

Dégustation fromages et vins

Rohmilchkäse und Weine aus Frankreich

Die frischen Leichten

Selles sur cher: Frischer Ziegenkäse aus der Loire
trifft auf einen Sauvignon aus der Loire

Chaource: frischer Edel-Schimmelkäse von der Kuh aus der Champagne zum
Champagner

Die Weichen und die Harten

Reblochon: Weichkäse von der Kuh aus den Alpen
begleitet von einem Weißwein aus dem Rhôneal

Comté: Hartkäse aus dem Jura mit einem Arbois-Wein

Die Rotwein-Begleiter

Saint nectaire: Weichkäse aus Kuhmilch
zu einem Rotwein aus Süd-West-Frankreich

Brin d'Amour: Korsischer Schafskäse mit Kräutern serviert mit einem würzigen
Roten aus dem Luberon (Provence)

Die Würzigen und Kräftigen

Munsterkäse aus dem Elsass begleitet von einem Gewürztraminer

Bleu d'Auvergne zusammen mit einem Süßwein aus dem Jurançon

Pro Person inkl. ½ Fl. Wasser und Brot à 56,00 € (Mind. 10, max. 20 Pers.)