

2013 AS Pinot „Kap“ Brut	1 dl €	4,50
2012 BS Ruländer Auslese	5 cl €	5,00
2014 AS Grauer Burgunder QbA trocken	¼ 1 €	5,50
2014 AS Weißer Burgunder QbA trocken	¼ 1 €	5,50
2013 AS Pinot blanc de noirs QbA trocken	¼ 1 €	5,50
2013 BS Grauer Burgunder Kabinett trocken <i>KapEco- aus ökologischem Anbau</i>	¼ 1 €	7,50
2013 WK Spätburgunder Rotwein <i>KapEco -aus ökologischem Anbau</i>	¼ 1 €	11,00
2012 BS Spätburgunder Rotwein Barrique Cuvée „E“ <i>KapEco -aus ökologischem Anbau</i>	¼ 1 €	18,00
2012 BS Weißer Burgunder Spätlese trocken <i>KapEco -aus ökologischem Anbau</i>	1 dl €	6,00

Menüpreis : 49 €

Das Menü mit jeweils 1dl (5cl Süßweine) der angegebenen Weinen zu jedem Gang 84 €
Diese Genussvariante können wir nur Tischweise servieren

Alle Weine Sonderfüllung KAPUZINERGARTEN

AS Achkarrer Schlossberg WG Achkarren , BS Bischoffinger Steinbuck Weingut Abril,

Romantisches Amuse-Bouche Menü zum Candle-Light-Dinner *begleitet von Gitarrenmusik durch Mimmo di Lipari*

Amuse-Gueule: Der Schwarze Schwan mit Wachtelei
-le cygne noir et oeufs de caille-

Gänseleberterrinen mit Pfirsich-Chutney
-la terrine de foie gras d'oie avec chutney de pêches-

Capuccino vom Hokaido Kürbis
-le cappuccino du Hokaido-

Duo von Seewolf und Hummer, dazu
Orangen- und Kokosnuss-Sauce auf Schokoladennudeln
*-le duo de loup de mer et homard sc. orange et sc. noix de coco
sur le lit de nouilles au chocolat-*

Tranche von der Barbarie-Entenbrust
mit Heidelbeer-Sauce und Rosmarinjus
-le sùpreme de canard de barbarie sc. myrtilles et romarin-

„Spaziergang zu Zweit“ zur Käsewelt
-„la promenade des deux“ au buffet de fromages au lait cru -

Das Beste aus unserer Patisserie
-le meilleur de la patisserie-

am Samstag 30. Januar 2016
im KAPUZINERGARTEN zu Breisach am Rhein