

## 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

2017 Weißer Burgunder € 6,00

2017 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 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 gereifte Flaschenweine  
unsere große Weinkarte auch Weine vom

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

**Eine kleine Auswahl unserer Digestife**

„Kapuzinermässlerle“ 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 01.08.2018

als 3-Gang-Menü: € 39,00

Vorspeise - Hauptgang - Dessert

Sommersalate mit Brotcroutons

und gerösteten Sonnenblumenkernen

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

«Exotischer Salat»

-la salade exotique-

oder

Rote Beete Suppe

-la soupe de betterave rouge-

\*\*\* \*\*

Lammragout

auf Cous Cous Art

-le ragout d'agneau façon couscous-  
oder

Pochiertes Kabeljaufilet mit Zwetschgensauce

dazu Gemüse und Salzkartoffeln

- le filet de cabillaud poché sc. au quetsch, légumes et pommes nature –  
\*\*\* \*\*

Kirschparfait

-le parfait au kirsch-

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

-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-

Argentinische Rotgarnele und Jakobsmuscheln -aus Wildfang-

auf Hummersauce und schwarze Spaghetti

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

Rib Eye Steak -dry aged- mit Salbei-Ingwersauce

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

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

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen

in Kokosnussrahm, Gemüse und Nüdeli

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

Tournedo vom Pferdefilet mit Rosmarinsauce

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

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

Und zum Abschluss - Ein besonderes Dessert

Das Beste aus Schokolade

-le meilleur du chocolat-

Triologie unserer Sommersorbets:

Himbeer-Ingwer, Zitronen-Basilikum, Pfirsich-Thymian

-la triologie de sorbet d'été-

Heidelbeervariation

-la variation de myrtilles-

Teller mit reifem Rohmilchkäse

-l'assiette de fromages-

Preise in  
€  
à la carte

9,50

11,50

8,50

21,50

21,50

12,50

11,50

21,00

29,50

33,00

31,00

33,00

33,00

14,50

12,50

13,50

15,00