

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,90
„Pinot KAP Royal“	€ 5,90
<i>Likör mit Pinot Kap aufgegossen (Gewürztraminer, Sauerkirsch, Ingwer, Himbeere, Kräuter-Beerenmischung..)</i>	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen -naturrein- aus der 0,75 Flasche

wenn nicht anders ausgewiesen, dann ¼ l
WG Achkarren Achkarrer Schloßberg

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

Weingut Dr. Heger, Ihringen

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

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

<i>Weingut Hubert Lay, Ihringer Winklerberg</i>	
2015 Grauer Burgunder	€ 9,50
<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

2014 Bischoffinger Enselsberg Weißer Burgunder 1 dl	€ 6,00
--	--------

Ein „Edelsüßer“ - besonders zur Gänseleber

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

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 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, Löhrpflaume, 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 Gemise, 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 Lebensmittelverträglichkeiten zur Verfügung.

Wir haben schwefelfreie Weine im Programm

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

Heringsalat nach Norwegischer Art

*-la salade norvegienne-
oder*

Zucchini-suppe

*- la soupe de courgettes-
oder*

Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse (+ € 5)

*-la salade et son chèvre gratiné-
oder*

Carpaccio vom Pferdefilet (+ € 9)

-le carpaccio de filet de poulain-



« Schiffele un Brägele » Badisches Schäufele
auf Senfsauce mit Bratkartoffeln

*-la petite palette fumé, sc. moutarde pommes lyonnais-
oder*

Scholle mit Hummersauce, dazu

schwarze Spaghetti

*- le filet de plie sc. Homardine, spaghetti noires-
oder*

Rösti mit gratiniertem Ziegenkäse

-le rösti aux chèvre gratinée-



Parfait von madagassischer Vanille und
Schokolade

*-le parfait de chocolat et vanille malgache-
oder*

Zitronen-Basilikumsorbet

*-le sorbet de citron basilic-
oder*

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

servieren wir auch außerhalb der Karte.

z.B. Kalbsrückensteak, Tournedo vom

Pferdefilet, Lammrückenfilet

WIR KOCHEN FRISCH.

Auch für Vegetarier, Veganer oder Personen mit Unverträglichkeiten wie Gluten oder Lactose.

Allerdings nur, wenn Sie uns darüber in Kenntnis setzen.