



# WEINSCHMECKER

*erlesene Weine - köstliche Küche*



## Newsletter

Unsere Highlights für Sie:

- Käse & Wein 2017
- Käse & Wein Tasting
- Valentinstagsmenu
- Käsesortiment
- Verkostungen

### *Käse & Wein 2017*

Im Jahr 2017 werden wir uns intensiv mit dem Thema Käse & Wein beschäftigen. Immer mehr Kunden fragen nach außergewöhnlichen Käsesorten und Spezialitäten. Wir werden unser Käseangebot stark erweitern und natürlich auch das Zusammenspiel mit Weinen pflegen. Wir liefern Ihnen unsere Käsespezialitäten selbstverständlich auch nach Hause. Mehr Informationen auf Seite 2 & 3



### *Käse & Wein Tasting*

Am Donnerstag, den 23. Feb. 2017 präsentiert Ihnen Karl Eisele 9 verschiedene Käsesorten aus dem umfangreichen Rohmilchkäseangebot des Weinschmecker Bistros. Begleitend dazu die korrespondierenden Weine. EUR 29,50 pro Person

### *Valentinstagsmenu am 14. Feb. 2017 19.00 Uhr*

Für das Valentinstag Menu am 14. Februar 2016 verwandeln wir unser Bistro in ein elegantes Restaurant. Unser Valentinstagsmenu:

*Aperitif "Feuriges Herz"*

\*\*\*\*

*Antipastivariation für "2"*

\*\*\*\*

*Kürbiscremesuppe mit Kernöl*

\*\*\*\*

*Barberie-Entenbrust auf Karotten-Mangold-Pastinakengemüse  
oder Wolfsbarsch auf Chorizo-Paprikagemüse*

\*\*\*\*

*Aprikosen-Joghurt Törtchen auf Früchtespiegel  
oder Rohmilchkäsevariation*

*EUR 49,50 pro Person*





# WEINSCHMECKER

*erlesene Weine - köstliche Küche*



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.

In unserem Käsesortiment haben wir fast ausschließlich Rohmilchkäse im Angebot:

## **Frischkäse**

### ***Robiola (I)***

Kuh/Schaf/Ziege  
Piemont 70%

### ***Chaource (F)***

Kuh 75%

### ***Brillant Savarin (F)***

Kuh Burgund 75%

## **Weichkäse**

### ***Camembert Fermier (F)***

Kuh Normandie 45%

### ***St Maure (F)***

Ziege 45%

### ***Brie de Meaux AOP (F)***

Kuh 45%

### ***Epoisses AOP (F)***

Kuh 50%

### ***Cabidou au Poitou AOP (F)***

Ziege 45%

### ***Vacherin Mont d'or (F)***

Kuh 50%

## **Würziger Käse**

### ***Münster Fermier (F)***

Kuh Elsass 50%

### ***Manchege (E)***

Schaf 45%

### ***Reblochon AOP (F)***

Savoyen Kuh 45%

### ***Pont L'Eveque AOP(F)***

Kuh Normandie 40%

### ***Crottin Chavignol Fermier AOP***

Ziege 45%

### ***Taleggio (I)***

Kuh thermisierte Milch 50%

## **Hartkäse**

### ***Höhlen Greyerzer (CH)***

Kuh 45%

### ***Cabra al Romero (E)***

Ziege 45%

### ***Allgäuer Alpkäsle (D)***

Kuh 45%

### ***Höhlensteiger (D)***

Kuh 48%

### ***Stilton(GB)***

Kuh 55 %

### ***Gorgonzola (I)***

Kuh pasteurisiert 60%

### ***Roquefort (F)***

Schaf 50%



Dieburger Straße 19 64287 Darmstadt

Fon : 06151 -159 02 02

[Vinothek@weinschmecker.de](mailto:Vinothek@weinschmecker.de)

[www.facebook.com/weinschmecker.darmstadt/](http://www.facebook.com/weinschmecker.darmstadt/)



# WEINSCHMECKER

*erlesene Weine - köstliche Küche*



## ***Unsere Käse-Verkostungen***

Käsevariation mit 9 verschiedenen Käse	€ 15,90
Käsevariation mit 7 verschiedenen Käse	€ 12,80
Käsevariation mit 5 verschiedenen Käse	€ 9,80
<b>Käseteller mit 3 Weinen (5cl)</b>	<b>€ 19,50</b>
<b>Käsemenü mit 4 Weine</b> ab 8 Personen auf Vorbestellung	<b>€ 49,50</b>

## ***Unsere Weinproben ab 8 Personen auf Vorbestellung***

<b>After Work Tasting</b> 6 Weine & ein Bistrogericht	€ 19,90
<b>Wine &amp; Dine I</b> 4 Weine + 3 Gänge Menü	€ 46,50
<b>Wine &amp; Dine II</b> 6 Weine + 4 Gänge Menü	€ 58,50

## ***Unser Außer-Haus Verkauf***

Käseplatte	je 100 gr.	€ 4,85
Hausgebackenes Brot	Stck.	€ 3,80
Verschiedene Pesto	Glas 80 gr.	€ 4,60



Dieburger Straße 19 64287 Darmstadt

Fon : 06151 -159 02 02

[Vinothek@weinschmecker.de](mailto:Vinothek@weinschmecker.de)

[www.facebook.com/weinschmecker.darmstadt/](http://www.facebook.com/weinschmecker.darmstadt/)