

# Speisenfolge

# Weinempfehlung

Kalte Vorspeise  
Warme Vorspeise

Fischgericht

Großer Fleischgang

Warmes Zwischengericht

Kaltes Zwischengericht

Sorbet

Braten oder Salat

Gemüsegericht

Warme Süßspeise

Kalte Süßspeise

Würzbissen

Käseplatte/Obst

Dessert

## Klassisches Menü

Amuse gueule

Hors d'œuvre froid

Potage

Hors d'œuvre chaud

Poisson

Pièce de Résistance/ Relevé/  
Grosse pièce

Entrée chaude

Entrée froide

Sorbet (geeister Schaum-  
wein)

Rôti/ Salade

Entremet de légumes

Entremet de douceur  
chaud

Entremet de douceur  
froid

Savoury

Entremet de fromage

Pièces montées (Torten,  
Konfekt, Pralinen...)

## Französisches Menü

Gruß aus der Küche

Vorspeise  
(Salat, Suppe, warme oder  
kalte Vorspeise)

Fischgericht

Hauptspeise

Käse

Dessert

## Modernes Menü

Vorspeise

Hauptgang

Dessert

## 3-Gänge-Menü

Aperitiv, Schaumwein (weiß oder rosé)

leichter Rosé- oder Weißwein, Schaumwein, bei dunklen Vorspeisen tanninarmer leichter Rotwein möglich; kein Wein zur Suppe

Wein mit mehr Körper z.B. Chardonnay, Weiß- oder Grauburgunder

Rosé- oder Weißwein, auch leichter Rotwein mit wenig Tannin - je nach Aroma und Zubereitung

dunkles Fleisch: mittlerer bis kräftiger Rotwein  
helles Fleisch: Weiß- oder leichter/mittlerer Rotwein  
Kräftige Speisen (auch vegetarisch): kräftiger Wein

**i Allgemeine Regeln:**

- leicht vor schwer
- jung vor alt
- trocken vor lieblich
- säurereich vor säurearm
- weiß vor rot
- alkoholarmlarm vor alkoholreich
- Kochwein = Trinkwein
- Trinktemperatur beachten

Schwerer Rotwein, Dessertwein, süßer Riesling

Süß-/Dessertwein, Schaumwein, lieblicher Wein

