

CHÂTEAU D'ARLUS - Ostermenue 2020

Zum Apéritif:

Bieten Sie doch kleine Toasts an mit geräucherter Forelle, geräuchertem Lachs oder leckerem Rillette.

Dazu ein Glas **BRUT D'ARLUS**

Als Vorspeise:

Einen Spargelsalat mit weißen und grünen Spargelsitzen. Vielleicht noch ein paar Schinkenwürfelchen dazu und frische kleine Cherrytomaten.

Dazu ein Glas **Blanc Fraîcheur oder Rosé**

Als Hauptgericht unser „Osterklassiker“:

Eine Lammkeule mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin.

Für die Lammkeule einfach Tomaten schälen, entkernen und klein würfeln, mit reichlich Knoblauch, Rosmarin und Thymian vermischen, etwas Rotwein und ein wenig gutes Olivenöl dazu. Die Lammkeule damit bedecken und bei 200°C in den Backofen. Braten lassen bis sie gut angebraten ist, dann die Temperatur auf 180°C reduzieren und weiterbraten, bis das Fleisch innen noch schön rosa ist.

Dazu ein Glas **Braucol Fût** - rechtzeitig öffnen, bzw. dekantieren, dann entfaltet er sich besonders gut.

Eine schöne Käseplatte bestückt nach Ihren Vorlieben

Dazu passt ganz wunderbar der **Rouge Fût**

Und falls Sie Vegetarier am Tisch haben, schieben Sie einfach noch ein paar Auberginen mit in den Ofen, die Sie mit der gleichen Masse bedecken können... 😊

Und zum Dessert:

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren. Dazu die Erdbeeren in feine Scheiben schneiden und mit ein ganz klein wenig Balsamicoessig marinieren. Etwas durchziehen lassen und dann auf dem Vanilleeis verteilen. - Wer mag gibt noch einen Klecks frisch geschlagene Sahne obendrauf...

Mit einem Gläschen **Doux** genießen.