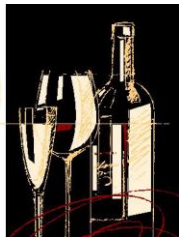




WEINSCHMECKER

erlesene Weine - köstliche Küche



Käse & Wein

Bei der Käseherstellung gibt es zwei Arten der Herstellung zum einen aus pasteurisierter Milch und zum anderen aus Rohmilch. Die Aufschrift 'au lait cru' weist darauf hin, dass es sich um einen sogenannten Rohmilchkäse handelt. Kenner werden einen guten Bauernkäse (Rohmilchkäse) immer einem Molkereikäse vorziehen. Denn nur ein Rohmilchkäse hat den für die Region typischen Geschmack und Eigenschaft, aus der er stammt. Hierfür wird die rohe Milch nur langsam leicht erwärmt und ebenso langsam wieder abgekühlt. Dadurch bleiben die Geschmacks- und reifefördernden Bakterien erhalten. Der Zeit- und Arbeitsaufwand bei der Herstellung von Rohmilchkäse ist deutlich höher als bei pasteurisierten Käse.

Unsere Käse-Wein Verkostungen

Käsevariation mit 9 verschiedenen Käse	€ 15,90
Käsevariation mit 7 verschiedenen Käse	€ 12,80
Käsevariation mit 5 verschiedenen Käse	€ 9,80
+ Weinprobe mit 4 Weinen	€ 12,50
mit 6 Weinen	€ 16,50
mit 8 Weinen	€ 19,50
Käsemenü mit 6 Weinen ab 10 Personen auf Vorbestellung	€ 49,50

Alle Weine können Sie auch in der Vinothek erwerben. Ab 75,00 € Auftragswert versenden wir frei Haus