

Hvilken hvidvin til hvilken fisk?	Alsace Pinot Blanc	Alsace Riesling	Alsace Riesling Gr.Cru	Pouilly Fumé	Chablis	Bourgogne	Fadlagret Bourgogne
Aborre						x	
Helleflynder						x	
Hornfisk				x			
Knurhane					x		
Laks, dampet				x			
Laks, grillet							x
Laks, røget			x				
Laks, rå	x			x	x		
Laks, stegt							x
Makrel				x	x	x	
Makrel, grillet							x
Pighvar					Cru		
Rødfisk				x		x	
Rødfisk, skindstegt							x
Rødspætte		x	x	x			
Rødtunge			x	x			
Sandart, pocheret						Cru	
Sandart, stegt		x	x				
Skrubbe				x			
Skærising						x	
Søtunge						x	
Søtunge							Lagret
Torsk				x			
Torsk, skindstegt							x
Torsk, skindstegt							x
Ørred	x	x			x		
Ål, stegt			x				

Saucen er ofte vigtig							
Beurre Blanc		x	x	x	x	x	x
Hollandaise		x	x	x	x	x	x
Flødelegeret		x	x		x	x	x