

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>	
Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen	
-naturrein- aus der 0,75 Flasche	
wenn nicht anders ausgewiesen dann ¼ l	
<i>WG Achkarren</i> Achkarner Schloßberg	
2016 Weißer Burgunder	€ 6,00
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 Zähringer</i> Wasenweiler Kreuzhalde	
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

„Kapuzinermässlerle“ Sauerkirsch 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:

Zibärte, 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 18.08.17

Preise in €
à la carte

als 3-Gang-Menü: € 37,00

Vorspeise - Hauptgang - Dessert

Sommersalate mit Brotcroutons und gerösteten Sonnenblumenkernen <i>- la salade d'été aux graines de tournesol grillées et croûtons- oder</i>	9,50
--	------

Klosterterrine an Blattsalaten <i>-la terrine du moyen âge- oder</i>	11,50
---	-------

Rote Beete Suppe <i>-la soupe de betteraves rouges- *** **</i>	8,50
---	------

„Coq au vin“-Hähnchen in Weißwein gegart- dazu Gemüse und Nüdeli <i>-le coq au vin blanc, légumes et nouilles- oder</i>	20,50
---	-------

Steak vom Schottischen Lachs auf Pfefferminzsauce dazu Gemüse und schwarzen Spaghetti <i>-le steak de saumon écossé à la menthe, légumes et spaghetti noire - *** **</i>	20,50
--	-------

Karamelflan <i>-la crème caramel-</i>	12,50
--	-------

Lassen Sie sich überraschen:

das besondere Frühjahrs-Genussmenü € 79,00

mit begleitenden Weinen € 114,00

-wird nur tischweise serviert, nach Voranmeldung-



klassische Vorspeisen:

Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse <i>-la salade et son chèvre gratiné-</i>	11,50
---	-------

Unsere Gänseleber <i>-notre foie gras d'oie-</i>	18,50
---	-------

Hauptgänge:

Seewolffilet an Sauce von Elsäßer Safran mit Quinoa <i>-le filet de loup de mer sc. safran d'Alsace et quinoa-</i>	29,00
---	-------

Riesengarnelenschwänze mit Ziegenkäse gratiniert auf Hummersauce und schwarze Spaghetti <i>-les gambas gratinés à la chèvre, sc homardine et spaghetti noire –</i>	32,50
--	-------

Steak von Schwertfisch an Tomaten-Basilikum Sauce mit Salzkartoffeln <i>-le steak d'espardon sc. tomate-basilic et pommes nature-</i>	31,00
---	-------

Rib Eye Steak mit Sardellenbutter Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln <i>-le Rib Eye-steak au beurre d'anchois, légumes et gratin dauphinois-</i>	28,00
--	-------

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen in Kokosnußbrahm Gemüse und Nüdeli <i>-le steak de veau et chanterelles au lait de coco, légumes et nouillettes-</i>	31,00
---	-------

Tournedo vom Pferdefilet an Rosmarinjus Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln <i>-le tournedos de cheval sc. au romarin, légumes et gratin dauphinois-</i>	32,50
---	-------

Und zum Abschluss - Ein besonderes Dessert	
--	--

Das Beste aus Schokolade <i>-le meilleur du chocolat-</i>	14,50
--	-------

Sorbetvariation <i>-la variation des sorbet-</i>	13,50
---	-------

Himbeer-Ingwersorbet <i>-le sorbet framboise et gingembre-</i>	10,50
---	-------

Variation von Heidelbeeren <i>-la variation de myrtilles-</i>	13,50
--	-------

Teller mit reifem Rohmilchkäse <i>-l'assiette de fromages-</i>	15,00
---	-------