

“Gourmet Käse Reise”



Menü

Aperitif

Cremant de Bourgogne Blanc Brut
Agnes Paquet

Comte “Fruite” Fromagerie Antony
Comte “Grand Garde” Fromagerie Antony

WARMER “CHABICHOU” FROMAGERIE ANTONY

SAUERTEIGBROT & ROHMILCHBUTTER

OLIVENÖL ORGANIC “CHIAVALON”

& 2022 GEWÜRZTRAMINER “NUSSBAUMER”, KELLEREI TRAMIN, SÜDTIROL

<<<<<<<<<

TOMINETTE/CANDELOU/CHAROLAIS/CHEVROTIN DE ARAVIS/OSSAU D’ESTIVE

& 2022 GRÜNER VELTLINER “LATE RELEASE”, MUTHENTHALER, WACHAU

<<<<<<<<<

ST. NECTAIRE/MORBIER/TOMME DE CHARTREUSE/MIMOLETTE

& 2013 SPÄTBURGUNDER GG VORDERER WINKLERBERG, DR. HEGER, BADEN

<<<<<<<<<

CAMEMBERT DE NORMANDIE/CHAOURCE/BRILLAT SAVARIN

& 2008 BLAUFRÄNKISCH “SPÄTFÜLLUNG”, MARKUS ALTENBURGER, JOIS

<<<<<<<<<

MAROILLES/REBLOCHON/MUNSTER ALSACE

& 2015 WEISSBURGUNDER “PFARRWEINGARTEN” GROSSE LAGE, SATTLERHOF, GAMLITZ

<<<<<<<<<

ROQUEFORT/FOURMET D’AMBERT

& 1998 RUSTER AUSBRUCH, FEILER ARTINGER, RUST

ESPRESSO & DESSERT

02. Juni 2025



Beginn 19.00 Uhr