

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	
WG Achkarren Achkarrer Schloßberg	
2016 Weißer Burgunder	€ 6,00
2016 Grauer Burgunder	€ 6,00
2015 Spätburgunder Rosé	€ 6,00
2014 Spätburgunder Rotwein	€ 6,00

Weingut Dr. Heger, Ibringen

2005 Ibringer Winklerberg	
Spätburgunder Rotwein Barrique	
„Spätlese“ trocken 1 dl	€ 9,00
0,75 l	€ 49,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

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

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

<i>Weingut Abril</i>	
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

<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

„Kapuzinerwässerle“ 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:

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 14.10.17

als 3-Gang-Menü: € 37,00

Vorspeise - Hauptgang - Dessert

Herbstsalate mit Brotcroutons und gerösteten Sonnenblumenkernen <i>- la salade d'automne aux graines de tournesol grillées et croûtons- oder</i>	9,50
Klosterterrine mit Trockenfrüchten <i>-la terrine du moyen âge aux fruits secs- oder</i>	11,50
Suppe vom Kaiserstühler Hokkaidokürbis <i>-la soupe de hokkaido- *** **</i>	8,50
„Boeuf Bourguignon“-in Rotwein gegarte Rinderstücke- dazu Gemüse und Spätzle <i>-le bœuf bourguignon, légumes et spätzle- oder</i>	20,50
Meeresfrüchte mit Hummersauce auf schwarze Spaghetti <i>-les fruits de mer avec sauce homardine sur des spaghettis noirs - *** **</i>	20,50
Parfait von der Passionsfrucht <i>-le parfait fruit de la passion-</i>	12,50
Lassen Sie sich überraschen: das besondere herbstliche 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
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen in Kokosnußrahm Gemüse und Nüdeli <i>-le steak de veau et chanterelles au lait de coco, légumes et nouilletes-</i>	31,00
Rib Eye Steak mit grüner Pfeffersauce Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln <i>-le Rib Eye-steak, sc. poivre vert, légumes et gratin dauphinois-</i>	28,00
Tournedo vom Pferdefilet an Rosmarinjus Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln <i>-le tournedos de cheval sc. au romarin, légumes et gratin dauphinois-</i>	32,00
<i>Und zum Abschluss - Ein besonderes Dessert</i>	
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
Heidelbeerparfait mit -sorbet <i>-le parfait myrtille et son sorbet-</i>	13,50
Teller mit reifem Rohmilchkäse <i>-l'assiette de fromages-</i>	15,00

Preise in €
à la carte