

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	1 dl	€	4,90
„Pinot KAP Royal“	1 dl	€	5,90
<i>Likör mit Pinot Kap aufgegossen (Stachelbeer, Aprikose, Ingwer, Kräuter-Beeren Mischung..)</i>			

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

-naturein- aus der 0,75 Flasche
wenn nicht anders ausgewiesen, dann ¼ 1
WG Achkarren Achkarrer Schloßberg

2019 Weißer Burgunder	€	7,00
2019 Grauer Burgunder	€	7,00
2018 Spätburgunder Rotwein	€	7,00

Weingut Dr. Heger, Ibringen

2005 Ihringer Winklerberg		
Spätburgunder Rotwein Barrique		
„Spätlese“ trocken	0,75 l	€ 49,00

KAP 'ECO -aus ökologischem Anbau-

<i>Weingut Helde, Jechtinger Hochberg</i>			
2017 Weißer Burgunder	€	9,50	
2017 Spätburgunder Rotwein	€	9,50	

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“ Cuvée „Engelbert“

<i>Weingut Abril</i>			
2017 Bischoffinger Spätburgunder Rotwein			
eine besondere „Auslese“ trocken			
	1 dl	€ 9,00	
	0,75 l	€ 49,00	

Ein kräftiger Käsebegleiter

2018 Bischoffinger Rosenkranz		
Weißer Burgunder	1 dl	€ 6,00

Ein „Edelsüßer“ - besonders zur Gänseleber

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

Besonders empfehlenswert sind auch auch Weine vom Breisacher Eckartsberg aus dem Hause Gebr. Müller-Heger. Für eine Beratung stehen wir gerne zur Verfügung.

Eine kleine Auswahl besonderer Aperitive

<i>Weingut Zähringer:</i>			
Apero 36+ mit Gingwer	5 cl	€	8,50
Ein Wein-Aperitif aus Bio Anbau mit Kräutern			
Aperol		€	8,50
KAP' ugo		€	8,50

Eine kleine Auswahl unserer Digestife

„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 ...

Darüber Hinaus gibt es auch ausgewählte Whisk(e)ys und weitere Digestifs, die wir gerne empfehlen.

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

KAPUZINERMENÜ 17. SEPTEMBER 2020

Sommersalate mit Brotcroutons
 und gerösteten Sonnenblumenkernen
-la salade d' été aux graines de tournesol grillées et croûtons-
 oder

Pfifferlingssülze
- la terrine de chanterelles-
 oder

kalte Tomaten-Basilikum-Suppe
- la soupe de tomate au basilic froide-
 oder

Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse (+ € 5)
-la salade et son chèvre gratiné-
 oder

Unsere Gänseleber (+ € 9)
-notre foie gras d'oie-



Maispoulardenbrust in Thymiansauce
 dazu Nüdeli

-la sùpreme de poularde sc thym et nonilles-
 oder

Kabeljaufilet in Hummersauce
 und Salzkartoffeln

- le filet de cabillaud, sc. homardine et pommes nature-
 oder

Millefeuille von Polenta
-le millefeuille de Polenta-



Crème Caramel mit Feige
-Karamelflan-
 oder

Mirabellen-Sorbet
-le sorbet de mirabelles-

Als Dessert-Ergänzung für echte Liebhaber:
 unser Schokoladekuchen (+€ 5)
-notre chocolat fondant en supplement-

Unser KapuzinerMenü ändert sich täglich und kann von unseren Hausgästen als Halbpension vorgebucht werden.

Als 3-Gang-Menü € 39

Als 2-Gang-Menü € 30

Tischweise servieren wir auch gerne

Das Genuss-Überraschungsmenü (6 Gang) € 79

Die vinophile Genuss-Variante (1dl/Gang) € 114

Die besonders feinen Überraschungsgänge (+€ 13)
 servieren wir auch außerhalb der Karte.

z.B. Argentinische Rotgarnelen, Jakobsmuscheln,
 Kalbsrückensteak, Taubenbrust,
 Tournedo vom Pferdefilet

WIR KOCHEN FRISCH.

Auch für Vegetarier, Veganer oder Personen mit Unverträglichkeiten wie Gluten oder Lactose. Allerdings nur, wenn Sie uns darüber in Kenntnis setzen.