirabelle m. Hibiskus, Orange, Vanille

Pina Colada (Ananas/Orange/Kokosmilch)

Power (Aronia/Quitte)

Quitte – Orange

Quitte

Rumpelstilzchen (Bro-, Him-, Blaubeere)

Sanddorn – Orange

Sanddorn „Düne“ -pur

Sauerkirsche

Spritziger Pfirsich (mit Prosecco)

Vitaminbombe (Aronia, Erdbeere, Holunderblüte)

Waldmeister

Zwetschge (mit Zimt, Nelke)

„Bsuffene“ Zwetschge (mit Wein, Rum, Zimt)

... + was mir in den Sinn kommt und **gut** schmeckt!

Soßen für Nudeln, Reis, etc. – 420 ml je 3,50 Euro inkl. 0,30 Euro Pfand

- Tomatensoße „Melanzana“ (Tomate, Aubergine, Basilikum, etc.)
- Tomatensoße „Verdura“ (Tomate, Zucchini- u. Karottenraspel, Basilikum, etc.)
- Tomatensoße „Finocchio“ (Fenchel)



HANNE GEIGER

Hohe Str. 26, 96487 Dörfles-Esbach

0170 4823203

info@8erwassereck.de

www.8erwassereck.de

- Tomatensoße „Arrabiata“ (Tomaten, Chili, Öl, Knobi, etc.)
- Tomatensoße „Ricotta-Spinat“ (Tomaten, Ricotta, Schafskäse, Spinat, Knobi, etc.)
- Tomatensoße mit Paprika und Zucchini
- Tomatensugo „Rita“ (feine Tomatensoße mit Karotten+Zwiebeln, ohne Knobi!)

Soßen für Nudeln, Reis, etc. – 420 ml je 4,00 Euro inkl. 0,30 Euro Pfand

- Tomatensoße „Ente“ (Tomate, Entenbrust, Kräuter, Gewürze)
- Tomatensoße „Lamm“ (Tomate, Bio-Lamm, etc.)
- Tomatensoße „Reh“
- Thai-Curry „Gemüse“ (Gemüse, Pilze, Kokosmilch, Chili, Curry...)
- Tomatensoße „Rinderragout“ (Tomate, Rinderhack, etc.)
- Tomatensoße „Amatriciana“ (Tomate, ital. Speck, etc.)

Sonstiges inkl. 0,30 Euro Pfand

- Griechisches Vollgericht m. Reisnudeln, Pute, Schafskäse, Tomate, 890 g - 6,50 €

Pesto –137 ml je 3,50 Euro inkl. 0,30 Euro Pfand

- Salbei, Walnuss, Tomate, Waldpilz, Bärlauch, Spinat, Rosmarin – nach Saison

Senf – 220 ml je 3,50 Euro inkl. 0,30 Euro Pfand

- Crunchy Honey – körniger, süßer Senf, toll zu Käse
- Whisky-Senf
- Wasabi-Senf
- Quittenmostarda
- Feigensenf
- Dunkelbier-Kräutersenf

Sößchen – 220 ml je 3,50 Euro – super zur Grillsaison/Fondue Inkl. 0,30 Euro Pfand

- Mexikanische Taco-Soße (Tomate, Zwiebel, Kräuter, Chili, etc.)
- Oliven-Tapenade – auch lecker zu Spaghetti
- Ajvar
- „Scharfe Sache“- Chili-Gewürzpaste, basierend auf Chili, Paprika, Tomaten
- „Schurrimurri“ – gepr. Paprika, getr. Tomaten, Pinienkerne, Sardellen...
- Zwiebel-Jam (Zwiebeln, süß-sauer)

Deftiges/Außergewöhnliches im Glas – 220 ml je 4,50 Euro Inkl. 0,30 Euro Pfand

- Entenrilette – auf frisches Brot – ein Genuss!
- Kräutergriebenfett
- Bacon-Jam (super auf Hamburger, Sandwiches usw.)
- Tahini (Sesammus) – super zum Kochen oder unter die Marmelade

Salze und Gewürzmischungen – je 3,00 Euro inkl. 0,30 Euro Pfand

- Aglio e olio (Scharfe Gewürzmischung z.B. für Nudeln in Olivenöl)
- Blütenbutter – Mischung für eine Kräuterbutter mit Blüten o. für z.B. Fisch
- Bolognese-Würzmischung (nicht nur für die „Nudelsauce“)
- Bravo Peperone – milder Paprika/Tomatendip (vorher 2 Min. aufkochen)
- Curry-Dip – als Soßengrundlage oder Dip
- Dill-Dip – als Dip oder für Gurken-/Kartoffelsalat...
- Paprika-Dip – etwas schärfer, gerne auch zum Würzen von Fleisch u. Dips
- Pilz-Dip (vorher 2 Min. aufkochen)
- Salbei-Gewürzmischung für Butter-Salbei-Nudeln (in Öl erwärmen)
- Sesam-Salz (Gosimo) für Kartoffeln, Spiegelei, Butterbrot, Salate, etc.
- Sour Creme – Klassisch für Kartoffeln aber auch gut in Salaten
- Tomaten-Dip – Tomate mit Sommergewürzen für Dip u. z.B. Nudelsalat
- Wiesensalz – Salz für Dip, Brot, Bratgerichte – universell!

Sirup – je 3,00 Euro inkl. 0,30 Euro Pfand

- Holunderblütensirup
- Gewürz-Brombeersirup
- Rhabarbersirup
- Himbeersirup
- Lavendelsirup
- Ingwersirup
- Quittensirup

Nach Saison

Essig – je 3,00 Euro/Öl – je 4,00 Euro inkl. 0,30 Euro Pfand

- Himbeeressig
- Brombeeressig
- Orangenessig
- Kirschbalsam-Essig
- Quittenbalsam-Essig
- Borretschessig
- Holunderblütenbalsam-Essig
- Sw. Johannisbeeressig
- Chiliöl
- Geröstetes Sesamöl (auf Rapsölbasis) mit gerösteten Kernen
- Walnussöl (auf Rapsölbasis) mit gerösteten Kernen

Gerne koche ich für Sie Ihre Give-Aways zu Hochzeit, Confirmation, Kommunion, etc. und gestalte die Dankes-Aufkleber nach Ihren Wünschen!

