

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut € 4,50

„Pinot KAP Royal“ € 4,90

Likör mit Pinot Kap aufgegossen

Gewürztraminer, Stachelbeere, Ingwer, Cassis, Aprikose, Himbeere ...

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen
-naturrein- aus der 0,75 Flasche

wenn nicht anders ausgewiesen dann ¼ l

WG Achkarren Achkarrer Schloßberg

2016 Weißer Burgunder € 6,00

2016 Grauer Burgunder € 6,00

2015 Spätburgunder Rosé € 6,00

2015 Spätburgunder Rotwein € 6,00

Weingut Dr. Heger, Ibringen

2005 Ihringer Winklerberg

Spätburgunder Rotwein Barrique

„Spätlese“ trocken 1 dl € 9,00

0,75 l € 49,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Weingut Zäbringer Wasenweiler Kreuzhalde

2014 Weißer Burgunder € 7,50

2013 Spätburgunder Rotwein € 11,00

Weingut Hubert Lay, Ibringer Winklerberg

2015 Grauer Burgunder € 9,50

Ein Rotwein aus dem kleinen Eichenfaß –

„Barrique“ Cuvée „Engelbert“

Weingut Abril

2015 Bischoffinger Spätburgunder Rotwein

eine besondere „Auslese“ trocken

1 dl € 9,00

0,75 l € 49,00

Ein kräftiger Käsebegleiter

2014 Bischoffinger Enselsberg

Weißer Burgunder 1 dl € 6,00

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterriner

Weingut Helde

2015 Jechtinger Hochberg 5 cl € 5,50

Spätburgunder Weißherbst Auslese

**Gerne reichen wir Ihnen für Flaschenweine
unsere große Weinkarte.**

Eine kleine Auswahl unserer Digestifs

„Kapuzinermässlerle“ Sauerkirsch 42% vol.

Weingut Wiedemann, Sasbach 2 cl € 4,50

„Kapuziner Kräutergeist“ 38% vol.

Hausbrennerei Hirschen 2 cl € 4,50

Wir führen viele weitere Trester

-auch aus dem kleinen Holzfaß-

Ruländer, Gewürztraminer, Muskateller...

und Obstedelbrände vom Kaiserstuhl:

Zibärtele, Löbrpfleume, Quitte, Holunder ...

sowie ausgewählte Whisk(e)ys und weitere

Digestifs ...

In unserer Küche verarbeiten wir frischen Fisch, Weich- und

Krustentiere, Fleisch, Milchprodukte, Eier, verschiedene

Gemüse, glutenhaltiges Getreide sowie Senf und Sesam.

Eine Karte mit ausgewiesenen Allergenen liegt am Empfang

bereit! Aber wie bisher stehen wir auch weiterhin zur

kompetenten Beratung bei Lebensmittelunverträglichkeiten zur

Verfügung.

Wir haben schwefelfreie Weine im Programm

WEIHNACHTS KAPUZINER-MENÜ

als 3-Gang-Menü: € 39,00

Vorspeise - Hauptgang - Dessert

Kaiserstühler Feldsalat mit karamellisierten Maronen 9,50

*-la salade de mâche aux marons-
oder*

Klosterterriner mit Trockenfrüchten 11,50

*-la terrine du moyen âge-
oder*

Fischsuppe 8,50

-la soupe de poisson-

*** **

Eingelegtes Hirschragout 20,50

dazu Gemüse und Spätzle

*-le ragout de cerf, légumes et spätzle-
oder*

Wallerfilet in Apfel-Senf-Sauce 20,50

dazu Gemüse und Quinoa

*-le filet de silure sc. moutarde aux pommes, légumes et noir-
*** ***

Unser Schneemann 14,50

-notre bonhomme de neige-

Lassen Sie sich überraschen:

das besondere winterliche Genussmenü € 79,00

mit begleitenden Weinen € 114,00

-wird nur tischweise serviert auf Voranmeldung-

klassische Vorspeisen:

Wintersalate mit gratiniertem Ziegenkäse 11,50

-la salade d'hiver et son chèvre gratiné-

Unsere Gänseleber 17,50

-notre foie gras d'oie-

Hauptgänge:

Seewolffilet an Sauce von Elsäßer Safran mit Quinoa 29,50

-le filet de loup de mer sc. safran d'Alsace et quinoa-

Riesengarnelenschwänze mit Ziegenkäse gratiniert 32,50

auf Hummersauce und schwarze Spaghetti

-les gambas gratinée au chèvre, sc homardine et spaghetti noire -

Hirschkalbssteak aus der Keule 28,50

mit glacierten Zwetschgen, Gemüse und Spätzle

-le steak de faon, quetsch confit, légumes et spätzle-

Tournedo vom Pferdefilet mit Rosmarinjus 31,00

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-le tournedos de cheval sc. romarin, légumes et gratin dauphinois-

Kalbsrückensteak mit Austernpilzen in Kokosnußrahm 31,00

Gemüse und Nüdeli

-le steak de veau et pleurottes au lait de coco, légumes et nouilles-

Und zum Abschluss - Ein besonderes Dessert

Das Beste aus Schokolade 14,50

-le meilleur du chocolat-

Variation von Elsäßer Heidelbeeren 13,50

-la variation de myrtilles-

Sorbetvariation 13,50

-la variation des sorbet-

Maronenparfait und Vanilleeis 12,50

-le parfait de marron-

Teller mit reifem Rohmilchkäse 15,00

-l'assiette de fromages-

Preise in
€
à la carte