

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	Cornas, St. Joseph	Faugères	Syrahbaseret	Saint Chinian	Cahors	Hvid Pinot Gris, Alsace	Amarone	Vino Nobile, Brunello
Bøf Bourgignon			x												
Bøf, hakke-	x			x	x										
Bøf, stegt og krydret								x		x					
Cassoulet								x	x	x	x	x			
Charcuteri		x			x						x				
Choucroute													x		
Dyrevildt										x				x	
Farsbrød	x			x	x										
Farsbrød, luksusudgave						x	x	x							
Flæskesteg					x			x		x			x	x	
Frikadeller	x			x	x				x		x				
Grillspyd		x													
Gryderetter				x	x	x		x	x		x				
Kalvesteg			x												
Kanin								x		x		x	x		
Lam, med rosmarin og hvidløg															x
Lam, stegt	x							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												
Lam, med hvidløg og ansjoser				x					x		x				