

Heilig-Abend-Menü 2017



Weinempfehlungen:

2015 AS Pinot Kap Brut	1 dl	€ 4,50
2016 AS Weißer Burgunder QbA tr	¼ l	€ 5,50
2014 WK Weißer Burgunder QbA tr. <i>Kap Eco</i>	¼ l	€ 7,50
2016 AS Grauer Burgunder QbA tr	¼ l	€ 6,00
2015 IW Grauer Burgunder Spätlese tr. <i>Kap Eco</i>	¼ l	€ 9,50
2015 AS Spätburg.Rotwein QbA tr.	¼ l	€ 6,00
2013 WK Spätburg.Rotwein QbA tr. <i>Kap Eco</i>	¼ l	€ 11,00
2015 BS Spätburgunder Rotwein Auslese <i>Kap Eco</i> trocken, Barrique	¼ l	€ 18,00

Engelbert Hau's eigene Cuvées:

Kap Eco - Weine aus ökologischem Weinbau

AS – Achkarrer Schloßberg WG Achkarren

WK - Wasenweiler Kreuzhalde Weingut Zähringer Heitersheim

IW – Ihringer Winklerberg Weingut Hubert Lay

BS - Bischoffinger Steinbuck, Weingut Abril, Bischoffingen

im KAPUZINERGARTEN zu Breisach am Rhein

Brot, Tomaten- und Olivencrème

Hummerterrinen mit Krustentier-Vinaigrette
an Feldsalat

(la terrine de homard avec la salade de mâche)

veg. Feldsalat mit Süßkartoffeldressing
und gratiniertem Ziegenkäse

(la salade de mâche au chèvre gratiné)

~ ~ ~

Süppchen von der Roten Beete

(la soupe de betteraves rouges)

~ ~ ~

gefüllte Wachtel mit Zwetschgensauce,
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

(la caille farcie sc. aux quetsches, légumes et gratin dauphinois)

veg. Nüdelchen mit Waldpilzsauce

(nouilles avec sc. aux champignons)

~ ~ ~

Unser Schneemann

(notre bonhomme de neige)

~~~~~

Menüpreis € 45,00

