

# Käsekarte

## CÎTEAUX

7,20

KUHROHMILCH, ROTSCHMIERKÄSE 30 Gramm



Region Bourgogne-Franche-Comté

Die Nase ist animalisch, kräftig und wird durch die Reifung und regelmäßiges Waschen jedoch milder. Der Geschmack ist zunächst mild, entwickelt sich in der mittleren Reife fruchtig und wird gegen Ende deutlich kräftiger.

## LE BIDALOT

7,20

SCHAF & ZIEGE, MISCHMILCHKÄSE 30 Gramm



Region Neu-Aquitainien

Die elfenbeinfarbene, gelb durchzogene Paste hat eine feine, buttrige Konsistenz. Ihr Geschmack ist, wie die Textur, zart, duftend, zergeht auf der Zunge und verweilt lange am Gaumen.

## ANTONY ELEVEUR DE FROMAGES

Pierre Androuët führte Bernard Antony in die Geheimnisse der Affinage ein. So entstand 1981 auf dem alten Bauernhof der Familie der erste Reifekeller. Daraufhin begann eine kleine Auswahl an Bauernkäsen im Sundgau, einer kleinen Region im Süden des Elsass, im Dreiländereck zwischen Frankreich, Deutschland und der Schweiz, ihr Potenzial zu entfalten.



**CHAOURCE FERMIER** 7,20  
KUHROHMILCH, WEISSCHIMMELKÄSE 30 Gramm



Region Champagne

Durch die Milchsäure entsteht ein säuerlicher, leicht herber Geschmack, während Kuhrohmlach für Cremigkeit sorgt. Typisch ist zudem seine „schöne“ Bitterkeit, die seinen Charakter prägt.

**FOURME D'AMBERT** 7,20  
KUHROHMILCH, BLAUSCHIMMELKÄSE 30 Gramm



Region Avergne-Rhône-Alpes

Der Fourme d'Ambert fermière der Brüder Vergnol zeigt ein schönes Granitaussehen mit ockerfarbenen Pigmentierungen, die während der Reifung entstehen. Im Mund sind Pilzaromen präsent, begleitet von pflanzlichen Noten nach Unterholz und Hummus, getragen von einer milden, süßen Creme.

**COMTÉ RÉSERVE** 7,20  
KUHROHMILCH, HARTKÄSE 30 Gramm



Region Bourgogne-Franche-Comté

Unser Comté Réserve reift 18–26 Monate und stammt meist aus der Frühlings- oder Sommerproduktion. Sein Duft erinnert an sonnige Wiesen. Am Gaumen wird er von fest zu weich und leicht briocheartig, mit buttrigen und blumigen Noten sowie einem Hauch von Sahne und Haselnuss.

**TOMME DE SAVOIE** 7,20  
KUHROHMILCH, HALBHARTKÄSE 30 Gramm



Region Avergne-Rhône-Alpes

Der Geschmack reicht von frischer Butter bis zu Pilzaromen. Oft mild mit einer einnehmenden Frische, die an Wiesen in höheren Lagen erinnert. In den späteren Reifestadien treten erdige Noten hervor, Ausdruck eines Terroirs, das auch rau sein kann.