

...bei uns isst alles **Käse!**



Milde- Käseplatte

170g 6,80 €

z.B. Gouda, Edamer, Butterkäse, Kräuterfrischkäse u. a.



Gemischte- Käseplatte ...mit pasteurisiertem Käse

300g 10,80 €

Eine Auswahl von milden- bis würzigen Käsesorten.

170g 8,80 €



Gemischte

Käse- Platte "Rohmilch" ...das Beste von der Milch 300g 13,80 €

z. B. Camembert de Normandie, Tête de Moine, Munster, Jurassic, 170g 10,80 €
Picandou, Fourme d'Ambert, Reblochon de Savoie, Comté, Morbier oder
andere... - Ursprung geschützt -



Ziegen- Käseplatte - Auswahl internationaler Ziegenkäsen - 170g 12,70 €

z.B. Ziegencamembert, Ziegenrolle, Ziegenfrischkäse, Ziegenpyramide und
Ziegenschnittkäse.



Käseplatte "Abendbrot"

300g 13,80 €

Sie erhalten: gemischter Käse - von mild bis würzig, feinwürziger Landschinken,
garniert mit Zwiebeln. Dazu frisches Obst.

Zu jeder Käseplatte erhalten Sie
ausreichend Brot und auf Wunsch Butter.

Laktose (*Gut zu wissen!*)

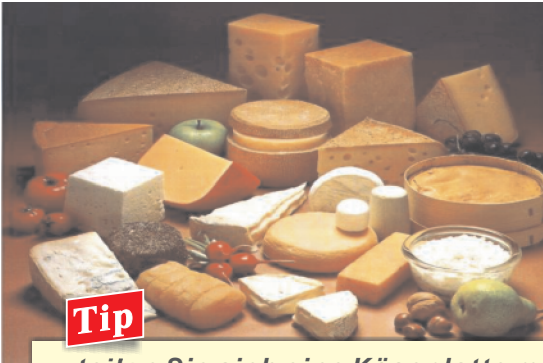
Laut Dtsch. Bundesministerium für Ernährung, gilt ein Käse als Laktosefrei, der
nicht mehr als 0,1 g/ 100 gr Laktosegehalt hat, als Laktosefrei.

Somit ist fast jeder Käse Laktosefrei. Der Großteil der Laktose verbleibt bei
der Herstellung in der Molke, der Rest wird während der Reifung in Milchsäure
umgewandelt. Je älter der Käse, desto weniger Laktose.

Käseplatten..

...für den gesunden Hunger

Ihren Lieblingskäse erhalten Sie auch als Extraportion, mit ausreichend Brot und Butter.



Tip

...teilen Sie sich eine Käseplatte mit mehreren Personen!

Unsere Käseplatten belegen wir für Sie mit verschiedenen Käsen. Sortiert nach Geschmack, Länderherkunft und Reife. Die Küche behält sich vor, die Käseplatten je nach Bedarf - in ihrer Belegung zu ändern. **!**

▶▶▶ Was ist der Unterschied vom Rohmilchkäse zum Pasteurisiertem Käse (Industriekäse)?

Die pasteurisierte Milch, die in der Industrie zur Käseproduktion verwendet wird, ist auf mehr als 70 Grad Celsius erhitzt, das heißt: Sämtliche Keime und Bakterien - auch die guten und nützlichen - sind abgetötet.

Natürlich ist diese Milch einfacher zu handhaben. Allerdings hat man mit den Keimen und Bakterien auch das abgetötet, was ein lebendiges Lebensmittel daraus macht: Käse, der reift, sich entwickelt und der zum großen Geschmackserlebnis werden kann. Und Käse, der diätetisch wirkt, weil er noch all die Enzyme und natürlichen Wirkstoffe besitzt, die dem Körper bei der Verdauung helfen.

