

## 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, Ihringen**

2005 Ihringer Winklerberg

Spätburgunder Rotwein Barrique

„Spätlese“ trocken 1 dl € 9,00

0,75 l € 49,00

**KAP ECO -aus ökologischem Anbau-**

Weingut Zähringer Wasenweiler Kreuzhalde

2014 Weißer Burgunder € 7,50

2013 Spätburgunder Rotwein € 11,00

Weingut Hubert Lay, Ihringer 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 Gänseleberterrine**

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 Digestife**

„Kapuzinerwässerle“ 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:**

*Zibärte, Löhrpflaume, 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

## KAPUZINER MENÜ 16.4.2018

als 3-Gang-Menü: € 39,00

Vorspeise - Hauptgang - Dessert

Kaiserstühler Frühlingssalat mit Brotroutons  
und gerösteten Sonnenblumenkernen **9,50**

*- la salade de printemps aux graines de tournesol grillées et croûtons-  
oder*

Spargelterrine mit Thymiansauce **11,50**

*-la terrine d'asperges et sc. au thym-*

*oder*

Tomatensuppe mit Olivenemulsion **8,50**

*-la soupe de tomate et emulsion d'olive -*

*\*\*\* \*\**

„Boeuf Bourguignon“-in Rotwein gegarte Rinderstücke-  
dazu Gemüse und Spätzle **20,50**

*-le boeuf bourguignon, légumes et spätzle-*

*oder*

Rotbarschfilet auf Sektsauce **20,50**

dazu Gemüse und Basmati Reis

*-le filet de dorade sebaste sc. au cremant, légumes et basmati-*

*\*\*\* \*\**

Schwarze und weiße Mousse au chocolat **12,50**

*-la mousse au chocolat noir et blanc-*

Lassen Sie sich überraschen tischweise serviert:  
das besondere Spargel-Genussmenü €79,00  
mit Weinreise €114,00

Wir kochen auch frisch für Vegetarier, Veganer oder  
Personen mit Unverträglichkeiten wie Gluten oder Lactose.

## Frischer Tuniberg Spargel

klassische Vorspeisen:

Frühlingssalate mit gratiniertem Ziegenkäse **11,50**

*-la salade de printemps et son chèvre gratiné-*

Unsere Gänseleber **21,00**

*-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 und Jakobsmuscheln **32,50**

auf Hummersauce und schwarze Spaghetti

*-les gambas et coquilles St. Jacques, sc homardine et spaghetti noir -*

Steak aus der Lammkeule mit Rosmarinsauce **31,00**

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

*-le steak d'agenau au romarin, légumes et gratin dauphinois-*

Tournedo vom Pferdefilet mit Austernpilze im **32,50**

Kokosnussrahm, Gemüse und Nüdeli

*-le filet de cheval et pleurotes au lait de coco, légumes et nouilles-*

Und zum Abschluss - Ein besonderes Dessert

Das Beste aus Schokolade **14,50**

*-le meilleur du chocolat-*

Himbeer-Ingwer-Sorbet **12,50**

*-le sorbet de framboise au gingembre-*

Sorbetvariation **13,50**

*-la variation des sorbet-*

Heidelparfait **12,50**

*-le parfait au myrtilles-*

Teller mit reifem Rohmilchkäse **15,00**

*-l'assiette de fromages-*