

GOURMET

ESSENCE

GRAND
CRU

SPEISENBEGLEITUNG

BESONDERS ZU
EMPFEHLUNG ZU

		SALZIG	SAUER	WÜRZIG	SCHARF	SÜSS	DEFTIG	
Rouge								Antipasti von Fisch/Fleisch, asiatischen Gerichten oder als Aperitif
Gravensteiner								rohem Fisch, Meeresfrüchten, Krustentieren, gebundenen Cremesuppen
Elstar								Speck-Variationen, Risotti mit Fisch oder Gemüse, gebackenen Desserts, Blauschimmelkäse
RubINETTE								Ziegenkäse, leichten und würzigen Gemüse- und Fleischgerichten
Pinova								feinwürzigen Pastagerichten, gebratenem hellem Fleisch, gereiftem Schnittkäse
Jonagold								Antipasti mit Frischkäse, kräftigen Risotti, gebratenem Fleisch, Kuchen, Feingebäck
Johannisbeere								Speck, Käse und Wurst, Vorspeisen aus Teigwaren, gegrilltem Fleisch
Preiselbeere								frittiertem Fisch und Fleisch sowie frittierten Süßspeisen
Marille								süßen Gerichten, Eierspeisen, Soufflés, Schokolade, mildem Schnittkäse
Apfelminze								Fingerfood, sommerlichen Salaten, leichten Vorspeisen oder als Aperitif
Pfirsich								Schokolademousse, Torten, Strudel, Hartkäse
Heidelbeere								Wildgeflügel, gegrilltem Fleisch, Hartkäse, Weihnachtsgebäck
Holunderbeere								Wildgerichten, Lammfleisch, geräuchertem Weichkäse
Hopfen								würzigen, scharfen, gegrillten Gerichten, Pizza, kräftigen Käsesorten, Süßspeisen aus Kaffee
Birne								pikanten Gerichten, geräuchertem Fleisch, würzigen Käsesorten, Schokolade
Holunderblüte								gegrilltem Gemüse und Fisch, Pasta mit Muscheln oder Krustentiere, Creme-Desserts oder als Aperitif
Karotte								asiatischen Speisen, kräftigen Fischgerichten, würzigen Risotti, Schnittkäse
Ananasrenette								zu Spargelgerichten, Risotto, gegartem oder gebratenem Fleisch oder als Aperitif
Wintercalville								vegetarischen Speisen, Pastagerichten, Lamm, Ziegenkäse oder als Aperitif

