

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut € 4,50

„Pinot KAP Royal“ € 4,90

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**

2016 Weißer Burgunder € 6,00

2016 Grauer Burgunder € 6,00

2015 Spätburgunder Rosé € 6,00

2015 Spätburgunder Rotwein € 6,00

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg

Spätburgunder Rotwein Barrique

„Spätlese“ trocken 1 dl € 9,00

0,75 l € 49,00

KAP ECO -aus ökologischem Anbau-

Weingut Zähringer Wasenweiler Kreuzhalde

2014 Weißer Burgunder € 7,50

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 Flaschenweine

unsere große Weinkarte auch Weine vom

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

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, Löbrpflaume, 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

KAPUZINER-MENÜ 03.05.2018

als 3-Gang-Menü: € 39,00

Vorspeise - Hauptgang - Dessert

Kaiserstühler Frühlingssalat mit Brotroutons
und gerösteten Sonnenblumenkernen

9,50

- la salade de printemps aux graines de tournesol grillées et croûtons -
oder

Klosterterrinen mit Trockenfrüchten und Orangensauce

11,50

- la terrine du moyen âge aux fruits secs et sc. à l'orange-
oder

Rote Beete Suppe

8,50

- la soupe de betrave rouges-
*** **

„Coq au vin“-Hähnchen in Weißwein gegart-
dazu Gemüse und Nüdeli

20,50

- le coq au vin blanc, légumes et nouilles-
oder

geschnetzeltes vom Schwertfisch mit grünem Pfeffer
dazu Gemüse und Polenta

23,50

- l'émincé d'espardon, légumes et polenta-
*** **

Schwarze und weiße Mousse au chocolat

12,50

- les deux mousses-

Lassen Sie sich überraschen tischweise serviert:
das besondere Spargel-Genussmenü €79,00
mit Weinreise € 114,00

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

Frischer Tuniberg Spargel

klassische Vorspeisen:

Frühlingssalate mit gratiniertem Ziegenkäse

11,50

- la salade de printemps et son chèvre gratiné-

Unsere Gänseleber

21,00

- notre foie gras d'oie-

Hauptgänge:

Seewolffilet an Sauce von Elsässer Safran mit Quinoa

29,50

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

Riesengarnelenschwänze und Jakobsmuscheln
auf Hummersauce und schwarze Spaghetti

32,50

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

Steak aus der Lammkeule mit Rosmarinsauce

31,00

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

- le steak d'agneau au romarin, légumes et gratin dauphinois-

Tournedo vom Pferdefilet mit Austernpilze im

32,50

Kokosnussrahm, Gemüse und Nüdeli

- le filet de cheval et pleurotes au lait de coco, légumes et nouilles-

Und zum Abschluss - Ein besonderes Dessert

Das Beste aus Schokolade

14,50

- le meilleur du chocolat-

Himbeer-Ingwer-Sorbet

12,50

- le sorbet de framboise au gingembre-

Sorbetvariation

13,50

- la variation des sorbet-

Erdbeerparfait

12,50

- le parfait au fraises-

Teller mit reifem Rohmilchkäse

15,00

- l'assiette de fromages-