

Klik ind på:	Bordeaux	Beaujolais	Bourgogne	Rhône				Languedoc			Cahors	Hvid	Italien	
Hvilken rødvin til okse, kalv, lam?	Bordeaux	Beaujolais	Bourgogne	Côtes du Rhône	Vacqueyras	Gigondas	Châteauneuf-du-Pape	Faugères	Syrahbaseret Faugères	Saint Chinian	Cahors	Hvid Pinot Gris, Alsace	Amatone	Vino Nobile, Brunello
Bøf Bourgignon			x											
Bøf, hakke-	x			x	x									
Bøf, stegt og krydret									x					
Cassoulet								x	x	x	x			
Charcuteri		x			x					x				
Choucroute												x		
Due			x											x
Dyrevildt									x				x	
Farsbrød	x			x	x									
Farsbrød, luksusudgave						x	x							
Fasan			x											x
Fasan med æbler												x		
Flæskesteg					x				x			x	x	
Frikadeller	x			x	x			x		x				
Grillspyd		x												
Gryderetter				x	x	x		x		x				
Kalvesteg			x											
Kanin									x		x	x		
Lam, med rosmarin og hvidløg														x
Lam, stegt	x								x					
Landpate		x												
Oksekød, koldt				x										
Skinke, stegt eller kogt		x	x									x		
Skovtur		x												
Spare Ribs på grill			x											
Svinemørbrad i flødesauce			x											
Vagtler			x											x
Lam, med hvidløg og ansjoser				x				x		x				