

2015 AS Pinot „Kap“ Brut	1 dl €	4,50
2015 JH Spätburgunder Weißherbst Edelsüß	5 cl €	5,50
2015 AS Weißer Burgunder QbA trocken	¼ 1 €	5,50
2015 IW Grauer Burgunder Spätlese trocken	¼ 1 €	9,50
2015 AS Grauer Burgunder QbA trocken	¼ 1 €	6,00
2015 AS Spätburgunder Rosé QbA 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
2014 BS Weißer Burgunder Spätlese trocken <i>KapEco -aus ökologischem Anbau</i>	1 dl €	6,00

**Menüpreis € 59,00**

*Das Menü mit jeweils 1dl (5cl Süßweine) der angegebenen Weinen zu jedem Gang € 94,00*

*Diese Genussvariante können wir nur Tischweise servieren*

**Alle Weine Sonderfüllung KAPUZINERGARTEN**

*AS Achkarrer Schlossberg WG Achkarren , BS Bischoffinger Steinbuck Wgut Abril,*

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

Amuse-Gueule: Gravad-Lachs-Rose

*-la rose de saumon-*

\*\*\*

Duo von der Gänseleber

*-le duo de foie gras d'oie-*

\*\*\*

Maronencreme

*-la soupe de marrons-*

\*\*\*

Filet vom St. Pierre und Riesengarnelenschwanz

Sauce vom Elsässer Safran, Schwarze Spaghetti

*-le filet de St.Pierre et Gambas*

*sur sc. safranée alsacienne, spaghetti noir-*

\*\*\*

Tranche von der Hirschkalbskeule

mit glacierte Zwetschgen und Wildsauce

*-la tranche de cuisse de cerf, quetsche confit et sc. poivrade-*

\*\*\*

„Spaziergang zu Zweit“ zur Käsewelt

*-„la promenade des deux“ au buffet de fromages au lait cru -*

\*\*\*

Das Beste aus unserer Patisserie

*-la meilleure de la patisserie-*

am Samstag 4. Februar 2017  
im KAPUZINERGARTEN zu Breisach am Rhein