

le camping

Menü vom 17.09. bis 19.09.2020

Zuhausrestaurant.

Kräuterfrischkäse-Mousse, Salat, Croûtons

Samthaube, Mangold, Sellerie, Buchweizen, Honig

oder

Rinderbraten, Galloway Semerrolle, sauce pinot noir, Tomate, Reis, Rotkohl, Wurzeln, Zwiebeln

Pâtisserie nach Tagesangebot

oder

fromages divers, eine Käseauswahl anstatt Dessert + 5 €, Käse zusätzlich + 9,50 €

Weine:

Weiß: Riesling Hochgewächs trocken, Kallfelz, Mosel

Vor vielen, vielen Wochen hatten wir diesen Wein schon einmal im Zuhausrestaurant und wurden anschließend im Laden überrannt und leer gekauft ... Altmeister Albert Kallfelz ist so etwas wie Mister Riesling an der Mosel. Es gibt neuere Winzer, hippere Winzer. Einige kommen

dazu, einige gehen wieder (besser werden gegangen). Riesling Hochgewächs ist so etwas wie die DNA im Kallfelzschen Weinimperium – leicht wie ein Kabinett, Substanz wie eine Spätlese, trocken aber niemals bissig, wohlschmeckend aber nicht austauschbar, ein Wein mit Zug und Anspruch zugleich.

Rot: Primitivo „tre compari“, Schienna, Apulien

Primitivo erlebt gerade einen Boom wie im Weißweibereich der Grauburgunder. Das hat allerdings den Nachteil, dass viele, viele Banaltrittbrettfahrer auf den Zug aufspringen und Weine abfüllen, die nur über den Namen, nicht aber über den Gaumen (Geschmack) laufen. Im Falle vom Primitivo ist das zum Beispiel das Ausreizen der Süße immer weiter nach oben. Primitivo hat tatsächlich fast immer eine leichte jammy-Note. Diese gilt es aber am Ende wieder einzufangen und den Wein nicht zu fett werden zu lassen ... und das gelingt hier hervorragend! Lebensfreude und Schmackofatz am Gaumen quasi ;)

Bestellung:

ab 2 Personen, 45€ p. P. inkl. einer Flasche Wein oder Winzertraubensaft (p. P)
zuhaus@le-camping.de oder **017638320916**

Lieferung: Donnerstag bis Samstag, 17 bis 20 Uhr und nach Vereinbarung (mittags o. ä.)

Abholen: Auch möglich, Donnerstag bis Samstag, 17 bis 18 Uhr.

Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten bitte bei Bestellung benennen.