

Rotwein aus Lisboa

Traditionell: Zugänglich & trinkig

Im Stahltank oder grossen Holzfass ausgebaut, rubinrot, von weich und süffig (Castelão) bis frisch (Tinta Miúda), fruchtbetont, die Säure animierend, die Tannine im Hintergrund



Weinglas
Mittelgross,
leicht bauchig



**Servier-
temperatur**
16 °C

Hauptaromen



Kirschen



Pflaumen



Getrocknete
Kräuter

Modern: Kräftig & charaktervoll

Im Edelstahl, in grossen und kleinen neuen Holzfässern ausgebaut, oft als Cuvée heimischer und internationaler Sorten, dichtes Purpurrot, die Säure gut eingebunden, die Tannine präsent und herb



Weinglas
Gross, bauchig und
nach oben verengt



**Servier-
temperatur**
16-18 °C

Hauptaromen



Holunder



Brombeeren



Gewürze



Vorspeise

- Hummus mit Fladenbrot
- Gratinierte Zwiebelsuppe
- Herbstliche Blattsalate mit Pilzen und Kürbiskernöl

- Linsen-Salat mit Petersilie und Schinken
- Gebackene Rote Bete/Randen mit Räucheraal und Meerrettich
- Kürbissuppe mit Speck-Grieben



Fleisch / Fisch

- Lasagne
- Fleischbällchen in kräftiger Tomatensauce
- Jägerschnitzel

- Klassischer Entenbraten mit Rotkraut
- Wild-Burger mit Preiselbeer-Chutney
- Gebratene Blutwurst mit Wirsinggemüse



Gemüse

- Gebackener Kürbis mit Zitrone, Kreuzkümmel und Koriander
- Mit Fetakäse gefüllte Auberginen aus dem Ofen
- Spinat-Kartoffelgratin

- Geschmorte weisse Bohnen mit Porcini
- Kartoffelrösti mit Mangold-Zwiebel-Gemüse
- Gerösteter Rosenkohl mit Blauschimmelkäse-Sauce



Käse

- Serra da Estrela (sämig gereifter Schafskäse)
- Gereifte Ziegenfrischkäse wie Crottin de Chavignol
- Mittelalter Gouda

- Gereifter Manchego
- Roquefort
- Gereifter Mimolette