

# 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