

Der **Maroilles ist ein französischer Käse aus roher oder pasteurisierter Kuhmilch. Es handelt sich um eine sehr alte Käsesorte aus Nordfrankreich. Sie soll nach der Überlieferung bereits im Jahre 962 von einem Mönch hergestellt worden sein.

****Galgant** steht für Heil- und Gewürzpflanzen aus der Familie der Ingwergewächse (*Zingiberaceae*), das daraus gewonnene Gewürz wird als „Galgant“ bezeichnet

****Nonnenseufzer**

Diese kleinen Krapfen, die von Nonnen erfunden wurden, sind aussen knusprig, innen aber zart und weich. Beim hineinbeissen entweicht etwas Luft und das Geräusch tönt wie ein Seufzer.



Wine & Dine „Grosse Weine aus Klöstern“

Gasthaus Niesenberg, Kallern

Samstag, 10. August 2013
Apéro ab 19.00 / Beginn 19.30 Uhr



Referenten
Peter Hägler / Peter Schürmann



Apéro

Sekt Brut Reserve Schloss Gobelsburg 25.00

Pinot Gris Laudate, Kloster Fahr 2012 / 16.00

Räuschling, Kellerei Kloster Einsiedeln 2012 / 17.00

Riesling trocken, Kloster Eberbach, Rheingau 2012 / 14.00



Bourgogne Rouge AOC, Louis Jadot 2009 / 18.50

Cuvée Bertrand, Schloss Gobelsburg 2010 / 18.50

Chianti Classico Riserva, Badia di Passignano 2008 / 37.00

Abadia Retuerta Sardon de Duero 2008 / 25.80

Finca Monasterio Baron de Ley, Rioja 2009 / 29.80

Lagrein Riserva, Abtei Muri-Gries 2009 / 39.90

Rosenmuskateller, Abtei Muri-Gries 37 cl 2010 / 36.00

Menu

Gedeckter Bier-Käse-Kuchen mit Maroilles**

Pastinaken und Hirse (Suppe)

Rindertopf mit Gewürzbrotsauce
Fenchelgemüse
Kartoffeln

Variation von Klosterkäse,
dazu Dinkelbrot mit Galgant**

Nonnenseufzer** mit Zwetschgenkompott und Vanilleeis