LUCIEN
DORIATH

Weihnachten im Elsass

Der Herbst ist da und lädt uns ein, die einfachen Freuden des Lebens zu genießen: den köstlichen Duft eines Bratens oder den geselligen Zauber der elsässischen Weihnachtszeit im Kreise der Familie oder mit Freunden.

Unser Restaurant “La Table du Domaine” und unser Feinkostladen “Le Comptoir des Saveurs” möchten Ihnen wieder außergewöhnliche Momente schenken und laden Sie ein, unsere Enten- und Gänselebervariationen, aus eigener Zucht, zu kosten. Entdecken Sie in unserem Restaurant die köstliche und kreative Speisekarte unseres Küchenchefs oder interpretieren Sie zu Hause elsässische Rezepte neu und bereiten Sie z.B. einen Baeckeoffe oder ein Sauerkraut mit Entenfleisch zu.

Es ist unser Bestreben, Ihren Gaumen und Appetit zu verwöhnen, und wir achten stets darauf, Ihnen qualitativ hochwertige Produkte direkt vom Erzeuger und großzügig servierte Teller anzubieten.

Vogelgrippe und Lieferschwierigkeiten liegen hinter uns, und Sie können unsere breite Produktpalette wieder nach Herzenslust erkunden. Wir wünschen Ihnen von ganzem Herzen wunderbare Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr.

Mickaël & Lucien Doriath

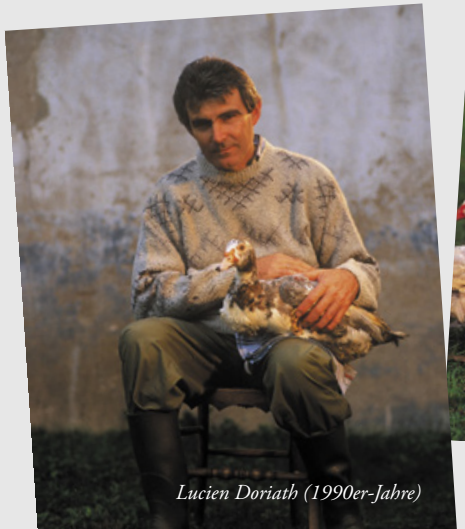
MICKAËL DORIATH

Die Geschichte einer Leidenschaft über zwei Generationen

Mickael Doriath

Seit 2011 führt Mickaël mit seinem Vater zusammen das Gut, in dem er aufgewachsen ist. *“Meine Eltern haben mir Werte wie Fleiß und Zuverlässigkeit weitergegeben und die Freude an gutgetaner Arbeit und Gastronomie vermittelt”*, erklärt er uns.

Diese Werte möchte Mickaël bewahren. Er ist stolz auf seine elsässische Heimat und setzt sich für den Fortbestand der lokalen Entenzucht ein. Er folgt dabei der Familientradition, bringt aber auch eine moderne Vision ein. Davon zeugt der Bau neuer Produktionsstätten, der Umbau des Restaurants im Jahr 2022 und der stete Wunsch, neue Rezepte zu entwickeln. Innovationen, die auch das Ergebnis von “Teamwork” sind und dazu beitragen, köstliche kulinarische Erlebnisse zu schaffen.



Lucien Doriath (1990er-Jahre)

Archivbilder von den Anfängen des Abenteuers Doriath

Kein Weihnachtsfest ohne Foie Gras

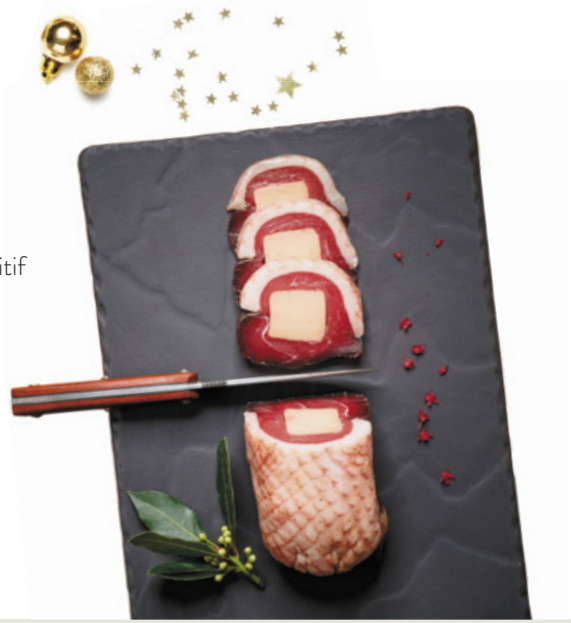
Foie Gras in allen Variationen, für jeden Geschmack und Geldbeutel und unvergleichliche Festtage.

Foie Gras von Doriath roh und gekocht

Pur auf einem Toast oder mit Feigen Chutney, als Terrine mit einer Garnitur aus Früchten der Saison, unsere rohen oder gekochten Spezialitäten eignen sich für eine Vielzahl von Rezepten.

Getrocknete Entenbrust mit Foie Gras Füllung

In dünne Scheiben geschnitten als Aperitif oder an Salat serviert. Ein köstliches und zugleich schönes Produkt, das die technische Kunstfertigkeit unserer Küchenchefs und die leidenschaftliche Arbeit unserer Züchter vereint.



Der Feinkostladen

Unser Team des “Comptoir des Saveurs” steht Ihnen zur Seite, um Ihnen zu helfen, unsere Produkte aufeinander abzustimmen und köstliche Festmahlzeiten zuzubereiten. Sie möchten Gourmetgeschenke unter den Baum legen? Feinkosterzeugnisse aus eigener Produktion, Delikatessen, Naturweine, gastronomische Einladungen, Kochkurse oder Geschenkgutscheine: wir sind auch da, um Sie bei der Auswahl des idealen Geschenks zu beraten.

Für ein harmonisches Gleichgewicht der Aromen

Zwetschgen-Chutney
130g

Trüffelsoße *Marini Azzolini*
80g

Crémant *Domaine Pfister*
75 cl

SICHERE WEBSITE

BESTELLEN SIE UNSERE PRODUKTE IN DER BOUTIQUE ODER ONLINE
lucien-doriath.fr/de

WIR LIEFERN IHNEN UNSERE PRODUKTE DIREKT NACH HAUSE

ab 60€

KÜHL-TRANSPORT

LIEFERUNG 48h

Unsere Auswahl an Festtagsprodukten

ZARTSCHMELZEND UND DUFTEND

Feigen mit Foie Gras Füllung

Für einen festlichen Aperitif mit der Familie, Freunden oder Kollegen, ein köstliches, süß-herzhaftes Zusammenspiel, das mit einem Glas trockenem Weißwein serviert wird.

SCHNELL & SCHMACKHAFT

Enten-Tourte

Ideal, um sich im Handumdrehen selber zu verwöhnen oder um mit Freunden ein gutes Essen zu genießen, ohne sich dabei um die Zubereitung sorgen zu müssen.

KNUSPRIG & HERZHAFT

Gebratene Entenbrust

Eine Pfanne, Salz, Pfeffer und gemischtes Gemüse - mehr brauchen Sie nicht, um Ihren Gästen ein zufriedenes "Mmh" zu entlocken.

DAS REZEPT
UNSERES CHEFKOCHS

Hausgemachte Foie Gras

Zutaten

für vier Personen

- 1 frische Entenleber (etwa 500 bis 550 g)
- 7 g Salz
- 1 g gemahlener schwarzer Pfeffer
- 1 Prise Zucker
- 1 Esslöffel Cognac oder Armagnac (optional)

Unser Sommelier empfiehlt

Pinot Gris
Grand Cru
von der
Domaine
Neumeyer

Unsere Weinauswahl finden Sie auf:
lucien-doriath.fr/de

Zubereitung der Stopfleber
Nehmen Sie die Entenleber aus dem Kühlschrank und lassen Sie sie 30 Minuten lang bei Raumtemperatur ruhen.

Entfernen Sie die Venen mit den Fingern oder einem Messer (ein wichtiger Schritt, um eine glatte, makellose Textur zu erhalten).

Mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.

Optional: Geben Sie Cognac oder Armagnac hinzu, um die Foie Gras zu aromatisieren.

In die Terrinenform geben
Legen Sie die Stopfleber in eine Porzellan- oder Glasterrine. Leicht festdrücken, um Luftblasen zu entfernen.

Garen
Heizen Sie Ihren Backofen auf 100 °C vor.

Stellen Sie Ihre Terrine in ein Wasserbad. Erhitzen Sie das Wasser auf 70 °C und füllen Sie das Wasserbad bis 1 cm unterhalb der Terrine. Schieben Sie die Terrine in den Ofen und lassen Sie sie 45 Minuten bis 1 Stunde garen.

Verwenden Sie ein Küchenthermometer, um die Kerntemperatur der Leber und die Temperatur des Wasserbads zu überprüfen. Das Wasser sollte bei etwa 70 °C bleiben und die Leber sollte 50 °C erreichen, um halb gar zu sein.

Abkühlen
Nehmen Sie die Terrine nach dem Ende der Garzeit aus dem Ofen und lassen Sie sie 30 Minuten lang bei Raumtemperatur abkühlen. Stellen Sie die Terrine anschließend für mindestens 24 Stunden in den Kühlschrank, damit die Foie Gras fest wird und ihren Geschmack entfaltet.

Aufbewahrung
Sie können Ihre Foie Gras mit einem 2 cm dicken Film aus geschmolzenem Fett bedecken, um sie länger aufzubewahren.

Aufbewahrung zwischen 10 und 15 Tage.

Alle Einzelheiten zu dem Rezept und den dazugehörenden Zutaten finden Sie auf unserer **lucien-doriath.fr/de**

DAS RESTAURANT

Unser Stammtisch ermöglicht Firmenveranstaltungen und Familienfeiern in geselligem Ambiente.

Immer wieder genussvolle Momente

Wir setzen auf lukullische Freuden, um den grauen Alltag hinter uns zu lassen: Genießen Sie in unserem Restaurant "La Table du Domaine" eine gesellige und genussvolle Auszeit unter der Woche, am Wochenende oder während der Festtage.

Unser warmes Ambiente aus elegantem hellem Holz lässt Alltagskummer vergessen, während unser eingespieltes Team Sie umsorgt. Probieren Sie unsere köstlichen Entenrezepte und genießen Sie in schöner Gesellschaft unsere festlichen Foie-Gras-Variationen und unsere Menüs, die vom Amuse-Bouche bis zum Dessert Ihre Sinne anregen werden.
Sie können darauf zählen, dass wir Ihre Lieblingsgerichte mit lokalen und saisonalen Produkten zubereiten, wie immer großzügig in Menge und Geschmack. Auch unser Sommelier wird mit einer subtilen Abstimmung zwischen Speisen und Wein für weitere Gaumenfreuden sorgen.

Reservierung auf
lucien-doriath.fr/de oder unter **+33 (0) 3 88 47 98 98**

Produktabbildungen können vom Original abweichen

Blätterteigpastete Lucien Doriath

Eine neu interpretierte Blätterteigpastete mit Ente, präsentiert in einer hauchdünnen Kruste aus Blätterteig.

Unser Maître d'Hôtel
JEAN-BAPTISTE BECKER
bereichert die Weinkarte unseres Restaurants und unserer Boutique mit ausgesuchten Weinen, die perfekt zu unserer Foie Gras passen.

Gigondas *Domaine du Pourra*
Dieser Wein passt zu einer Entenbrust, einer Keule Confit oder gut gereiften Käsesorten.

Muscat *Frédéric Mochel*
Ein sehr raffinierter Wein, der zu unseren Aperitifprodukten passt.

Sehen Sie sich die Auswahl unseres Maître d'Hôtel an in der Boutique und auf unserer Website
lucien-doriath.fr/de

KARTE UND MENÜS

Ihr Wohlbefinden ist unser höchstes Gebot.
Deshalb überarbeiten wir jeden Monat unser gastronomisches Menü und bieten Ihnen eine Auswahl an köstlichen Vorspeisen, Hauptgerichten und Desserts à la carte an.

Festtagsmenü

48€ pro Person

Beispiel Festtagsmenü

Amuse-Bouche mit Foie Gras

Vorspeise
Gebratenes Entenleberschnitzel, Trüffelrisotto

Fischgericht
Zander-Matelote mit Riesling Grand Cru und elsässischen Nudeln

Fleischgericht
Gebratene Entenbrust, Gemüse der Saison, hausgemachte Spätzle

Dessert
Omelette norvégienne flambiert

Festtagsmenü

Trüffel Spezial

60€ pro Person

Beispiel Festtagsmenü

Mit Foie Gras gefüllte Feige, gelierte Trüffel

Vorspeise
Foie Gras-Pudding mit Trüffel

Hauptgericht
Entenbrust, reduzierter Trüffeljus, Kartoffel-Tourte und Pilze der Saison

Käse
Trüffelbrie

Dessert
Maronen-Kaffee-Makrone, Haselnuss-Splitter

Produktabbildungen können vom Original abweichen

Gastronomisches Menü

38€

Ideenreich und inspiriert kreiert unser Chef jeden Monat ein neues gastronomisches Menü rund um die Ente für unsere Gäste.

Es besteht aus einem Amuse-Bouche, einer Vorspeise und einem Dessert und wird Ihren Gaumen mit Sicherheut verwöhnen.

Sie finden unsere gastronomischen Menüs auf lucien-doriath.fr/de und auf unseren sozialen Netzwerken.

Amuse-Bouche

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

Zu viel Alkohol schadet der Gesundheit, genießen Sie ihn in Maßen

Unsere Karte

VORSPEISEN ..... 19€

- Gebratenes Entenleberschnitzel, Früchte der Saison
- Scheibe Enten-Foie Gras, geliertes Obst
- Heiß-kaltes Zweierlei von der Foie Gras, Gemüsecreme, geröstete Haselnüsse
- Trio von der Foie Gras aus dem Hause Doriath
- Gebeizter Lachs, gesäuerte Sahne, frischer Salat

Unsere Foie Gras wird auf vielfältige Art und Weise zubereitet und mit saisonalen Beilagen serviert.

HAUPTGERICHTE ..... 24€

- Kurzgebratenes Schnitzel von der Foie Gras, gebratene Grenaille-Kartoffeln, Entenjus und Mesclun-Salat
- Kurz angebratene Entenbrust, Kartoffelküchlein, Gemüsebeilage, kräftiger Jus
- Fleisch des Tages, gebratene Steinpilze, Kartoffelkuchen mit Pilzen (+5€)
- Fangfrischer Fisch, Beilage des Tages, Hummersauce
- Blätterteigpastete "Lucien Doriath" mit gebratener Foie Gras, Entenbrust, Keule, Geflügelklößchen und Gemüse

DESSERTS ..... 9€

- Baba au vieux Rhum, Vanilleschlagsahne
- Tiramisu
- Windbeutel, selbstgemachtes Vanilleeis, Schokoladensauce
- Paris-Brest, karamellisierte Birnen, Pralinencreme, kandierte Zitrone und Haselnusssplitter

Unsere Gerichte werden mit frischen, saisonalen und lokalen Produkten zubereitet, so dass kleine Änderungen nicht ausgeschlossen sind, wir bitten um Ihr Verständnis.

Tagesgericht ..... 17€

Vorspeise
Hauptspeise
Dessert
mittags von Mittwoch bis Freitag

Kindermenü .. 13€

Entenbrust Streifen,
Beilage des Tages
+ 1 Eiskugel
bis 12 Jahren

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Ein Sandwich und eine Scheibe Foie Gras sind jederzeit erhältlich

Öffnungszeiten

Mittwoch .... *Mittag*
Donnerstag .. *Mittag*
Freitag ..... *Mittag und Abend*
Samstag..... *Mittag und Abend*
Sonntag..... *Mittag (nur ein Menü)*

Reservierungen unter
+33 (0) 3 88 47 98 98

Sonntags bietet unser Chef Ihnen lediglich ein Menü an, rund um die Ente, das Sie vorab auf unserer Website

lucien-doriath.fr/de

und unseren sozialen Netzwerken einsehen können

Sehen Sie die nächsten Termine ein & reservieren Sie Ihr Doriath-Erlebnis auf **lucien-doriath.fr/de**

Geheimnisse eines Chefkochs

Erfahren Sie mehr über die Welt und die wertvollen Tipps unseres Gast-Chefkochs **Laurent Marlot**. Er wird Sie bei dieser Gelegenheit in die Geheimnisse seiner Kunst einweihen, so dass auch Sie ein Menü zubereiten können, das eines Sternekochs würdig ist.

Laurent Marlot

Workshop + Mahlzeit	**78€***
Mahlzeit alleine	**48€***

8h50 ***Kaffee & Gugelhupf***

9h00 ***Workshop: Die Geheimnisse der Foie Gras***

10h20 ***Zubereitung der Hauptkomponenten des Menüs***

12h30 ***Mittagessen***

SONNTAG
19. NOV. & 11. DEZ. 2023

Trüffel Spezial (+10€)

Gänseleberpastete, getrüffelter Sellerie

•

Gyoza mit Entenkeulen-Confit, Mayonnaise aus der Siphonflasche, Trüffelvinaigrette

•

Kurz angebratene Entenbrust, Knollenkerbel, Kastaniengnocchi, Jus von der Perigourdin-Ente

•

Schokoladentrüffel, Vanille-Salzbutterkaramell, Pralinen-Feuillantine

SONNTAG
11. FEBRUAR 2024

Spezial Valentinstag

Feine Gänseleber und Butternutkürbis Zubereitung, Cassis-Gelée, Brioche perdue

♥

Delikatesse von Skrei und Jakobsmuscheln, sahnige Brühe mit Heringskaviar

♥

Zwischen Land und Meer: Gambas und Entenbrust an zweierlei Jus, Conchiglionis gefüllt mit Gemüse

♥

Rubin Amarena, Vanillekissen, einige Blumen

SONNTAG
24. MÄRZ 2024

Osterspezial

Gänseleber-Sabayon, œuf parfait (bei niedriger Temperatur sanft durchgegartes Ei), gebratene Lebernuggets

Konfierter Lammrückenbraten, Topinambur in verschiedenen Texturen

Eintopf von der Ente, goldene Brühe

Mein Osterei, Kokos-Zitronengras Mandelsulz, Mango, milchige Namelaka-Creme

SONNTAG
14. APRIL 2024

Gebratener Spargel mit geräucherter Entenbrust, Bärlauch

Œuf parfait, Foie Gras-Emulsion, Mangoldbett

Gebratene Entenbrust mit schwarzem Knoblauch, Blumenkohl in verschiedenen Texturen, Erbsencoulis

Biscuit de Savoie wie ein Baba, kandierter Rhabarber, Streussel-Plättchen

* Preis pro Person - Die Getränke sind im Preis nicht inbegriffen. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Die Teilnahme am Workshop bedingt die Teilnahme an der abschließenden Mahlzeit. Wenn Sie eine Einladung erhalten haben, muss die Reservierung für den Workshop eingehalten werden, oder die Einladung verliert ihre Gültigkeit.

Die Schule der Foie Gras

Entdecken Sie alles Wissenswerte über die Foie Gras und ihre Rezepte aus erster Hand.

Lucien Doriath höchstpersönlich führt Sie in die Geheimnisse eines einzigartigen Produktes ein.

GRUPPENBUCHUNG (von 12 bis 16 Personen)
Das ganze Jahr von Mittwoch bis Samstag (Sonntag je nach Verfügbarkeit)

EINZELRESERVIERUNG
Die Schule der Foie Gras ..... **30€/pers**
Samstag, 25. November 2023 von 10 bis 12 Uhr

Lucien Doriath

Gastronomische Besichtigung

Das Haus Doriath liegt im Herzen des malerischen Dorfes Soultz-les-Bains, direkt an der elsässischen Weinstraße. Ein idealer Rahmen, um Gruppen auf der Suche nach Authentizität und elsässischer Tradition zu empfangen.

Die Besichtigung unseres Hauses wird Klein und Groß unser Knowhow näherbringen, und Sie in die Geheimnisse eines hausgemachten Produktes einweihen.

GRUPPENRESERVIERUNG
Ab zwanzig Personen
Das ganze Jahr von Mittwoch bis Samstag (Sonntag nach Verfügbarkeit)

1h30
FÜHRUNG MIT **LUCIEN DORIATH**

Besichtigung + Kostprobe 5 Toasts + 1 Glas Wein ..... **14€/pers.**

Besichtigung + Entdecker-Menü ..... ab **27€/pers.**

Verschenken Sie genussvolle Momente bei Doriath

EINLADUNGEN

Beglücken Sie Ihre Lieben mit erlesenen Köstlichkeiten!

Suchen Sie sich eines unserer Angebote aus und schenken Sie Ihren Lieben eine gastronomische Auszeit rund um Enten-Spezialitäten.

Gastronomisches Menü

Ein Menü der Extraklasse
für 2 Personen
Vorspeise, Hauptgericht, Nachspeise

76€ für 2

Schlemmermenü

Ein "all inclusive" Menü
für 2 Personen Vorspeise
Hauptgericht, Nachspeise, Aperitif, Weißwein, Rotwein, Kaffee und Wasser inbegriffen

118€ für 2

GESCHENK-GUTSCHEINE

IHRE LIEBEN WERDEN SICH FREUEN!

Teilen Sie ihre Liebe zur Ente und zur Foie Gras aus dem Hause Doriath, indem Sie Gutscheine in beliebiger Höhe verschenken, die sowohl in unserer Boutique als auch in unserem Restaurant in Soultz-les-Bains einlösbar sind.

In 10 Euro-Schritten

GESCHENKBOXEN

ANDEREN EINE FREUDE MACHEN

Lucien Doriath und sein Team stehen Ihnen gerne zur Verfügung, um Ihnen bei der Gestaltung Ihres ganz persönlichen Arrangements zu helfen.
Besuchen Sie uns in unserer Boutique oder auf unserer Website, um das gesamte Sortiment zu entdecken.

GESCHENKBOX

Süßer Genuss

52,90€
Ref. COF201

- **1 Glas Fruchtchutney** 150g
- **1 prickelnder Kräutertee** 33cl
- **1 Glas handgemachte Konfitüre** 250g
- **1 Packung Bonbons Tradition** 150g
- **1 Enten Foie Gras** 140g
- **1 Packung Mini-Gugelhupfe aus dem Elsass** 30g

50,30€
Ref. COF207

- **1 Ententerrine** 200g
- **1 Glas grüne Oliven** 140g
- **1 Glas Essiggurken** 110g
- **1 Enten Rillettes** 200g
- **1 Entenmousse** 180g
- **1 Glas Mandeln** 125g
- **1 Flasche Pinot Gris** 37,5cl

GESCHENKBOX

Zeit für einen Aperitif

Lucien Doriath und sein Team stehen Ihnen in unserer Boutique oder telefonisch zur Seite, um mit Ihnen eine Geschenkbox zusammenzustellen, der ganz Ihren Wünschen entspricht.

Bestellen Sie auf unserer Website
lucien-doriath.fr/de

Telefonisch erreichen Sie uns unter
+33 (0) 3 88 47 98 98

oder kommen Sie in unserer **Boutique**
LE COMPTOIR DES SAVEURS
in Soultz-les-Bains vorbei

Preisliste 2023 - 2024

Foie Gras

Rohe Foie Gras
muss bis spätestens 1. Dezember bestellt werden.

ENTEN FOIE GRAS

	Preis pro Kg (inkl. MwSt.)	Preis pro Einheit (inkl. MwSt.)	Artikel
Rohe Entenleber ca. 500g*	74.20 €/kg	37.10 €	FGCC
Rohes Entenleber-Schnitzel für 2 Personen ca. 160g*	79.30 €/kg	12.70 €	FGCCT
Pochierter Entenleber Lappen ca. 250g 2015 2016 2017	121.60 €/kg	30.40 €	LFGCM
Traditionelle Entenleber 350g	163.30 €/kg	57.15 €	FGCM
Traditionelle Entenleber, 2 Scheiben ca. 120g	167.50 €/kg	20.10 €	FGCT
Entenleber mit Trüffeln 3% 350g**	207.40 €/kg	72.60 €	FGCTR
Entenleber mit Trüffeln 3% 2 Scheiben ca. 120g**	211.60 €/kg	25.40 €	FGCTT
Entenleber mit Lebkuchengewürz 350g**	167.50 €/kg	58.70 €	FGCME
Entenleber mit Lebkuchengewürz 2 Scheiben ca. 120g**	171.70 €/kg	20.60 €	FGCMET
Entenleber mit Feigen 350g**	167.50 €/kg	58.70 €	FGCMF
Entenleber mit Feigen, 2 Scheiben ca. 120g**	171.70 €/kg	20.60 €	FGCMFT
Entenleber im Tuch gegart ca. 350g	185.35 €/kg	64.90 €	FGCMT
Feigen gefüllt mit Entenleber für 6 Personen, ca. 230g	100.30 €/kg	23.10 €	FGFF
Entenleber-Makrone 6 Stück ca. 100g	100.30 €/kg	10.05 €	MFF
Entenleber Halbkonserve 140g 2023	Pro Stüke	24.60 €	VC140
Entenleber Halbkonserve 200g 2023	Pro Stüke	34.55 €	VC200
Entenleber Halbkonserve 350g 2023	Pro Stüke	55.90 €	VC350
Entenleber Konserve 140g 2016	Pro Stüke	24.60 €	CC140
Entenleber Konserve 200g 2016	Pro Stüke	34.55 €	CC200
Entenleber Konserve 350g 2016	Pro Stüke	55.90 €	CC350
Entenleber Konserve mit Truffeln 3% 140g	Pro Stüke	33.70 €	CC140T

GÄNSE FOIE GRAS***

	Preis pro Kg (inkl. MwSt.)	Preis pro Einheit (inkl. MwSt.)	Artikel
Rohe Gänseleber ca. 550g	78.80 €/kg	43.40 €	FGOC
Traditionelle Gänseleber 350g	172.20 €/kg	60.30 €	FGOM
Traditionelle Gänseleber 2 Scheiben ca. 120g	176.40 €/kg	21.20 €	FGOMI
Gänseleber mit Gewürztraminer Vendanges Tardives 350g**	176.40 €/kg	61.80 €	FGOV
Gänseleber mit Gewürztraminer Vendanges Tardives 2 Scheiben ca. 120g**	180.60 €/kg	21.70 €	FGOVT
Gänseleber mit Trüffeln 3% 350g**	200.00 €/kg	70.00 €	FGOT
Gänseleber mit Trüffeln 3%, 2 Scheiben ca. 120g**	204.25 €/kg	24.50 €	FGOTI
Gänseleber Halbkonserve 140g	Pro Stüke	27.20 €	VO140
Gänseleber Halbkonserve 200g	Pro Stüke	38.00 €	VO200
Gänseleber Halbkonserve 350g	Pro Stüke	62.90 €	VO350
Gänseleber Konserve 140g	Pro Stüke	27.20 €	CO140
Gänseleber Konserve 200g	Pro Stüke	38.00 €	CO200
Gänseleber Konserve mit Trüffeln 3% 140g	Pro Stüke	37.50 €	CO140T

**Verfügbar in der Saison ***Nicht aus unserem Hof

Unsere Preise können den Getreidepreisen entsprechend angepasst werden. Die Angebote gelten so lange der Vorrat reicht.

inkl. MwSt

AUFBEWAHRUNG

Frische Produkte
Aufbewahrung zwischen +2° und +4° C

Halbkonserven
Aufbewahrung zwischen +2° und +4° C, 9 Monate

Konserven
Aufbewahrung bei Raumtemperatur, 3 Jahre

Medaille des allgemeinen Landwirtschafts-Wettbewerbs von Paris Ministerium für Landwirtschaft und Ernährung

Ausgesuchte Fleischspezialitäten

	Preis pro Kg (inkl. MwSt.)	Preis pro Einheit (inkl. MwSt.)	Artikel
Ente ca. 4 kg	10.00 €/kg	40.00 €	CORC
Entenbrust ca. 500g	23.00 €/kg	11.50 €	MAC
Entenbrust gebraten mit Rosmarin ca. 1 kg	29.30 €/kg	29.30 €	RMACR
Entenbrust gebraten mit Orange ca. 1 kg	29.30 €/kg	29.30 €	RMACO
Entensteaks 2 Stück ca. 360g	31.70 €/kg	11.40 €	STC
Entenbruststreifen 5 Stück ca. 300g	28.70 €/kg	8.60 €	AIC
Entenkeule 2 Stück ca. 820g	11.50 €/kg	9.50 €	CUC
Ente-Tournedos ca. 200g	29.30 €/kg	5.90 €	MACT

Für die Produkte die zugeschnitten werden, kann das angezeigte Gewicht bis zu 5% varriieren

Feinkost

ENTENSPEZIALITÄTEN

	Preis pro Kg (inkl. MwSt.)	Preis pro Einheit (inkl. MwSt.)	Artikel
Entenkeule-Confit im Vakuumbeutel 2 Paar ca. 470g	25.40 €/kg	11.90 €	CUCS
Entenkeulen Mit Orange 2 Paar ca. 680g	18.90 €/kg	12.90 €	CUOH
Entenkeule geräuchert ca. 400g	20.80 €/kg	8.30 €	CCFC
Entenmagen-Confit und gekocht ca. 200g	36.25 €/kg	7.25 €	GEC200
Entenherz-Confit und gekocht ca. 200g	21.95 €/kg	4.40 €	COCC
Entenbrust gefüllt mit Entenleber ca. 300g	72.05 €/kg	21.60 €	MCFF
Getrocknete Entenbrust gefüllt mit Entenleber ca. 240g	84.45 €/kg	20.30 €	MCSF
Geräucherte Entenbrust ca. 400g 2020 2022	41.70 €/kg	16.70 €	MCF
Geräucherte Entenbrust geschnitten ca. 120g 2020 2023	60.80 €/kg	6.08 €	MCFP
Getrocknete Entenbrust ca. 350g	54.10 €/kg	19.00 €	MCS
Getrocknete Entenbrust geschnitten ca. 100g 2020	73.10 €/kg	7.31 €	MCSP
Entenleber-Mousse Halbkonserve 180g	pro Stück	8.30 €	MC180
Ententerrine Halbkonserve 200g	pro Stück	7.50 €	TC200
Entenrilletten Halbkonserve 200g	pro Stück	7.70 €	RI200
Presskopf mit Ente Halbkonserve 300g	pro Stück	7.50 €	PC300
Entenfett Konserve 300g	pro Stück	4.65 €	BGR300
Entenlebersauce Konserve 300g	pro Stück	4.90 €	SC300
Entenmagen-Confit Konserve 250g	pro Stück	9.05 €	BGEC250
Entenleber-Mousse Konserve 180g	pro Stück	8.30 €	MCC180
Ententerrine Konserve 200g	pro Stück	7.50 €	TCC200
Entenrilletten Konserve 200g	pro Stück	7.70 €	RIC200

FEINE WURSTWAREN MIT ENTE

	Preis pro Kg (inkl. MwSt.)	Preis pro Einheit (inkl. MwSt.)	Artikel
Entenknackwurst ca. 300g	21.95 €/kg	6.60 €	SAC
Entenfleischwurst ca. 210g	18.60 €/kg	3.90 €	SAC4
Geräucherte Entenleberwurst ca. 130g	41.90 €/kg	6.60 €	SAC7
Feine Entenwurst ca. 170g	20.40 €/kg	4.10 €	SAC15
Feine Entenwurst mit Pistazien ca. 170g	20.40 €/kg	4.10 €	SAC14
Enten-Cocktailwurst ca. 200g	20.40 €/kg	4.10 €	SAC11
Ente-Trockenwurst ca. 130g	63.85 €/kg	8.30 €	SAC6
Kleine Enten-Dauerwurst ca. 130g	63.85 €/kg	8.30 €	SAC19
Enten-Chorizo ca. 130g	66.05 €/kg	8.60 €	SAC9
Kleine Enten-Chorizo ca. 130g	66.05 €/kg	8.60 €	SAC20
Entengourmetwurst ≈ 330g	20.40 €/kg	6.10 €	SAC16
Geräucherte Wurst mit Comté ≈ 330g	22.50 €/kg	6.75 €	SAC17

FERTIGGERICHTE

Sauerkraut mit Ente, für 2 Pers. 1300g	pro Stück	16.10 €	C
Cassoulet mit Ente, für 2 Pers. 1300g	pro Stück	16.10 €	CA
Entenkeule-Confit (abgetropft) 2 Paar ca. 450g	pro Stück	13.15 €	BCC2C
Entenpastete im Teigmantel (für den Apéritif) ca. 130g	30.35 €/kg	4.00 €	PCC
Entenleber-Mousse im Teigmantel ca. 220g	43.90 €/kg	9.70 €	PCM
Entenleber im Teigmantel ca. 220g	52.95 €/kg	11.65 €	PCF
Pinot Gris Gelee 110g	pro Stück	3.15 €	G
Sauerkraut mit Ente für 1 Pers. 500g	16.10 €/kg	8.05 €	PCH
Cassoulet mit Ente für 1 Pers. 500g	16.10 €/kg	8.05 €	PCA
Enten-Baeckeoffe für 1 Pers. ca. 500g	16.10 €/kg	8.05 €	P3A
Entenpastete 2 Pers. ≈ 500g	24.70 €/kg	12.35 €	TOC2
Entenpastete 4 Pers. ≈ 800g	24.70 €/kg	19.80 €	TOC4
Entenpastete 6 Pers. ≈ 1100g	24.70 €/kg	27.20 €	TOC6

Weinkeller & Feinkost

FEINKOST

	Preis pro Einheit (inkl. MwSt.)	Artikel
Grüner Feigen-Chutney mit Gewürztraminer Spätlese 150g	8.30 €	CHU1
Feigen-Chutney 150g	7.90 €	CHU2
Mango-Chutney 150g	7.90 €	CHU3
Mirabellen-Chutney 150g	7.90 €	CHU4
Zwetschgen-Chutney 150g	7.90 €	CHU5
Karamel mit Spätlese 150g	6.30 €	CHU6
Rote Zwiebeln-Chutney 140g	7.35 €	CHU8
Rote Zwiebeln-Confit 140g	7.35 €	CHU9
Special Entenleber Gewürz 140g	4.45 €	1SE
Henras, Trüffel (Tuber Melanosporum) gebürstet, kurz zum Sieden gebracht ca. 12,5g	Preise abhängig vom Wiegen	1TR
Caviar Ebène (Kaviar), Caviar France (französischer Kaviar) 30g	72.00 €	ESA1
Caviar Diva (Kaviar), Caviar de France (französischer Kaviar) 30g	59.00 €	ESA32
Diamant de sel à la truffe d'été (Sommertrüffel-Salz), Terre Exotique 60g	8.80 €	1SEL21
Eingelegte Trüffeln, Trüffelcarpaccio, Marini Azzolini 30g	13.50 €	5TAP21
Safranstempel aus dem Elsass „Safran du chateau" 0,5g	19.50 €	1EP
Fleur de sel von Guérande 125g	5.70 €	2SEL4
Baskischer Chili aus Espelette 40g	9.70 €	CHUT9

DER WEINKELLER

	Preis pro Einheit (inkl. MwSt.)	Artikel
Süßer Rhabarberwein, Michel Moine Xertigny · 75cl · 13%	19.80 €	1BVB
Pinot Gris Grand Cru 2016 Bio, Gérard Neumeyer · 75cl · 14%	22.90 €	1BVB
Elsässer Whisky, Lehmann Single Malt · 20cl · 40%	21.75 €	ALC5
Crémant d'Alsace Bio, Anstotz · 75cl · 12%	11.80 €	1BVB
Champagne Dumez Lemoine · 75cl · 12%	26.00 €	1AB

Zu viel Alkohol schadet der Gesundheit, genießen Sie ihn in Maßen.

SICHERE WEBSITE

KÜHL-TRANSPORT

LIEFERUNG 48h

60€

Online bestellen

Vorbereitung Ihres Pakets

Übernahme des Packets durch Karl Dischinger

Hauslieferung innerhalb von 48 Stunden

GESCHENKIDEE

Sie sind auf der Suche nach einem Geschenk? Dann entscheiden Sie sich doch für unsere originellen Geschenkideen rund um die Foie Gras.

Lucien Doriath und sein Team stehen Ihnen zur Seite, um mit Ihnen eine persönliche Auswahl unserer Produkte zusammenzustellen. Unser gesamtes Angebot können Sie in unserer Boutique oder auf unserer Website einsehen.

GESCHENKBOX *Foie Gras*

	140g	200g	350g
1 Enten Foie Gras	27,60€ BVC 140	37,55€ BVC 200	58,90€ BVC 350
1 Gänse Foie Gras	30,20€ BVO 140	41,00€ BVO 200	65,90€ BVO 350
1 Enten Foie Gras + 1 Flasche Pinot gris 75cl	42,50€ CVC140	52,45€ CVC200	
1 Gänse Foie Gras + 1 Flasche Pinot gris 75cl	45,10€ CVO140	55,90€ CVO200	

GESCHENKBOX *Die Geheimnisse des Terroirs*

GESCHENKBOX *Süßer Genuss*

52,90€ Ref. COF201

- 1 Glas Fruchtchutney 150g
- 1 prickelnder Kräutertee 33cl
- 1 Glas handgemachte Konfitüre 250g
- 1 Packung Bonbons Tradition 150g
- 1 Enten Foie Gras 140g
- 1 Packung Mini-Gugelhupf aus dem Elsass 30g

50,30€ Ref. COF207

- 1 Ententerrine 200g
- 1 Glas grüne Oliven 140g
- 1 Glas Essiggurken 110g
- 1 Rillettes von der Ente 200g
- 1 Entenmousse 180g
- 1 Glas Mandeln 125g
- 1 Flasche Pinot Gris 37,5cl

GESCHENKBOX *Zeit für einen Aperitif*

Produktabbildungen können vom Original abweichen

Die komplette Auswahl an Geschenkboxen finden Sie in unserem Shop oder auf **lucien-doriath.fr/de**
Unter **+33 (0)3 88 47 98 98**, können Sie uns gerne telefonisch erreichen um Ihre eigene Box zusammenzustellen.

inkl. MwSt

Zu viel Alkohol schadet der Gesundheit, genießen Sie ihn in Maßen.

GESCHENKBOX *Gourmand*

58,60€ Ref. COF203

- 1 Flasche Crillon des Vosges 37,5cl
- 1 Glas Milchkonfitüre 250g
- 1 Glas elsässischer Blütenhonig 250g
- 1 Glas Fruchtchutney 55g
- 1 Enten Foie Gras 140g

64,95€ Ref. COF209

GESCHENKBOX *L'incontournable*

- 1 Glas Fruchtchutney 150g
- 1 Enten Foie Gras 140g
- 1 Flasche Balsamicocreme 220g
- 1 Glas Fleur de Sel aus Guérande 125g
- 1 Flasche Gewürztraminer 75cl

images non contractuelles - suggestions de présentation

GESCHENKBOX *PRESTIGE*

64,30€ Ref. COF205

- 1 Glas Fruchtchutney 150g
- 1 Glas Cocktail-Erdnüsse 90g
- 1 Rillettes von der Ente 200g
- 1 Glas Tapenade 175g
- 1 Enten Foie Gras 140g
- 1 Flasche Crémant prestige 37,5cl

Weitere Geschenkboxen sind auf unserer Website oder in unserer Boutique erhältlich.
Auf Anfrage stellen wir Ihnen gerne eine Geschenkbox nach Maß zusammen.

Produktabbildungen können vom Original abweichen

Fotos **Nis&For** Gestaltung und Herstellung **vuxe.fr**

inkl. MwSt

LUCIEN DORIATH

Retrouvez-nous sur

Die E-Boutique
lucien-doriath.fr/de
Wir liefern Ihnen unsere Produkte nach Hause

Boutique
Le Comptoir des Saveurs
Montag bis Samstag : 9h - 19h
Sonntag : 10h - 17h

Das Restaurant
La Table du Domaine
Mittwoch & Donnerstag : mittags
Freitag & Samstag : mittags & abends
Sonntag : mittags

30A route de Molsheim · 67120 Soultz-les-Bains · France
Reservierung & Kontakt Tél : +33 (0) 3 88 47 98 98 | Fax : +33 (0) 3 88 38 89 29 | infos@lucien-doriath.fr

Die E-Boutique

lucien-doriath.fr/de

Wir liefern Ihnen unsere Produkte nach Hause

KÜHL-TRANSPORT

LIEFERUNG 48h

Sowie in Frankreich | Belgien | Spanien | Luxemburg

Weitere Informationen finden Sie auf unserer Website lucien-doriath.fr/de

---

Boutique

LE COMPTOIR DES SAVEURS

Montag bis Samstag : 9h - 19h
Sonntag : 10h - 17h

Restaurant

LA TABLE DU DOMAINE

Mittwoch & Donnerstag : mittags
Freitag & Samstag : mittags & abends
Sonntag : mittags

30A route de Molsheim · 67120 Soultz-les-Bains · France

Reservierung & Kontakt
Tél : +33 (0) 3 88 47 98 98 | Fax : +33 (0) 3 88 38 89 29
Mail : infos@lucien-doriath.fr

UNSERE KUNDENKARTE !

Vergessen Sie bei Ihrem nächsten Besuch in der Boutique nicht, nach Ihrer Kundenkarte zu fragen!

Finden Sie uns auf

Produktabbildungen können vom Original abweichen

Gestaltung und Herstellung **vuxe**.fr Fotos **Nis&For**

VUXE