

# Café Restaurant **oberwaldhaus**

US Prime Entrecôte Rib-Eye Steak  
(300g Rohgewicht)

**32,90 €**

Diese Beilagen passen hervorragend  
zum Geschmack Entrecôte

Kartoffel Trüffel Stampf	8,90 €
Kartoffel Meerrettich Stampf	5,20 €
Mediterranes Gemüse	5,20 €
Frische Pommes frites	4,50 €
Rösti an Crème fraîche	4,90 €
Champignons ala Crème	2,50 €
Pfeffersoße	2,50 €
Kräuterbutter Premium	2,50 €
Zwiebeln geschmort	2,50 €

## Unsere Weinempfehlung zum Entrecôte

Decanter

93

Tim  
Atkin

92

James  
Suckling

91



## The Chocolate Block

2020 0,75l Fl. 14,5% Vol.

Ein Wein, der durch seine intensive, reife Frucht in die Neue Welt einzuordnen ist, aber mit soviel Anmut und Balance daherkommt, dass er auch Weinfreunde zu überzeugen weiß, die normalerweise eher elegante Weine bevorzugen.

### Wie der Wein schmeckt:

charakterstark & kräftig  
Undurchsichtiges Rubinrot im Glas. Einnehmender Duft, der an schwarze Beeren, weißen Pfeffer, Veilchen, schwarze Oliven und geräuchertes Fleisch erinnert.

Am Gaumen körperreich, sehr vielschichtig und mit einer Kombination aus roten und schwarzen Früchten, die reif und saftig wirken. Am Gaumen wirkt dieser Fruchteindruck lange und samtig weich nach.

Insgesamt noch als jugendlich zu betrachten, aber jetzt schon ein Genuss.

55.€

**WEINART:** Rotwein

**WEINSTIL:** komplex, körperreich

**LAND:** Südafrika

**ANBAUGEBIET:** Western Cape

**WEINGUT:** Boekenhoutskloof

**REBSORTE:** Syrah, Grenache, Cinsault, Cabernet Sauvignon und Viognier

**WEINGEBIET:** WO Swartland