

ConventGarten Käsewagen

Freitag, Samstag und Sonntag von 18:00 bis 22:00 Uhr

Wählen Sie Ihre Wunsch-Käsevariation

3 Sorten für € 8,90 pro Person

5 Sorten für € 10,90 pro Person

7 Sorten für € 13,90 pro Person

Camembert de Normandie

Graindorge AOP

Herkunft: Mons Fromager (Affineur), Frankreich

Weichkäse, mindestens 45% Fett i. Tr.

Rohmilch, Kuh

Reifezeit: 3-6 Wochen

Der Camembert duftet nach Milch und frischen Pilzen, sein Teig zergeht auf der Zunge und schmeckt ausgewogen mineralisch, kräftig und zugleich frisch.

Soumaintrain

Herkunft: Mons Fromager (Affineur), Frankreich

Weichkäse, mindestens 50% Fett i. Tr.

past. Milch, Kuh

Reifezeit: 6-8 Wochen

Der Soumaintrain ist würzig bis pikant, aber nicht so kräftig wie der bekanntere Epoisses; er besticht eher durch ein fruchtiges Aroma und seinen cremigen Teig. Leichter Kern vorhanden. Gaumenschmeichler.

Jahnkes week & flööschtig

Herkunft: Cindy Jahnke, Schleswig-Holstein

Weichkäse, mindestens 48% Fett i. Tr.

Rohmilch, Ziege

Reifezeit: 10 Tage +

Der Ziegentaler schmeckt mild und frisch, samtig und zart und hat ein sehr feines Ziegenaroma. Auf französische Art gekäst, reift der frische Teig zum Weichkäse aus. Mit zunehmender Reife auch herbe Noten.

Kober Rosenkäse | Rosenfeines

Herkunft: Kober & Rosenfeines, Schleswig-Holstein

Weichkäsezubereitung, mindestens 50% Fett i. Tr.

Rohmilch, Kuh

Reifezeit: 3-4 Wochen

Die würzig-herben Rosennoten treffen kombiniert mit feiner Süße auf die Üppigkeit und Cremigkeit des Weichkäseteiges.

Harmonie im Gegensatz.

Die Rosenblüten stammen von der Halbinsel Nordstrand, wo Sven Jacobsen mit seiner Manufaktur „Rosenfeines“ eben Rosenfeines herstellt.

Chällerhocker lait cru

Herkunft: Swisscru, Schweiz

Hartkäse, mindestens 53% Fett i. Tr.

Rohmilch, Kuh

Reifezeit: 8 Monate +

Naturrinde, nicht zum Verzehr empfohlen

Intensiver, einzigartiger Bergkäse aus Rohmilch aus dem Toggenburg in der Nordschweiz. Weich und cremig am Gaumen, feiner Schmelz, mit zunehmender Reife mürbe, im Geschmack würzig, caramellig mit Röstnoten.

Dunkler Deichgraf

Herkunft: Kober Maison Deutschland

Hartkäse, mindestens 50% Fett i. Tr.

past. Milch, Kuh

Reifezeit: 4-5 Monate

Rotgeschmierte Rinde, nicht zum Verzehr empfohlen

Dieser norddeutsche Käse wird mehrere Monate mit Dunkelbier gewaschen, um die sämige Konsistenz und Fruchtigkeit herauszubringen.

Der Deichgraf als solcher spielt eher ins Nussige mit nord-deutscher Frische, gewinnt durch die Affinage an Sämigkeit und Fruchtigkeit.

Ein Käse zum puren Genuss.

Kober Meersalzkäse | Sylter Meersalz

Herkunft: Kober & Sylter Meersalz, Schleswig-Holstein
Schnittkäse, mindestens 60% Fett i. Tr.

past. Milch, Kuh

Reifezeit: 4 Wochen +

Naturrinde, essbar

Der Duft verführt: frisch-salzig, mineralisch zugleich.
Auf der Zunge dann cremig und fruchtig im Aroma.

Kober Käse „Wild & blumig“ | 1001 Gewürze

Herkunft: Kober & 1001 Gewürze, Schleswig-Holstein
Hartkäse, mindestens 50% Fett i. Tr.

past. Milch, Kuh

Reifezeit: mindestens 4 Monate

Naturrinde, essbar

Eine feine Kräutermischung wurde von 1001 Gewürze dem Hartkäse von Sönke Biss auf den Laib geschneidert. In der Auswahl sicher nicht mehr rein norddeutsch, aber absolut passend zum Käse und überraschend im Aromaspiel – bewusst abgesetzt von anderen Käsen.

Blaue Kornblume Bio

Herkunft: Thise Mejeri, Dänemark/Jütland

Weichkäse, mindestens 60% Fett i. Tr.

past. Milch, Kuh

Reifezeit: 4 Wochen +

Rotgeschmierte Rinde, essbar

Wunderbar cremig, mild und blau. Das umschreibt die Kornblume aus Jütland bereits zutreffend. Thise Mejeri ist eine kleine ökologisch arbeitende Meierei im Norden Dänemarks.

Innbegriff von Cremigkeit gepaart mit feiner Würze und dezentem Blauschimmelaroma.