

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50
„Pinot KAP Royal“	€ 4,90
<i>Likör mit Pinot Kap aufgegossen</i>	
<i>Gewürztraminer, Stachelbeere, Ingwer, Cassis, Aprikose, Himbeere ...</i>	
<b>Hau's Qualitätsweine</b> Sonderfüllungen	
<b>-naturrein- aus der 0,75 Flasche</b>	
wenn nicht anders ausgewiesen dann ¼ l	
<b>WG Achkarren Achkarrer Schloßberg</b>	
2016 Weißer Burgunder	€ 5,50
2015 Grauer Burgunder	€ 6,00
2015 Spätburgunder Rosé	€ 6,00
2014 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-

<i>Weingut Zäbringer Wasenweiler Kreuzhalde</i>	
2014 Weißer Burgunder	€ 7,50
2013 Spätburgunder Rotwein	€ 11,00
<i>Weingut Hubert Lay, Ibringer Winklerberg</i>	
2015 Grauer Burgunder	€ 9,50

### Ein Rotwein aus dem kleinen Eichenfaß – „Barrique“ Cuvée „Engelbert“

<i>Weingut Abril</i>	
2012 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

<i>Weingut Helde</i>	
2015 Jechtinger Hochberg 5 cl	€ 5,50
Spätburgunder Weißherbst Auslese	

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

#### Eine kleine Auswahl unserer Digestifs

„Kapuzinervässle“ Sauerkirch 42% vol.	
<i>Weingut Wiedemann, Sasbach</i> 2 cl	€ 4,50
„Kapuziner Kräutergeist“ 38% vol.	
<i>Hausbrennerei Hirschen</i> 2 cl	€ 4,50

#### Wir führen viele weitere Trester

#### -auch aus dem kleinen Holzfaß-

*Ruländer, Gewürztraminer, Muskateller...*

#### und Obstedelbrände vom Kaiserstuhl:

*Zibärtele, Löbrpflaume, 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.

# KAPUZINER-MENÜ <sup>9.6.17</sup>

Preise in  
€  
à la carte

als 3-Gang-Menü: € 37,00

## Vorspeise - Hauptgang - Dessert

Frühlingssalate mit Brotcroutons und gerösteten Sonnenblumenkernen	9,50
<i>-la salade de printemps aux graines de tournesol grillées et croûtons- oder</i>	

« norwegischer Salat » mit Matjesstücken	11,50
--	-------

*-la salade norvegienne-*

oder

Flädlesuppe	8,50
-------------	------

*-le consommé badois-*

\*\*\* \*\*

Putenfrikassee in Kräutersauce dazu Gemüse und Polenta	20,50
---	-------

*-la dinde aux herbes du jardin, légumes et polenta-  
oder*

Schollenfilet auf Curcumasauce dazu Gemüse und Polenta	20,50
---	-------

*-le filet de plie sc curcuma, légumes et polenta-*

\*\*\* \*\*

«Kapucocopana» Pana cotta mit rote Beeren	12,50
---	-------

*-la pana cotta de noix de coco et ses baies rouges-*

Lassen Sie sich überraschen:

das besondere Frühjahrs-Genussmenü € 79,00

mit begleitenden Weinen € 114,00

-wird nur tischweise serviert auf Voranmeldung-



### klassische Vorspeisen:

Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse	11,50
---	-------

*-la salade et son chèvre gratiné-*

Unsere Gänseleber	18,50
-------------------	-------

*-notre foie gras d'oie-*

### Hauptgänge:

Seewolffilet an Sauce von Elsäßer Safran mit Quinoa	29,00
---	-------

*-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 gratinés à la chèvre, sc homardine et spaghetti noire –*

Kalbsrückensteak mit Austernpilzen in Kokosnußrahm	31,00
--	-------

Gemüse und Nüdeli

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

Tournedo vom Pferdefilet an gewürzter Schokoladensauce	32,00
--	-------

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

*-le tournedos de cheval sc. chocolat épicés, légumes et gratin dauphinois-*

Lammsteak mit Rosmarinjus	33,00
---------------------------	-------

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

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

### Und zum Abschluss - Ein besonderes Dessert

Das Beste aus Schokolade	14,50
--------------------------	-------

*-le meilleur du chocolat-*

Sorbetvariation	13,50
-----------------	-------

*-la variation des sorbet-*

Himbeer-Ingwersorbet	10,50
----------------------	-------

*-le sorbet framboise et gingembre-*

Variation von Kaiserstühler Erdbeeren	13,50
---------------------------------------	-------

*-la variation de fraises-*

Teller mit reifem Rohmilchkäse	15,00
--------------------------------	-------

*-l'assiette de fromages-*