

## Domaine des Varoilles : einige Ratschläge Wein-Gerichte-Käse

### Gevrey-Chambertin

#### *CLOS DU COUVENT MONOPOLE*

Gerichte : Teigpasteten, Terrinen, Aufschnitt, Petersilien-Schinken, Schnecken, geschmortes Lamm.

Käse : Cantal, Beaufort, Comté, Ziegenkäse, Amour de Nuits.

#### *CLOS ST-PIERRE MONOPOLE*

Gerichte : Geflügelleber-Terrinen, Aufschnitt, geräucherter Schinken, Förster-Terrinen, Richelieu-Pastete, geschmortes Geflügel.

Käse : Greyerzer, Comté, Beaufort, Brie de Meaux, Reblochon.

#### *CLOS DU MEIX DES OUCHES MONOPOLE*

Gerichte : Teigpasteten, Terrinen, Aalragout, Fische an einer Rotweinsauce mit Rahm, Geflügel und Kalbfleisch

Käse : Comté, Greyerzer, Beaufort, Cantal, Pyrenäenkäse, Bleu d'Auvergne

### 1<sup>er</sup> Cru

#### *CHAMPONNETS 1er CRU*

Gerichte : Rind oder Kalbsbraten, Frischlingsfleisch im Ofen, Entrecôte, Kalbsnieren mit Petersilien, Rinds-Carpaccio.

Käse : alter Emmentaler, Parmesan, Coloumier, Sandré, Sbrinz, Berg-Tomme, Reblochon.

#### *LA ROMANEE 1er CRU*

Gerichte : Blutwurst, Kalbs und Lammleber, Perlhuhn Geschnetzeltes an Safran, Geflügel-Frikassee an Morchelsauce, Taube im Topf, Pilze an Rahmsauce.

Käse : Brie mit Trüffeln, nicht zu reifer Camembert, Nusskäse, Cendré, Comté Fort des Rousses, junge Freiburger.

#### *CLOS DES VAROILLES 1<sup>er</sup> CRU*

Gerichte : Coq au vin, burgunder Rind (beide drei Tage im selben Wein mariniert) Rindsrippenstück, marinierte Lammkeule, Federvieh (Schneppfe und Rebhuhn), Grouse (schottisches Moorhuhn).

Käse : Brie de Meaux, Camembert, Epoisses, Comté, Citeaux, Chambertin.

### Grands Crus

#### *CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU*

Gerichte : Reh und Hirschpfeffer, Hase Royal mit Klößen an Wildsauce, Tournedos Rossini, Rindsfilet Wellington.

Käse : Cantal, Beaufort, Brie de Meaux, Camembert, Tomme aus Savoyen, Amour de Nuits, Brillat-Savarin.

#### *BONNES-MARES GRAND CRU*

Gerichte : Risotto mit schwarzen Trüffeln, Châteaubriand, Rehrücken, geschnetzeltes Geflügel an Rahmsauce, Goldbrasse im Ofen an Rotweinsauce, Lammkeule im Ofen.

Käse : Citeaux, Délice Morey St-Denis, Tomme Savoie, Brillat-Savarin, Brie Mit schwarzen Trüffeln.

#### *CLOS-VOUGEOT GRAND CRU*

Gericht : gegrilltes Entenbrustfilet, Rindsrippenstück, mariniertes Rehrücken, Kalb Mit Pfifferlingen, asiatische Küche.

Käse : Epoisses, Camembert, Cendré, Greyerzer, Citeaux, Brillat-Savarin, trockener Ziegenkäse, Bleu d'Auvergne, Délice de Pommard mit Senfkörnern.