

Weine aus dem Napa Valley

Sauvignon Blanc, belebend & erfrischend

Im Stahltank und teilweise auch im Holz ausgebaut, mittleres Gelb mit grünen Reflexen, rund und fruchtbetont, die Säure frisch und animierend



Weinglas
Mittelgross,
eher schlank



**Servier-
temperatur**
8-12 °C

Hauptaromen



Grapefruit



Ananas



Guave

Cabernet Sauvignon, harmonisch & elegant

Im Holzfass und in der Flasche gereift, dunkles Purpurrot, elegant, mit vollem Körper, die Säure weich, die Tannine reif und harmonisch, mit guter Struktur



Weinglas
Gross bauchig und
nach oben verengt



**Servier-
temperatur**
16-18 °C

Hauptaromen



Schwarzkirschen



Schwarze
Johannisbeeren



Zedernholz

- Feta mit Honigmelone
- Caesar Salad
- Shrimps mit Guacamole

Vorspeise

- Pho, vietnamesische Nudelsuppe mit Rindfleisch
- Ententerrine mit Pistazien
- Maisküchlein mit Zwiebel-Chili-Ragout

- Gegrillte Dorade mit Fenchel
- Schweinesteak mit Tomaten-Minz-Chutney
- Gedämpfte Muscheln mit Dill

Fleisch/Fisch

- Hirschmedaillons mit Schoko-Cassis-Sauce
- Lamm-Tajine mit Backpflaumen
- Gebratener Schwertfisch mit roter Buttersauce

- Thai-Curry mit grünen Gemüsen
- Spinat-Quesadilla
- Gebratene Artischocken mit Kräutern

Gemüse

- Tagliatelle mit Steinpilzen
- Im Ofen gebratener Rotkohl mit Balsamico
- Sautierter Grünkohl mit Sojasauce und Sesampaste

- Frischer Ziegenkäse
- Frischkäsezubereitungen
- Cheddar

Käse

- Ossau-Iraty, Schafskäse aus den Pyrenäen
- Graviera aus Kreta
- Manchego