

## 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-BeerenMischung..)</i>			

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

wenn nicht anders ausgewiesen, dann ¼ l  
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	0,75 l	€	49,00
„Spätlese“ trocken			

### 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 Spätburgunder Weißherbst Auslese	5 cl	€	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 besonderer Aperitif

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

Zibärtele, 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 44. KALENDERWOCHE

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

Pfifferlingssülze mit Käsechip  
*- la terrine de giroles et chip au fromage -  
oder*

Süpple von Kaiserstühler Süßkartoffel  
*- la soupe de pdt douce du Kaiserstuhl-  
oder*

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

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



„Boeuf Bourguignon“ in Rotwein gegarte  
Rinderstücke, dazu Spätzle  
*-le boeuf bourguignon, légumes et spätzle-  
oder*

Rotbarschfilet auf Krustentiersauce  
dazu Quinoa  
*- le filet de dorade sébaste sc. à l' crustacier et quinoa-  
oder*

Rösti  
mit gratiniertem Ziegenkäse  
*-le rösti au chèvre gratinée-*



« KapuCocoPanna »  
Kokosnuss-Panna Cotta  
*-le panna cotta de noix de coco-  
oder*

Heidelbeerparfait und -Sorbet  
*-le parfait et sorbet de myrtilles-*

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

Unser KapuzinerMenü ändert sich 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

### WIR KOCHEN FRISCH.

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