

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 l € 6,00
2015 IW Grauer Burgunder Spätlese trocken	¼ l € 9,50
2015 AS Grauer Burgunder QbA trocken	¼ l € 6,00
2015 AS Spätburgunder Rosé QbA trocken	¼ l € 6,00
2013 WK Spätburgunder Rotwein <i>KapEco -aus ökologischem Anbau</i>	¼ l € 11,00
2012 BS Spätburgunder Rotwein <i>Barrique Cuvée „E“ KapEco -aus ökologischem Anbau</i>	¼ l € 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 Wgut Abril,
 IW Ihringer Winklerberg Wgut Lay, WK Wasenweiler Kreuzhalde Wgut Zähringer,*

Amuse-Gueule: Rindertulpe mit Gravad-Lachs-Rose
-la tulipe de boeuf avec la rose de saumon-



Duo von der Gänseleber
-le duo de foie gras d'oie-



Topinambur-Süppchen mit Ingwer
-la soupe de topinambur au gingembre-



Thunfisch und Gambas – am Tisch auf dem Salzstein gebraten -
 Sauce vom Elsässer Safran, Schwarze Spaghetti
*-le filet de Thon et Gambas – cuit à table
 sur sc. safranée alsacienne, spaghetti noir-*



Tranche vom Kalbsfilet
 mit Süßkartoffelpüree und Gemüse
-la tranche de filet de veau, purée de patate douce et légumes-



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



Schokoladenkuchen mit Himbeersorbet und
 Ingwerkrokant-Parfait
-le gateau au chocolat avec sorbet de framboise-

am Valentinstag, den 14. Februar 2017
 im KAPUZINERGARTEN zu Breisach am Rhein