

Der Slow Food Gedanke: alles Gute – am liebsten aus der Umgebung

 **DAS REGIO MENÜ**

Alle wesentlichen Produkte kommen hier:  
aus unserer Heimat, rechts und links vom Rhein  
-auf Anfrage/Vorbestellung immer verfügbar-

**AS:** Achkarrer Schloßberg, WG Achkarren  
**BE:** Bischoffinger Enselberg, Weingut Abril  
**IW:** Ihringer Winklerberg, Weingut Lay  
**WK:** Wasenweiler Kreuzhalde, Weingut Zähringer

2014 AS Pinot Kap, Brut	€ 4,50
	¼ l
2015 AS Weißer Burgunder QbA trocken	€ 5,50
2013 WK Weißer Burgunder „KapEco“ QbA trocken	€ 7,50
2015 AS Grauer Burgunder QbA trocken	€ 5,50
2015 IW Grauer Burgunder „KapEco“ Spätzle trocken	€ 9,50
2014 AS Spätburgunder Rotwein QbA trocken	€ 6,00
2013 WK Spätburgunder Rotwein „KapEco“ QbA trocken	€ 11,00
2012 BE Spätburgunder Rotwein „KapEco“ Barrique QbA trocken	€ 18,00
	2cl
„Kapuzinerwässerle“ Sauerkirschwasser	€ 4,50

Menüpreis inkl. Getränke € 75

passende „Kap Eco“-Weine, Apéritif und Digestif  
Weine je 1 dl und 2 cl Digestif

**Milchprodukte aus der Breisgau-Molkerei:**

Kräuteremulsion dazu Vulkanbrot  
\*\*\*\*\*

**Geflügel aus dem Unterelsaß:**

Klosterterrine mit Trockenfrüchten  
an Brennesselsenf  
\*\*\*\*\*

**Sellerie von der Pulvermühle**

Cappuccino vom Sellerie  
\*\*\*\*\*

**Rinder aus dem Oberrheintal**

„Boeuf Bourguignon“  
Rinderstücke im Kaiserstühler Spätburgunder gegart  
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

**Gemüse aus der „Pulvermühle“  
Kartoffeln aus der „Pulvermühle“  
und Eier aus Rheinhausen**  
\*\*\*\*\*

**Gewachsen unterhalb vom Ihringer Winklerberg**  
Erdbeervariation

Menüpreis € 45