

## GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut € 4,90  
„Pinot KAP Royal“ € 5,90  
*Likör mit Pinot Kap aufgegossen (Gewürztraminer, Stachelbeere, Ingwer, Cassis, Aprikose, Himbeere..)*

**Hau's Qualitätsweine** Sonderfüllungen  
**-naturein- 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-**

*Weingut Hubert Lay, Ihringer Winklerberg*  
2015 Grauer Burgunder € 9,50  
*Weingut Helde, Jechtinger Hochberg*  
2017 Weißer Burgunder € 9,50  
2017 Spätburgunder Rotwein € 9,50

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

*Weingut Abril*  
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**

*Weingut Helde*  
2015 Jechtinger Hochberg 5 cl € 5,50  
Spätburgunder Weißherbst Auslese

*Gerne reichen wir Ihnen für gereifte Flaschenweine unsere große Weinkarte auch Weine vom*

**Breisacher Eckartsberg aus dem Badischen Winzerkeller Breisach: Grauer Burgunder und Spätburgunder Rotwein.**

**Off dry – off view**

*Badischer Winzerkeller* **BLACK FOREST**

Cuvée Blanc Pinot Blanc € 7,00  
Riesling € 7,00

**Eine kleine Auswahl unserer Digestifs**

„Kapuzinerwässerle“ Sauerkirsch 42% vol.  
*Weingut Wiedemann, Sasbach* 2 cl € 4,50  
„Kapuziner Kräutergeist“ 38% vol.  
*Hausbrennerei Hirschen* 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...*

**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.*

Wir haben schwefelfreie Weine im Programm

## KAPUZINERMENÜ

MÄRZ 2020

Preise in €  
à la carte

Winterliche Salate mit Brotcroutons  
und gerösteten Sonnenblumenkernen  
*-la salade d'hiver aux graines de tournesol grillées et croûtons-  
oder*  
marinierter Färöer Salm mit Brennesselsenf  
*- le saumon mariné de féroé-  
oder*  
Süpple von der Roten Beete  
*- la soupe de betrave rouge-  
❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧*  
„Boeuf Bourguignon“ in Rotwein gegarte  
Rinderstücke, dazu Gemüse und Spätzle  
*-le bœuf bourguignon, légumes et au spätzle-  
oder*  
Rotbarschfilet in Hummer-Sauce  
dazu Gemüse und Quinoa  
*- le filet de dorade sebaste, sc. homardine, légumes et quinoa-  
❧ ❧ ❧ ❧ ❧ ❧*  
Parfait von madagassischer Vanille und Schokolade  
*-le variation de fraise-*

Als 3-Gang-Menü / 2-Gang-Menü € 39/30

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

## VORSPEISEN

Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse  
*-la salade et son chèvre gratiné-*  
Unsere Gänseleber  
*-notre foie gras d'oie-*

## HAUPTGÄNGE

Seewolffilet an Sauce von Elsäßer Safran  
mit Gemüse und Quinoa  
*-le filet de loup de mer sc. safran d'Alsace légumes et quinoa-*  
Jakobsmuscheln und Argentinische Rotgarnele -aus  
Wildfang- auf Hummersauce und schwarze Spaghetti  
*-les gambas et coquilles St. Jacques, sc homardine et spaghetti noir –*  
Kalbsrückensteak mit Austernpilzen in Kokosrahm  
Gemüse und Nüdeli  
*-le steak de veau et pleurotes à la crème de noix de coco, légumes et nouilletes-*  
Tournedo vom Pferdefilet, würzige Schokoladensauce  
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln  
*-le filet de cheval sc. chocolat, légumes et le gratin dauphinois*

## DESSERTS

Das Beste aus Schokolade  
*-le meilleur du chocolat-*  
Sorbetpalette  
*-la palette de sorbet-*  
Symphonie von Kaiserstühler Erdbeeren  
*-la symphonie de fraise du kaiserstuhl-*  
Himbeer-Ingwer-Sorbet  
*-le sorbet framboise au gingembre-*  
Teller mit reifem Rohmilchkäse  
*-l'assiette de fromages-*