

**THEMA:  
AOC UND DOP KÄSE**

**- ANFANG -**

Chaource AOC - **jung** - Kuh / Frankreich - Champagne / Burgund

•

**Sommertraum** - Apfelweincocktail  
mit hausgemachtem Holunderblütensirup von Jörg Geiger - Göppingen

•

**• TEIL - 1 •**

•

Taleggio DOP - Kuh / Italien - Lombardei

•

Fontina DOP - Kuh / Italien - Val d'Aosta

•

Bra DOP - Kuh / Italien - Piemont / Cuneo

•

**• TEIL - 2 •**

•

Sainte-Maure de Touraine AOC - Ziege / Frankreich - Indre et Loire

•

Brie de Melun AOC - Kuh / Frankreich - Seine et Marne

•

Livarot AOC - Kuh / Frankreich - Normandie

•

**• TEIL - 3 •**

•

Epoisses de Bourgogne AOC - Kuh / Frankreich - Bourgogne

•

Maroilles AOC - Kuh / Frankreich - Thiérache, (aus dem Land der Sch'tis)

•

Roquefort AOC - Schaf / Frankreich - Aveyron, Lozère

•

**• SÜSS •**

Apfel-Schoko-Kuchen - hmmm - von Heike

•

**• KELLER •**

Tourmalet AOC - Schaf / Frankreich - Pyrenéen

•

.....

**• LIQUIDE •**

**Weiß** - „La Lot“ - Pinot Bianco - trocken - Kellerei Zemmer - Südtirol - 2008

**Rot** - Tauberschwarz trocken - Weingärtner Markelsheim - Taubertal - 2008

**Süß** - Traminer - Spätlese - Weingärtner Markelsheim - Taubertal - 2008

**%iges** - Williams Christ - (naturtrüb) - Kellerei Rebhann - Oberschwarzach - 2jährig

Grappa di Moscato - Zanin

•

**• BROT •**

Weiß, Baguette, Nuß

**• ÜBERRASCHUNG •**

Käsepräsent „Trois-fois“