

mittelscharfer Senf Bärlauch-Senf Pfeffer-Senf **Knoblauch-Senf** Biersenf Feigen-Senf Kräuter-Senf scharfer Senf süßer Senf Chili-Senf Grill-Senf Marille-Ingwer-Senf süß-scharfer Senf **Curry-Senf** Honig-Senf Tomaten-Senf

Terhorst Senf anno 1929

Die Senfmühle Terhorst arbeitet mit zwei verschiedenen Senfsorten, mit gelben Senfkörnern, die einen sehr milden und feinwürzigen Geschmack entwickeln, und mit braunen bzw. schwarzen Senfkörnern, die wesentlich mehr Schärfe enthalten. Bei der traditionellen Herstellungsweise auf Steinmahlgängen bleibt wegen der Kaltvermahlung das natürliche Aroma und die Schärfe des Senfes erhalten. Voller Genuß ist durch diese hohe Qualität garantiert.

Präsente und mehr

Neben unseren eigenen Erzeugnissen, bieten wir auch hochwertige Essige, Öle und weitere kulinarische Produkte an. Gerne stellen wir Ihnen auch individuelle Präsentkörbe zusammen, egal ob für geschäftliche oder private Anlässe.





Mühlenladen

Kapellenmoorstraße 3 49779 Niederlangen 0 59 33 - 64 97 794 www.terhorst-senf.de info@terhorst-senf.de

Öffnungszeiten

Montag & Dienstag: geschlossen Mittwoch: 9.30 – 12.30 Uhr

Donnerstag: 9.30 – 12.30 & 14.30 – 16.30 Uhr Freitag: 9.30 – 12.30 & 14.30 – 16.30 Uhr

Samstag: 9.30 - 12.30 Uhr

Gewürze

Anis ganz

Cardamom gemahlen

Chillies ganz Piri-Piri

Chillies gemahlen Cayennapfeffer

Chillies geschroten

Chillies Habanero gemahlen (scharf)

Coriander ganz

Coriander gemahlen

Cumin Kreuzkümmel gemahlen

Curcuma gemahlen

Fenchel ganz

Ingwer gemahlen

Knoblauchgranulat

Knoblauch Stückchen

Kümmel ganz

Muskatblüte gemahlen Macis

Muskatnüsse ganz

Muskatnüsse gemahlen

Nelken ganz

Orangenschalen gemahlen

Paprikapulver edelsüss

Paprikapulver scharf

Paprika geräuchert mild

Paprika geräuchert pikant

Pfeffer rosa Beeren (Schinusbeeren)

Pfeffer schwarz gemahlen

Pfeffer schwarz ganz

Pfeffer weiss ganz

Pfeffer weiss gemahlen

Piment ganz

Safran Fäden & Pulver

Schwarzkümmel ganz

Senfkörner gelb ganz

Senfkörner braun ganz

Tomaten granuliert

Wacholderbeeren ganz

Zimtstangen ganz Canehl

Zimt gemahlen Canehl

Zitronenschale gemahlen

Zwiebeln granuliert

7wiehel Stückchen

Küchen-Gewürz-Mischungen

Auflauf- & Gratin Gewürzzubereitung

Bauern-Topf

Braten-Steak spezial gelb Zubereitung

Bratenzauber-Gewürzzubereitung

Bratkartoffelwürzer

Champignon-Pfanne

Einmach- und Sauerbratengewürz

Enten- und Gänsebraten Gewürzzubereitung

Filet-Topf

Fleischgewürz (Art des Hauses)

Geflügel-Gewürzzubereitung

Gemüsepfanne Gewürzzubereitung

Glühweingewürz

Gulasch-Gewürzzubereitung

Gyros-Gewürzzubereitung

Hackbraten/Frikadellen-Gewürzzubereitung

Kartoffelsalat-Gewürzzubereitung

Lammfleisch-Gewürzmischung

Nudel-Spätzle-Gewürzzubereitung

Putenschnitzel-Gewürzzubereitung

Raclett Gewürzzubereitung

Reis Gewürzzubereitung

Rührei-Gewürzzubereitung

Salatgewürz-Zubereitung

Schnitzel/Kotelett-Gewürzzubereitung

Suppengewürz

Tomatenwürzer

Wildbret-Gewürzmischung

Zucchini-Gewürzzubereitung

Internationale Gewürz-Mischungen

Aglio-Olio-Peperocino

Arabisches Kaffee-Gewürz

Arrabiata-Gewürzzubereitung

Bolognese & Lasagne-Gewürzzubereitung

Bruschetta-Gewürzmischung

Cevapcici-Gewürzzubereitung

China-Gewürzzubereitung

Curry englisch

Curry Madras

Curry Thay (scharf)

Djuvec-Reis Gewürzzubereitung

Dönerfleisch/Pul Biber Gewürzzubereitung

Garam Masalla

Golden-Milk Gewürzmichung

Harissa Gewürzzubereitung

Jambalaya Gewürzzubereitung

Pesto-Gewürzmischung

Piri-Piri-Gewürzzubereitung

Pizza-Gewürzzubereitung

Ras el Hanout Gewürzmischung

Schafskäse-Mozarella-Gewürzzubereitung

Schaschlik-Gewürzzubereitung

Schlemmertopf Balkan Gewürzzubereitung

Spaghetti Gewürzzubereitung

Tandoori Masalla

Fisch-Gewürz-Mischungen

Bratfisch-Gewürzzubereitung

Forellen Gewürzmischung

Garnelen-Gewürzzubereitung

Grill-Gewürz-Mischungen

Barbecue-Gewürzzubereitung

Cajun-Louisiana-Gewürzzubereitung (Pulled Pork)

Grill-Feuer-Kräuter

Grill-Kräuter Gewürz PAMPAS

Grill & Marinade-Gewürzzubereitung

Spareribs Gewürzzubereitung

Virginia-Grill+Steak-Kräuter

Kräuter-Mischungen

Italienische Kräuter

Kräuter der Provence

Salatkräuter

Gewürze zum Anrühren als Dip

Bella Italia-Gewürzzubereitung Chakalaka-Gewürzzubereitung

Gourmet-Kräuter

Grillbutter-Gewürzzubereitung

Knoblauchbutter-Gewürzzubereitung

Kräuterbutter-Gewürzzubereitung

Kräuter-Dip-Gewürzzubereitung

Mühlen-Dip (Art des Hauses)

Patatas Bravas-Gewürzzubereitung

Tzatziki Gewürzzubereitung

Küchenkräuter

Bärlauch geschnitten

Basilikum gerebelt

Bohnenkraut gerebelt

Corianderblätter gerebelt

Dillspitzen

Estragon französisch

Liebstöckelblätter

Lorbeerblätter verlesen

Majoran gerebelt

Oregano gerebelt

Petersilie 2 mm

Rosmarin geschnitten

Salbeiblätter geschnitten

Schnittlauchröllchen

Thymian gerebelt

Pfeffer-Spezial

Bunter Pfeffer Marakesch

Gewürzter Pfeffer geschroten

Honigpfeffer (Americo-Steakpfeffer)

Knoblauchpfeffer

Orangenpfeffer

Pariser Pfeffer

Zitronenpfeffer

verschiedene Raritäten und Exoten

Würz-Salze

Brathähnchen-Salz

Chili-Salz

Grobes Meersalz

Ofenkartoffel-Gewürzsalz

Pommes Frites Salz Rauchsalz

verschiedene Raritäten und Exoten

Back-Zutaten

Bratapfel- & Apfelkuchen Gewürzmischung

Brot-Gewürz

Lebkuchengewürz

Spekulatiusgewürz

Waffel-Gewürzmischung