

## 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  
-naturrein- aus der **0,75 Flasche**

wenn nicht anders ausgewiesen dann ¼ l

WG Achkarren **Achkarrer Schloßberg**

2017 Weißer Burgunder € 7,00

2017 Grauer Burgunder € 7,00

2015 Spätburgunder Rosé € 7,00

2015 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 Zähringer Wasenweiler Kreuzhalde

2014 Weißer Burgunder € 5,50

2013 Spätburgunder Rotwein € 11,00

Weingut Hubert Lay, Ihringer Winklerberg

2015 Grauer Burgunder € 9,50

**Ein Rotwein aus dem kleinen Eichenfaß –**

„Barrique“ Cuvée „Engelbert“

Weingut Abril

2015 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 Gänseleberterrine

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.**

**Eine kleine Auswahl unserer Digestifs**

„Kapuzinermässerle“ 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:**

Zibärte, 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

**Unsere Sommerdeko ist passend**

**zum Theaterstück „Dracula“**

## KAPUZINER-MENÜ 21.08.2018

als 3-Gang-Menü: € 39,00

Vorspeise - Hauptgang - Dessert

Sommersalate mit Brotcroutons 9,50

und gerösteten Sonnenblumenkernen

-la salade d'été aux graines de tournesol grillées et croûtons-  
oder

Gemüseterrine mit Brennesselsenf 11,50

-la terrine de légumes et moutarde à l'ortilles-

oder

kalte Zucchini-Kokosnusscrème 8,50

- la soupe froide de courgettes au lait de coco -

\*\*\* \*\*\* \*\*\*

Lammragout 21,50

auf Cous Cous Art

-le ragout d'agneau façon couscous-

oder

Schollenfilet auf Tomaten-Zitronenbutter 21,50

dazu Gemüse und Salzkartoffeln

-le filet de plie beurre aux tomate citronnée, légumes et pommes natur-

\*\*\* \*\*\* \*\*\*

«Kapucocopana» mit roten Früchten 12,50

-le pana cotta aux noix de coco et les fruits rouges-

Lassen Sie sich überraschen tischweise serviert:

das besondere sommerliche Genussmenü € 79,00

mit Weinreise € 114,00

Wir kochen auch frisch für Vegetarier, Veganer oder  
Personen mit Unverträglichkeiten wie Gluten oder Lactose.

### klassische Vorspeisen:

Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse 11,50

-la salade et son chèvre gratiné-

Unsere Gänseleber 21,00

-notre foie gras d'oie-

### Hauptgänge:

Seewolffilet an Sauce von Elsässer Safran 29,50

mit Gemüse und Quinoa

-le filet de loup de mer sc. safran d'Alsace légumes et quinoa-

Argentinische Rotgarnele und Jakobsmuscheln -aus Wildfang- 33,00

auf Hummersauce und schwarze Spaghetti

-les gambas et coquilles St. Jacques, sc homardine et spaghetti noir –

Rib Eye Steak -dry aged- mit Salbei-Ingwersauce 31,00

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-le steak de bœuf sc. sauge-gingembre, légumes et gratin dauphinois-

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen 33,00

in Kokosnussrahm, Gemüse und Nüdeli

-le steak de veau et chanterelles au lait de coco, légumes et nouillettes-

Tournedo vom Pferdefilet mit Rosmarinsauce 33,00

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-le filet de cheval sc. romarin, légumes et gratin dauphinois-

Und zum Abschluss - Ein besonderes Dessert

Das Beste aus Schokolade 14,50

-le meilleur du chocolat-

Triologie unserer Sommersorbets: 12,50

Himbeer-Ingwer, Zitronen-Basilikum, Pfirsich-Thymian

-la triologie de sorbet d'été-

Heidelbeervariation 13,50

-la variation de myrtilles-

Teller mit reifem Rohmilchkäse 15,00

-l'assiette de fromages-