

Der Slow Food Gedanke: alles Gute – am allerliebsten aus der Umgebung



DAS REGIO MENÜ

Alle wesentlichen Produkte kommen hier: aus unserer Heimat, rechts und links vom Rhein

-auf Anfrage/Vorbestellung immer verfügbar-

AS: Achkarrer Schloßberg, WG Achkarren
BE: Bischoffinger Enselberg, Weingut Abril
IW: Ihringer Winklerberg, Weingut Lay
JH: Jechtinger Hochberg, Weingut N. Helde

2016 AS Pinot Kap, Brut	€ 4,90
	1/4 l
2017 AS Weißer Burgunder QbA trocken	€ 7,00
2017 JH Weißer Burgunder „KapEco“ QbA trocken	€ 9,50
2017 AS Grauer Burgunder QbA trocken	€ 7,00
2015 IW Grauer Burgunder „KapEco“ Spätlese trocken	€ 9,50
2015 AS Spätburgunder Rotwein QbA trocken	€ 7,00
2015 BE Spätburgunder Rotwein „KapEco“ Barrique QbA trocken	€ 18,00
	2cl
„Kapuzinerwässerle“ Sauerkirschwasser	€ 4,50

Menüpreis inkl. Getränke € 82

Bedeutet: passende „Kap Eco“-Weine (1dl), Apéritif & Digestif (2cl)

Milchprodukte aus der Breisgau-Molkerei:

Kräuteremulsion dazu Vulkanbrot

Geflügel aus dem Unterelsaß:

Klosterterrine mit Trockenfrüchten
an Brennesselsenf

Sellerie von der Pulvermühle

Cappuccino vom Sellerie

Rinder aus dem Oberrheintal

„Boeuf Bourguignon“

Rinderstücke im Kaiserstühler Spätburgunder gegart
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

Gemüse aus der „Pulvermühle“

Kartoffeln aus der „Pulvermühle“

und Eier aus Rheinhausen

Gewachsen in Forchheim

Zwetschgensorbet mit Zwetschgenwässerle

Menüpreis € 47