

## ***Der Käse verrät die Milch!***

Mögen Sie gerne herzhaft? Dann stellen Sie sich ihren individuellen Käseteller aus unserem Sortiment zusammen. Gerne übernehmen wir das auch für Sie. Wie auch immer Sie sich entscheiden, alle unsere Käse kommen von der norddeutschen Käsefeinschmeckerei



### **Cremeer**

Kuh-Weichkäse vom Backensholzer Hof in Nordfriesland. Frisch, sahniger Käse, weissgeschimmelt, leichte Rotschmiere, randweich mit k Reidigem Kern.

### **Fredeburger Domänenländer**

Kuh-Weichkäse, delikat - sahniger rotgeschmierter Käse von der Domäne Fredeburg bei Lübeck.

### **Deichgraf**

Kuh-Schnittkäse aus der kleinen Ostenfelder Meierei in Nordfriesland. Eine Mischung aus Berg- und Raclettekäse, cremig, vollmundig und würzig.

### **Dunkler Deichgraf**

Kuh-Schnittkäse – der klassische Deichgraf wird über mehrere Monate mit Dunkelbier gewaschen. So gewinnt der Käse an Sämig- und Fruchtigkeit.

### **Jitcamper**

Kuhschnittkäse vom Jithof in Bargstedt. Bergkäse aus Norddeutschland? Ja, geht – mit den richtigen Kühen im Stall – dabei handelt es sich um Braunviehkühe, die eigentlich in den Alpen beheimatet sind.

### **Adelegger**

Allgäuer Bergkäse von der Käsküche Isny, der mehrere Landwirte mit einer qualitativ hochwertigen eigenen Milchverarbeitung angehören. 18 Monate gereifter Bergkäse nach bester Allgäuer Senntadition. Geschmeidiger Teig mit angenehmer Würze, nussig-süsslich und feinen Kristallen.

### **Michel**

Schnittkäse aus Kuh- und Ziegenmilch zu gleichen Anteilen. Nussig-pikant mit feinen Kristallen. Das Ziegenaroma kommt dezent im Abgang.

Unsere Weinempfehlung zum Käse

2006, Riesling Auslese , Weingut von Racknitz, Nahe

5 cl 5,50

### **Ziegen Deichgraf**

Schnittkäse aus 100 % Ziegenmilch mit einem naturbelassenem Fettgehalt. Cremiger Käse mit angenehm, charakteristischem, würzigem Aroma.

### **Friesisch Blue**

Ein wirklich gelungener Blauschimmelkäse und Rohmilchkäse. Cremig und pikant zugleich, im Geschmack liegt er zwischen Gorgonzola und Roquefort.

### **Domowoj**

Halbfester Kuh Rotschmierkäse, von der Domäne Fredeburg bei Lübeck. Milder, fruchtiger Weichkäse unter einer kräftigen Pfefferkruste, reift die ersten 4 Wochen wie ein Münster, wird dann mit Wein gewaschen und gepfeffert.

### **Ein Ausreißer aus Holland – der Remeker**

*Der Plan ist Ihnen Deutsche Rohmilchkäse anzubieten, aber dieser Käse war einer der besten, die ich in letzter Zeit gegessen habe, und da dachte ich, Holland ist ja auch nicht so weit weg....*

Ein Käse von den kleinen Jerseykühen aus der Käserei von Jan Dirk van de Voort. Schon lange experimentiert Jan Dirk mit Alternativen zur Wachsrinde – das Ergebnis, der Käse wird mit reinem Butterfett über die Reifezeit abgerieben, so bleibt der Teig saftig und das Aroma wird sehr intensiv.

### **Und noch ein ein Ausreißer aus Frankreich – der Bertschwiller**

*ich kann nicht anders, wenn Jerseykühe im Spiel sind....*

Auf dem Hof von Familie Krust geben Jersey-Rinder die gehaltvolle Milch für den Käse. Krusts stellen daraus eine ganz eigene Schöpfung her, den Bertschwiller. Ein kräftiger, rotgeschmierter Weichkäse, dem burgundischen Epouisses nachempfunden, jedoch nicht mit Marc gepflegt.

3 Stk. 6,50 / 5 Stk. 10,00 / alle 23,00