



# Lust auf Senf?

Kennen Sie Pinkelmostrich, den Senf zum norddeutschen Nationalgericht - Grünkohl?

Hafensenf mit Chili und Rauchpaprika? Möchten Sie einmal einen Friesensenf nach altem Rezept mit Kapern und Sardellen oder den pikanten Johannisbeer-Fruchtaufstrich mit Senf probieren? Diese und andere interessante Spezialitäten erhalten Sie in der **Senfonie**.

Besuchen Sie den Hersteller vom Küstensenf und finden Sie in über 20 Sorten Ihren Favoriten. Essig- und Ölspezialitäten, Chutneys, hausgemachte Konfitüren in ausgefallenen Geschmacksrichtungen, Gewürzmischungen nach eigenen Rezepturen oder ausgesuchte Liköre und Spirituosen runden das Angebot in dem liebevoll dekorierten Ladengeschäft ab.



## Senfonie

Wilhelmshavener Senfmanufaktur GbR  
Rheinstraße 31 - 26382 Wilhelmshaven  
Tel. 04421 - 98 36 550 - Fax 98 36 551

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

Öffnungszeiten:  
Di. - Fr. 10:00 - 18:00 Uhr,  
Sa. 10:00 - 14:00 Uhr



**SENF - GEWÜRZE - LIKÖRE - HONIG - ESSIG & ÖL**

# Küstensenf - Heimat, die man schmeckt!

Wir mahlen braune und gelbe Senfsaat schonend in Steinmühlen, vermengen sie nach eigenen Rezepturen mit Essig, Wasser und ausgesuchten Zutaten und lassen den Senf ruhen, bis er nach einer entsprechenden Reifezeit liebevoll noch von Hand abgefüllt und etikettiert wird.

Der Senf wird dabei durchgehend kalt verarbeitet, um alle ätherischen Öle und Wirkstoffe zu erhalten. Bei der Herstellung verzichten wir ganz bewusst auf künstliche Aromastoffe, Farbstoffe oder Geschmacksverstärker, um die Natürlichkeit des Senfs zu erhalten.

Küstensenf finden Sie in Hof- und Bauernläden, auf Genussmärkten, in inhabergeführten Fachgeschäften und einigen Lebensmittel-Einzelhändlern in der Region.



## Johannisbeer

Schwarze Johannisbeeren, verfeinert mit Senf und Paprika. Hervorragend zu allen Käsesorten, gebackenem Camembert oder Wild. Zum Verfeinern von Salatdressings, Dips und Soßen oder als fruchtig-pikanter Brotaufstrich.



## Friesensenf

Knackig-würzig, ein Senf nach altem friesischen Rezept, gefertigt mit Kapern und Sardellen. Pikant, herzhaft und grob, Knackerlebnis durch ganze Körner. Ein Senf, der zu vielem passt.



## Feigensenf

Leichte Schärfe und eine fruchtige Note sorgen bei diesem Senf für ein unverwechselbares Aroma. Schmeckt nicht nur zu Rind und Schwein, sondern auch zu diversen Käsesorten oder zum Abrunden von Dressings oder Soßen.



## Knoblauchsenf

Ein milder Senf mit einer deutlichen Knoblauch-Note. Zum Geflügel, für Salatdressings, zum Schwein oder zum Rind - dieser Senf eignet sich für viele Anwendungen. Unser Tipp: Nicht alleine essen.



## Hafensenf

Bei unseren Kunden die Nr. 1: Eine Senfkomposition mit dunklem Senfmehl, ganzen Körnern, süßer Chili und geräucherter Paprika. Dezent süß, ohne Säure. Als Dipp oder zum Würzen. Passt einfach zu allem.



## Biersenf

Würzig-pikant, mit einem guten Schuss frischem Pils aus der Region. Der ideale Senf für den Grillabend. Passt zu Fleisch- und Wurstgerichten, zum Verfeinern von Soßen, im Salatdressing, zum deftigen Käse oder als Brotaufstrich.