



■ Terhorst Mostert anno 1929

- Mittelscharfer Senf 4,00 EUR
nach Großvaters Rezept. Ein kulinarischer Genuss zu vielen köstlichen Gerichten.
- Süßer Senf 4,00 EUR
Diese rheinisch-süße Variante schmeckt zu Leberkäse oder Käsebrot, lecker auch an Salatsaucen.
- Scharfer Senf 4,00 EUR
Für feurige und herzhaftere Gerichte. Macht deftige Speisen bekömmlicher.
- Süß-scharfer Senf 4,00 EUR
Einzigartiges Geschmackserlebnis, köstlich zu vielen Gerichten, auch zu Käse und im Dip.
- Bärlauch-Senf 4,00 EUR
Delikat auch für Gemüsesaucen und Käse. Als Marinade für Fleisch, zum Abschmecken von Soßen und Suppen.
- Bier-Senf 4,00 EUR
Hergestellt mit Alt-Bier. Schmeckt zu allen Speisen, zu denen man auch Bier trinkt. Mit ganzen Senfkörnern.
- Chili-Senf 4,00 EUR
Feurig scharf mit Habanero-Chili. Für diejenigen, denen Senf allein nicht scharf genug ist.
- Curry-Senf 4,00 EUR
Mit ganzen Senfkörnern. Ideal zu Geflügel- und Schweinefleisch, hellen Soßen und Cremesuppen.
- Feigen-Senf 4,00 EUR
Passt ideal zu Käse, rundet auch Soßen sowie Gerichte mit Geflügel- oder Schweinefleisch ab. Ideal zu Spargel!
- Grill-Senf 4,00 EUR
Lecker zu allem Gebrillten, auch als Dip oder Marinade.
- Honig-Senf 4,00 EUR
Als Marinade oder Beigabe zu Geflügel, Salatdressings und Soßen. Zum Überbacken von Hähnchenschenkeln.
- Knoblauch-Senf 4,00 EUR
Köstlich zu Rindfleisch und beim Salatdressing, auch zu Lamm und Meeresfrüchten.
- Kräuter-Senf 4,00 EUR
Köstlich zu Rindfleisch und beim Salatdressing, auch zu Lamm und Meeresfrüchten.
- Marille-Ingwer-Senf 4,00 EUR
Süßlich-würzige Variante, verfeinert asiatische Geflügel- und Reisgerichte. Köstlich zu Weichkäse und Schinken.
- Pfeffer-Senf 4,00 EUR
Lecker zu Steaks und für Dressing. Zum Bestreichen von Krustenbraten und Rouladen.
- Tomaten-Senf 4,00 EUR
Beliebt zu mediterranen Gerichten, zum Überbacken und Abschmecken von Hackfleischsoße.

Alle Sorten sind im 180 ml-PP-Becher erhältlich. Preise gelten ab Mühlenladen incl. MwSt.