

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50
„Pinot KAP Royal“	€ 4,90
<i>Likör mit Pinot Kap Brut aufgegossen</i>	
<i>Gewürztraminer, Stachelbeere, Ingwer, Cassis, Holunder, Aprikose, Himbeere, Zwetschge ...</i>	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen
WG Wasenweiler **Wasenweiler Kreuzhalde**
-naturrein- aus der Literflasche ¼ l

2009 Weißer Burgunder	€ 4,00
2009 Grauer Burgunder	€ 4,00
2010 Pinot blanc de Noir	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-
aus der 0,75 Flasche ¼ l

Weingut Zähringer Wasenweiler Kreuzhalde

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Weingut Abril Bischoffinger Steinbuck

2010 Grauer Burgunder	€ 7,50
-----------------------	--------

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

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Steinbuck	
Spätburgunder Rotwein	
Auslese trocken	1 dl € 8,00
	0,75 l € 45,00

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg	
Spätburgunder Rotwein	
Spätlese trocken	0,75 l € 49,00

Ein „Edelsüßer“
besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg	
Ruländer Auslese	5 cl € 5,00

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren

2008 Achkarrer Schloßberg	
Grauer Burgunder	
Spätlese trocken	1 dl € 5,00

Gerne reichen wir Ihnen
für Flaschenweine
unsere große Weinkarte.

Eine kleine Auswahl unserer Digestife

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

Wir führen viele weitere Trester
und Obstedelbrände vom Kaiserstuhl:
Holunder, Zibärtele, Löbrpflaume, Himbeere ...

Sowie ausgewählte Whisk(e)ys
und weitere Digestifs ...

Was wir fast immer für Sie kochen können:

Preise in €

Sommersalate
mit gratiniertem Ziegenkäse
-la salade d'été et son chèvre gratiné- 11,50

Unsere Gänseleber
-notre foie gras d'oie- 17,50

Seewolffilet
mit Pfifferlinge und Tomaten
dazu schwarze Spaghetti
-le loup de mer aux chanterelles et tomates, spaghettis noirs
Vorspeise 18,00
Hauptgang 24,50

Tournedo vom Pferdefilet
mit Salbei-Ingwersauce
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln
-le tournedos de cheval à la sauge et gingembre, légumes et gratin dauphinois- 27,50

Kalbsrückensteak mit Basilikum
Gemüse und Nüdeli
-le filet de veau au basilic, légumes et nouillettes- 27,50

Und zum Abschluss

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation
Unser Bestes aus Schokolade
-la variation de chocolat- 12,50

Heidelbeerparfait
-le parfait aux myrtilles- 9,50

Zwetschgensorbet mit Zwetschenwasser
-le sorbet de quetsche arosée de son eaux de vie 12,50

1 Kugel Sorbet oder Eis
-la boule de sorbet ou glace- 3,50

Himbeer-Ingwersorbet
-sorbet de framboise et gingembre- 9,50

Teller mit reifem Rohmilchkäse
-l'assiette de fromage au lait cru- 15,00

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Gerichte an.

Für einen besonders genussvollen Abend:
unser 6 Gang-Genuss-Menü
mit passenden Weinen zu € 97,00
-kann nur Tischweise serviert werden-

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50	
Holunder Royal	€ 4,90	
Stachelbeer Royal	€ 4,90	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen
WG Wasenweiler Wasenweiler Kreuzhalde
-naturrein- aus der Literflasche ¼ l

WG Wasenweiler

2009 Weißer Burgunder	€ 4,00
2009 Grauer Burgunder	€ 4,00
2010 Pinot blanc de Noir	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-
aus der 0,75 Flasche ¼ l

Weingut Zähringer Wasenweiler Kreuzhalde

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80
<i>Weingut Abril</i> Bischoffinger Steinbuck	
2010 Grauer Burgunder	€ 7,50

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

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Steinbuck Spätburgunder Rotwein Auslese trocken Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00
--	--------

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00
--	--------

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren

2008 Achkarrer Schloßberg Grauer Burgunder Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00
--	--------

Breisach, 30. KW 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

à la carte
Preise in €

Blattsalate mit Brotcroutons und gerösteten
Kernen -la salade aux croûtons et graines sautées-

oder

Tomaten-Basilikum-Suppe 7,50

-la soupe de tomates et basilic-

*** **

„Boeuf Bourguignon“ -in Rotwein gegartes Rindergulasch-
dazu Gemüse und Spätzle 19,50

-le boeuf bourguignon, légumes et spaetzles-

oder

Wallerfilet mit Apfel-Senf-Sauce 19,50

Quinoa und Roter Reis

-le filet de silure sc. pommes moutarde, quinoa et riz rouge-

*** **

Kokos-Rosmarinparfait 9,50

-le parfait à la noix de coco et romarin-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an
oder ein besonderes Genußmenü mit passenden Weinen.

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation

Unser Bestes aus Schokolade -la variation de chocolat- 12,50

Parfait von Kokosnuss mit Rosmarin, Beeren 9,50

le parfait à la noix de coco au romarin et baies-

Rhababersorbet mit Ruländer-Trester -le sorbet rhubarbe- 12,50

1 Kugel Sorbet oder Eis -la boule de sorbet ou glace- 3,50

Himbeer-Ingwersorbet -sorbet de framboise et gingembre- 9,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Vorab:

Sommersalate 11,50

mit gratiniertem Ziegenkäse

-la salade d'été et son chèvre gratiné-

Kopfsalatherz 13,50

mit gebratenen Pfifferlingen

-le cœur de laitue et les chanterelles sautées-

Unsere Gänseleber 17,50

-notre foie gras d'oie-

Hauptgang:

Seewolffilet 24,50

mit Pfifferlinge und Tomaten

mit schwarzen Spaghetti

-le loup de mer aux chanterelles et tomates, spaghettis noirs -

Tournedo vom Pferdefilet 27,50

mit Salbei-Ingwersauce

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-le tournedos de cheval à la sauge et gingembre, légumes et gratin dauphinois

Kalbsrückensteak mit Basilikum 27,50

Gemüse und Nüdeli

-le filet de veau au basilic, légumes et nouillettes-

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50	
Holunder Royal	€ 4,90	
Stachelbeer Royal	€ 4,90	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler		
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00	
2009 Grauer Burgunder	€ 4,00	
2010 Pinot blanc de Noir	€ 5,00	
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00	

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde		
Weingut Zähringer		
2009 Weißer Burgunder	€ 7,50	
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80	
Bischoffinger Steinbuck		
Weingut Abril		
2010 Grauer Burgunder	€ 7,50	

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen		
2005 Ihringer Winklerberg		
Spätburgunder Rotwein		
Spätlese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	
Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Steinbuck		
Spätburgunder Rotwein		
Auslese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Enselsberg		
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00	

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarran		
2008 Achkarrer Schloßberg		
Grauer Burgunder		
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00	

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler		
1999 Wasenweiler Kreuzhalde		
Spätburgunder Weißherbst		
Eiswein 5 cl	€ 12,50	
WG Burkheim		
1999 Burkheimer Feuerberg		
Ruländer		
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00	

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Pilzterrine an Salaten	9,50
-la terrine de champignons et sa salade- oder	

Tomaten-Basilikum-Suppe	7,50
-la soupe de tomate et basilic- *** **	

„Boeuf Bourguignon“ -in Rotwein gegartes Rindergulasch- dazu Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln	19,50
-le boeuf bourguignon, légumes et gratin dauphinois- oder	

Wallerfilet mit Apfel-Senf-Sauce	19,50
Quinoa und Roter Reis	
-le filet de silure sc. pommes moutarde, quinoa et riz rouge- *** **	

Erdbeerparfait	9,50
-le parfait de fraise-	

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an
oder ein besonderes Genußmenü mit passenden Weinen.

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation	12,50
----------------------	-------

Unser Bestes aus Schokolade -la variation de chocolat-

Heidelbeerparfait -le parfait au myrtilles-	9,50
---	------

Himbeer-Ingwersorbet -le sorbet framboise et gingembre-	12,50
---	-------

1 Kugel Sorbet oder Eis -la boule de sorbet ou glace-	3,50
---	------

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Sommerssalate	11,50
mit gratiniertem Ziegenkäse	
-la salade d'été et son chèvre gratiné-	

Unsere Gänseleber	17,50
-notre foie gras d'oie-	

Gegrillte Seppia	Vorspeise 15,00
mit Hummersauce	Hauptgang 21,50
auf schwarzen Spaghetti	
-l'encornet, sc homardine sur spaghettis noirs -	

Tournedo vom Pferdefilet	27,50
mit Salbei-Ingwersauce	

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln	
-le tournedos de cheval à la sauge et gingembre, légumes et gratin dauphinois	

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen	27,50
Gemüse und Nüdeli	
-le filet de veau aux chanterelles, légumes et nouillettes-	

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50	
Holunder Royal	€ 4,90	
Stachelbeer Royal	€ 4,90	

Hau`s Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler		
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00	
2009 Grauer Burgunder	€ 4,00	
2010 Pinot blanc de Noir	€ 5,00	
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00	

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde		
Weingut Zähringer		
2009 Weißer Burgunder	€ 7,50	
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80	
Bischoffinger Steinbuck		
Weingut Abril		
2010 Grauer Burgunder	€ 7,50	

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen		
2005 Ihringer Winklerberg		
Spätburgunder Rotwein		
Spätlese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	
Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Steinbuck		
Spätburgunder Rotwein		
Auslese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Enselsberg		
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00	

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarran		
2008 Achkarrer Schloßberg		
Grauer Burgunder		
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00	

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler		
1999 Wasenweiler Kreuzhalde		
Spätburgunder Weißherbst		
Eiswein 5 cl	€ 12,50	
WG Burkheim		
1999 Burkheimer Feuerberg		
Ruländer		
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00	

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Blattsalate mit Pilzen und Wachtelei 11,50
-la salade aux champignons sauté et œufs de caille-
oder

Tomaten-Basilikum-Suppe 8,50
-la soupe de tomate et basilic-
*** **

Paillade von der Poularde 19,50
dazu Gemüse und Nüdeli
-la paillade de poularde, légumes et nouilles-
oder

Steak vom Schottischen Lachs auf 19,50
Sauerampfersauce mit Risotto
-le steak de saumon écossé à l'oseille sur risotto-
*** **

Moussevariation 9,50
-la variation de mousse-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an
oder ein besonderes Genußmenü mit passenden Weinen.

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation 12,50

Unser Bestes aus Schokolade *-la variation de chocolat-*

Heidelbeerparfait *-le parfait au myrtilles-* 9,50

Himbeer-Ingwersorbet *-le sorbet framboise et gingembre-* 12,50

1 Kugel Sorbet oder Eis *-la boule de sorbet ou glace-* 3,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Frühlingssalate 11,50
mit gratiniertem Ziegenkäse
-la salade de printemps et son chèvre gratiné-

Unsere Gänseleber 17,50
-notre foie gras d'oie-

Gegrillte Seppia Vorspeise 15,00
mit Hummersauce Hauptgang 21,50
auf schwarzen Spaghetti
-l'encornet, sc homardine sur spaghettis noirs -

Tournedo vom Pferdefilet 27,50
mit Salbei-Ingwersauce
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln
-le tournedos de cheval à la sauge et gingembre, légumes et gratin dauphinois

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen 27,50
Gemüse und Nüdeli
-le filet de veau aux chanterelles, légumes et nouilles-

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50	
Holunder Royal	€ 4,90	
Stachelbeer Royal	€ 4,90	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler		
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00	
2009 Grauer Burgunder	€ 4,00	
2010 Pinot blanc de Noir	€ 5,00	
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00	

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde		
Weingut Zähringer		
2009 Weißer Burgunder	€ 7,50	
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80	
Bischoffinger Steinbuck		
Weingut Abril		
2010 Grauer Burgunder	€ 7,50	

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen		
2005 Ihringer Winklerberg		
Spätburgunder Rotwein		
Spätlese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	
Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Steinbuck		
Spätburgunder Rotwein		
Auslese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Enselsberg		
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00	

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren		
2008 Achkarrer Schloßberg		
Grauer Burgunder		
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00	

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler		
1999 Wasenweiler Kreuzhalde		
Spätburgunder Weißherbst		
Eiswein 5 cl	€ 12,50	
WG Burkheim		
1999 Burkheimer Feuerberg		
Ruländer		
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00	

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Thunfisch-Carpaccio	9,50
-le carpaccio de thon-	
oder	

Rote-Beetesuppe mit Olivenemulsion	8,50
------------------------------------	------

-la soupe de betteraves émulsion aux olives-
*** **

„Boeuf Bourguignon“ -in Rotwein gegartes Rindergulasch-	19,50
dazu Gemüse und Spätzle	
-le boeuf bourguignon, légumes et Spätzle-	
oder	

Schollenfilet in Hummersauce	19,50
------------------------------	-------

Duo von Quinoa

-le filet de plie scie homardine, duo de quinoa-
*** **

Krokantparfait	9,50
----------------	------

-le parfait praliné-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an
oder ein besonderes Genußmenü mit passenden Weinen.

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation	12,50
----------------------	-------

Unser Bestes aus Schokolade -la variation de chocolat-

Heidelbeerparfait -le parfait au myrtilles-	9,50
---	------

Himbeer-Ingwersorbet -le sorbet framboise et gingembre-	12,50
---	-------

1 Kugel Sorbet oder Eis -la boule de sorbet ou glace-	3,50
---	------

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Frühlingssalate	11,50
-----------------	-------

mit gratiniertem Ziegenkäse

-la salade de printemps et son chèvre gratiné-

Unsere Gänseleber	17,50
-------------------	-------

-notre foie gras d'oie-

Seewolffilet	Vorspeise 17,00
--------------	-----------------

mit Hummersauce	Hauptgang 24,50
-----------------	-----------------

auf schwarzen Spaghetti

- le steak de loup de mer, sc homardine sur spaghettis noirs -

Tournedo vom Pferdefilet	27,50
--------------------------	-------

mit Salbei-Ingwersauce

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-le tournedos de cheval à la sauge et gingembre, légumes et gratin dauphinois

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen	27,50
------------------------------------	-------

Gemüse und Nüdeli

-le filet de veau aux chanterelles, légumes et nouilletes-

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50	
Holunder Royal	€ 4,90	
Stachelbeer Royal	€ 4,90	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler		
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00	
2009 Grauer Burgunder	€ 4,00	
2010 Pinot blanc de Noir	€ 5,00	
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00	

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde		
Weingut Zähringer		
2009 Weißer Burgunder	€ 7,50	
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80	
Bischoffinger Steinbuck		
Weingut Abril		
2010 Grauer Burgunder	€ 7,50	

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen		
2005 Ihringer Winklerberg		
Spätburgunder Rotwein		
Spätlese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	
Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Steinbuck		
Spätburgunder Rotwein		
Auslese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Enselsberg		
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00	

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren		
2008 Achkarrer Schloßberg		
Grauer Burgunder		
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00	

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler		
1999 Wasenweiler Kreuzhalde		
Spätburgunder Weißherbst		
Eiswein 5 cl	€ 12,50	
WG Burkheim		
1999 Burkheimer Feuerberg		
Ruländer		
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00	

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise – Hauptgang – Dessert

Klosterterrine – Kalbsterrine mit Trockenfrüchten-
-la terrine du cloître de veau et fruits secs-
oder 9,50

Kaiserstühler Schneckensuppe 8,50
-la soupe d'escargots-
*** **

Pute in Orangensalbei 19,50
dazu Gemüse und Spätzle
-la dinde à la sauge d'orange, légumes et Spätzles-
oder

Lachsforellenfilet mit Sauerampfersauce 19,50
Quinoa und Roter Reis
-le filet de truite saumonée sc à l'oseille-
*** **

Triologie von Sorbet 9,50
-la triologie des sorbets-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an
oder ein besonderes Genußmenü mit passenden Weinen.

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation 12,50

Unser Bestes aus Schokolade *-la variation de chocolat-*

Heidelbeerparfait *-le parfait au myrtilles-* 9,50

Himbeer-Ingwersorbet *-le sorbet framboise et gingembre-* 12,50

1 Kugel Sorbet oder Eis *-la boule de sorbet ou glace-* 3,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Frühlingssalate 11,50
mit gratiniertem Ziegenkäse
-la salade de printemps et son chèvre gratiné-

Unsere Gänseleber 17,50
-notre foie gras d'oie-

Seewolffilet 17,00
mit Hummersauce
auf schwarzen Spaghetti
- le steak de loup de mer, sc homardine sur spaghettis noirs -
Hauptgang 24,50

Tournedo vom Pferdefilet 27,50
mit Salbei-Ingwersauce
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln
-le tournedos de cheval à la sauge et gingembre, légumes et gratin dauphinois

Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen 27,50
Gemüse und Nüdeli
-le filet de veau aux chanterelles, légumes et nouilletes-

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50	
Ingwer Royal	€ 4,90	
Himbeer Royal	€ 4,90	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler		
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00	
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00	
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00	

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde Weingut Zähringer

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50	
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80	

Bischoffinger Steinbuck Weingut Abril

2010 Grauer Burgunder	€ 7,50	
-----------------------	--------	--

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	
--	--------	--

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Steinbuck Spätburgunder Rotwein Auslese trocken Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	
--	--------	--

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00	
--	--------	--

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren

2008 Achkarrer Schloßberg Grauer Burgunder Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00	
--	--------	--

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler

1999 Wasenweiler Kreuzhalde Spätburgunder Weißherbst Eiswein 5 cl	€ 12,50	
---	---------	--

WG Burkheim

1999 Burkheimer Feuerberg Ruländer Beerenauslese 5 cl	€ 6,00	
---	--------	--

Breisach, 18 KW 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Gravad-Lachs an Sauerampfersenf <i>-le saumon mariné et moutarde à l'oseille-</i> oder	9,50
--	------

Spragelcrèmesuppe <i>-la crème d'asperges-</i> *** **	7,50
---	------

Lammragout dazu Gemüse und Nudeln <i>-le boeuf bourgignon, légumes et nouilles-</i> oder	19,50
---	-------

Wallerfilet mit Apfel-Senf-Sauce	19,50
----------------------------------	-------

Quinoa und Roter Reis <i>-le filet de silure se pommes aux pommes, quinoa et riz rouge-</i> *** **	
--	--

Erdbeervariation <i>-la variation de fraises-</i> Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an oder ein besonderes Genußmenü mit passenden Weinen.	12,50
---	-------

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation	11,50
----------------------	-------

Unser Bestes aus Schokolade *-la variation de chocolat-*

Heidelbeerparfait <i>-le parfait au myrtilles-</i>	9,50
--	------

1 Kugel Sorbet oder Eis <i>-la boule de sorbet ou glace-</i>	3,50
--	------

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Frühlingsalate mit gratiniertem Ziegenkäse <i>-la salade de printemps et son chèvre gratiné-</i>	11,50
--	-------

Unsere Gänseleber <i>-notre foie gras d'oie-</i>	17,50
---	-------

Spargel aus biologischem Anbau
vom Biolandhof Frey, Tiengen
dazu servieren wir Ihnen
Sauce Hollandaise, zerlassene Butter
Neue Kartoffeln und Kratzede

1 Portion Spargel <i>-la portion d'asperges-</i> mit gemischtem Schinken <i>-avec la variation de jambon-</i>	22,00
mit Lammkeulensteak <i>-avec un steak d'agneau-</i>	29,00

Tournedos vom Pferdefilet <i>-avec un tournedos de cheval-</i>	31,50
mit Kalbsfilet <i>-avec le filet mignon de veau-</i>	33,50

mit Riesengarnelenschwänze <i>-avec des gambas-</i>	34,50
	35,50

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50
Ingwer Royal	€ 4,90
Himbeer Royal	€ 4,90

Hau`s Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde

–naturrein– ¼ l

WG Wasenweiler

2009 Weißer Burgunder	€ 4,00
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde

Weingut Zähringer

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Bischoffinger Steinbuck

Weingut Abril

2010 Grauer Burgunder	€ 7,50
-----------------------	--------

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg

Spätburgunder Rotwein

Spätlese trocken

Cuvée „Engelbert“ 1 dl € 8,00

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Steinbuck

Spätburgunder Rotwein

Auslese trocken

Cuvée „Engelbert“ 1 dl € 8,00

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg

Ruländer Auslese 5 cl € 5,00

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren

2008 Achkarrer Schloßberg

Grauer Burgunder

Spätlese trocken 1 dl € 5,00

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler

1999 Wasenweiler Kreuzhalde

Spätburgunder Weißherbst

Eiswein 5 cl € 12,50

WG Burkheim

1999 Burkheimer Feuerberg

Ruländer

Beerenauslese 5 cl € 6,00

Breisach, Muttertag 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 42,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Schwertfischcarpaccio

mit Traubenkernöl und Ingwer

-le carpaccio d'espardon, gingembre et l'huile de pépin de raisin-

oder

Spargelcrèmesuppe

-la crème d'asperges-

*** **

Lammkeulensteak mit Pfefferminzsauce
dazu Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-le steak d'agneau à la menthe, légumes et gratin dauphinois-

oder

Rotbarbenfilet mit Sauerampfersauce

Schwarzen Spaghettis

-le filet de barbet rouge sc à l'oseille, spaghetti noire-

*** **

Erdbeervariation

-la variation de frais-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an
oder ein besonderes Genußmenü mit passenden Weinen.

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation

Unser Bestes aus Schokolade *-la variation de chocolat-*

Erdbeerparfait *-le parfait praliné-*

1 Kugel Sorbet oder Eis *-la boule de sorbet ou glace-*

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Frühlingssalate

mit gratiniertem Ziegenkäse

-la salade de printemps et son chèvre gratiné-

11,50

Unsere Gänseleber

-notre foie gras d'oie-

17,50

Spargel aus biologischem Anbau

vom Biolandhof Frey, Tiengen

dazu servieren wir Ihnen

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter

Neue Kartoffeln und Kratzede

1 Portion Spargel *-la portion d'asperges-*

mit gemischtem Schinken *-avec la variation de jambon-*

mit Lachsforellenfilet *-avec un filet de truite saumonée*

Kalbsrückensteak *-avec un steak de veau-*

Tournedos vom Pferdefilet *-avec un tournedos de cheval-*

mit Riesengarnelenschwänze *-avec des gambas-*

29,00

31,50

33,50

33,50

33,50

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50	
Ingwer Royal	€ 4,90	
Himbeer Royal	€ 4,90	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler		
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00	
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00	
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00	
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00	

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde		
Weingut Zähringer		
2009 Weißer Burgunder	€ 7,50	
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80	
Bischoffinger Steinbuck		
Weingut Abril		
2010 Grauer Burgunder	€ 7,50	

Ein Rotwein aus dem kleinen Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ibringen		
2005 Ihringer Winklerberg		
Spätburgunder Rotwein		
Spätlese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	
Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Steinbuck		
Spätburgunder Rotwein		
Auslese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterriner

Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Enselsberg		
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00	

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarrer		
2008 Achkarrer Schloßberg		
Grauer Burgunder		
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00	

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler		
1999 Wasenweiler Kreuzhalde		
Spätburgunder Weißherbst		
Eiswein 5 cl	€ 12,50	
WG Burkheim		
1999 Burkheimer Feuerberg		
Ruländer		
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00	

Breisach, Ostern 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 35,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Gravad-Lachs an Birnensenf 11,50
*-la terrine d'agneau et sa salade-
oder*

Spargelcrèmesuppe mit Hummermedaillon 9,50
*-la crème d'asperges-
*** ***

Perlhuhnbrust mit Rosmarinjus
und gratinierte Sahnekartoffeln 22,50
*-la suprême de pintade légumes et gratin dauphinois-
oder*

Kabeljaufilet in Hummersauce
auf schwarzen Spaghettis 19,50
*-le filet de cabellau sc homardine, spaghetti noires-
*** ***

Triologie von Sorbet 9,50
-le triologie des sorbets-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an
oder ein besonderes Genußmenü mit passenden Weinen.

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation 11,50

Unser Bestes aus Schokolade *-la variation de chocolat-*
Kandierte Heidelbeeren mit -parfait *les myrtilles confites-parf.* 11,50

1 Kugel Sorbet oder Eis *-la boule de sorbet ou glace-* 3,50

Krokantparfait *-le parfait praliné-* 9,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Frühlingssalate
mit gratiniertem Ziegenkäse
-la salade de printemps et son chèvre gratiné-

Unsere Gänseleberterriner
-notre foie gras d'oie-

Spargel aus biologischem Anbau
vom Biolandhof Frey, Tiengen
dazu servieren wir Ihnen
Sauce Hollandaise, zerlassene Butter
Neue Kartoffeln und Kratzede

1 Portion Spargel *-la portion d'asperges-*
mit gemischtem Schinken *-avec la variation de jambon-*
mit Lachsforellenfilet *-avec un filet de truite saumonée*

Kalbsrückensteak *-avec un steak de veau-*

Tournedos vom Pferdefilet *-avec un tournedos de cheval-*

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50	
Ingwer Royal	€ 4,90	
Himbeer Royal	€ 4,90	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler		
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00	
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00	
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00	
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00	

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde		
Weingut Zähringer		
2009 Weißer Burgunder	€ 7,50	
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80	
Bischoffinger Steinbuck		
Weingut Abril		
2010 Grauer Burgunder	€ 7,50	

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen		
2005 Ihringer Winklerberg		
Spätburgunder Rotwein		
Spätlese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	
Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Steinbuck		
Spätburgunder Rotwein		
Auslese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Enselsberg		
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00	

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarrren		
2008 Achkarrer Schloßberg		
Grauer Burgunder		
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00	

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler		
1999 Wasenweiler Kreuzhalde		
Spätburgunder Weißherbst		
Eiswein 5 cl	€ 12,50	
WG Burkheim		
1999 Burkheimer Feuerberg		
Ruländer		
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00	

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00
Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Spargelterrine	9,50
-la terrine d'asperges-	
oder	

Kaiserstühler Schneckensuppe	7,50
-la soupe d'escargots du Kaiserstuhl-	
*** **	

Lammragout mit Ingwer	19,50
dazu Gemüse und Polenta	
-le ragout d'agneau et polenta-	
oder	

Schellfisch in Hummersauce	19,50
Quinoa und Roter Reis	
-l'églefin sc homardine, quinoa et riz rouge-	
*** **	

Heidelbeerparfait	9,50
-le parfait aux myrtilles-	
Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an	
oder ein besonderes Genußmenü mit passenden Weinen.	

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation	11,50
Unser Bestes aus Schokolade -la variation de chocolat-	
Krokantparfait -le parfait praliné-	9,50
1 Kugel Sorbet oder Eis -la boule de sorbet ou glace-	3,50
Krokantparfait -le parfait praliné-	9,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Frühlingsalate	11,50
mit gratiniertem Ziegenkäse	
-la salade de printemps et son chèvre gratiné-	

Unsere Gänseleberterrine	17,50
-notre foie gras d'oie-	

Spargel aus biologischem Anbau
vom Biolandhof Frey, Tiengen
dazu servieren wir Ihnen
Sauce Hollandaise, zerlassene Butter
Neue Kartoffeln und Kratzede

1 Portion Spargel	-la portion d'asperges-	22,00
mit gemischtem Schinken	-avec la variation de jambon-	29,00
mit Lachsforellenfilet	-avec un filet de truite saumonée	31,50
Kalbsrückensteak	-avec un steak de veau-	33,50
Tournedos vom Pferdefilet	-avec un tournedos de cheval-	33,50
mit Gitzilirücken	-avec un filet de chevreau	

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50
Ingwer Royal	€ 4,90
Himbeer Royal	€ 4,90

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler	
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde

Weingut Zähringer

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg	
Spätburgunder Rotwein	
Spätlese trocken	
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Steinbuck	
Spätburgunder Rotwein	
Auslese trocken	
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg	
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren

2008 Achkarrer Schloßberg	
Grauer Burgunder	
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler

1999 Wasenweiler Kreuzhalde	
Spätburgunder Weißherbst	
Eiswein 5 cl	€ 12,50

WG Burkheim

1999 Burkheimer Feuerberg	
Ruländer	
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00

Breisach,

Gründonnerstag und Karfreitag 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Lammterrine an Blattsalate	7,50
<i>-la terrine d'agneau et sa salade-</i>	
<i>oder</i>	

Spargelcrèmesuppe	7,50
<i>-la crème d'asperges-</i>	
*** **	

eingemachtes Kalbfleisch	19,50
mit Spätzle	
<i>-le ragout de veau et spätzles-</i>	
<i>oder</i>	

Wallerfilet in Apfelsensauce	19,50
------------------------------	-------

Quinoa und Roter Reis

-le filet de silure aux pommes et montarde, Quinoa et riz rouges-
*** **

Eierlikörparfait	9,50
------------------	------

-le parfait de liqueur d'oeuf-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an
oder ein besonderes Genußmenü mit passenden Weinen.

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation	11,50
----------------------	-------

Unser Bestes aus Schokolade *-la variation de chocolat-*

Kandierte Heidelbeeren mit -parfait <i>les myrtilles confites-parf.</i>	11,50
---	-------

1 Kugel Sorbet oder Eis <i>-la boule de sorbet ou glace-</i>	3,50
--	------

Schokoladechiliparfait <i>-le parfait chocolat chili-</i>	9,50
---	------

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Frühlingssalate	11,50
-----------------	-------

mit gratiniertem Ziegenkäse

-la salade de printemps et son chèvre gratiné-

Unsere Gänseleberterrine	17,50
--------------------------	-------

-notre foie gras d'oie-

Spargel aus biologischem Anbau

vom Biolandhof Frey, Tiengen

dazu servieren wir Ihnen

Sauce Hollandaise, zerlassene Butter

Neue Kartoffeln und Kratzede

1 Portion Spargel <i>-la portion d'asperges-</i>	22,00
--	-------

mit gemischtem Schinken <i>-avec la variation de jambon-</i>	29,00
--	-------

mit Lachsforellenfilet <i>-avec un filet de truite saumonée</i>	31,50
---	-------

Kalbsrückensteak <i>-avec un steak de veau-</i>	33,50
---	-------

Tournedos vom Pferdefilet <i>-avec un tournedos de cheval-</i>	33,50
--	-------

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50
Ingwer Royal	€ 4,90
Himbeer Royal	€ 4,90

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler	
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde

Weingut Zähringer

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg	
Spätburgunder Rotwein	
Spätlese trocken	
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Steinbuck	
Spätburgunder Rotwein	
Auslese trocken	
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg	
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren

2008 Achkarrer Schloßberg	
Grauer Burgunder	
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler

1999 Wasenweiler Kreuzhalde	
Spätburgunder Weißherbst	
Eiswein 5 cl	€ 12,50

WG Burkheim

1999 Burkheimer Feuerberg	
Ruländer	
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Spargelterrine an Blattsalate	7,50
<i>-la terrine d'asperges et sa salade- oder</i>	

Tomatensuppe	7,50
<i>-la soupe de tomate- *** **</i>	

eingemachtes Kalbfleisch	19,50
mit Spätzle	
<i>-le ragout de veau et spätzles- oder</i>	

Seppia auf schwarzen Spaghettis	19,50
in Hummersauce	
<i>-les encornets sur ses spaghetti noire et sc. homardine- *** **</i>	

Triologie von Sorbet	9,50
<i>-la triologie des sorbets-</i>	

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an oder ein besonderes Genußmenü mit passenden Weinen.

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation	11,50
----------------------	-------

Unser Bestes aus Schokolade	<i>-la variation de chocolat-</i>
Kandierte Heidelbeeren mit -parfait	<i>les myrtilles confites-parf.</i>
1 Kugel Sorbet oder Eis	<i>-la boule de sorbet ou glace-</i>
Schokoladechiliparfait	<i>-le parfait chocolat chili-</i>

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Frühlingssalate	11,50
mit gratiniertem Ziegenkäse	
<i>-la salade de printemps et son chèvre gratiné-</i>	

Unsere Gänseleberterrine	17,50
<i>-notre foie gras d'oie-</i>	

Spargel aus biologischem Anbau vom Biolandhof Frey, Tiengen dazu servieren wir Ihnen Sauce Hollandaise, zerlassene Butter Neue Kartoffeln und Kratzede

1 Portion Spargel	<i>-la portion d'asperges-</i>	22,00	
mit gemischtem Schinken		29,00	
<i>-la variation de jambon-</i>		31,50	
mit Lachsforellenfilet		<i>-le filet de truite saumonée</i>	33,50
Kalbsrückensteak		<i>-le steak de veau-</i>	33,50
Tournedos vom Pferdefilet		<i>-le tournedos de cheval-</i>	

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50
Ingwer Royal	€ 4,90
Himbeer Royal	€ 4,90

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler	
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde

Weingut Zähringer

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg	
Spätburgunder Rotwein	
Spätlese trocken	
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg	
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren

2008 Achkarrer Schloßberg	
Grauer Burgunder	
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler

1999 Wasenweiler Kreuzhalde	
Spätburgunder Weißherbst	
Eiswein 5 cl	€ 12,50

WG Burkheim

1999 Burkheimer Feuerberg	
Ruländer	
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00

Breisach, 14. KW 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Blattsalate mit gebratener Geflügelleber 9,50
-la salade au foie de volaille-
oder

Kürbissuppe 7,50
-la soupe de potiron-
*** **

„Boeuf Bourguignon“ 19,50
-in Rotwein gegartes Rindergulasch-
dazu Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln
-le boeuf bourguignon et gratin dauphinois-
oder 19,50

Knurrhahnfilet in süßer Mandelmilch 9,50
mit Gemüse, Quinoa und roter Reis
-le filet de grondin au lait d'amandes, légumes, quinoa et riz rouges-
*** **

Rhabarberparfait

-le parfait rhubarbe-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an
oder ein besonderes Genußmenü mit passenden Weinen.

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation 11,50

Unser Bestes aus Schokolade *-la variation de chocolat-*

Kandierte Heidelbeeren mit -parfait *les myrtilles confites-parf.* 11,50

1 Kugel Sorbet oder Eis *-la boule de sorbet ou glace-* 3,50

Krokantparfait *-le parfait praliné-* 9,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Blattsalate mit Brotcroutons 7,50
und gerösteten Sonnenblumenkernen
-la salade aux croutons et graines de tournesol grillé-

Frühlingssalate 11,50
mit gratiniertem Ziegenkäse
-la salade de printemps et son chèvre gratiné-

Unsere Gänseleberterrine 17,50
-notre foie gras d'oie-

Störfilet in Muskatellersauc Vorspeise 15,00
auf schwarzen Spaghetti Hauptgang 27,50
- le steak d'esturgeon sur spaghettis noirs -

Tournedo vom Pferdefilet mit Rosmarin 27,50
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln
-le tournedos de cheval au poivre vert, légumes et gratin dauphinois

Kalbsrückensteak mit Austernpilzen 27,50
Gemüse und Spätzle
-le steak de veau aux pleurottes, légumes et Spätzle

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50
Ingwer Royal	€ 4,90
Himbeer Royal	€ 4,90

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler	
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde

Weingut Zähringer

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg	
Spätburgunder Rotwein	
Spätlese trocken	
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg	
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren

2008 Achkarrer Schloßberg	
Grauer Burgunder	
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler

1999 Wasenweiler Kreuzhalde	
Spätburgunder Weißherbst	
Eiswein 5 cl	€ 12,50

WG Burkheim

1999 Burkheimer Feuerberg	
Ruländer	
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00

Breisach, 13. KW 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Meeresfrüchtecocktail 12,50
-le cocktail de fruits de mer-
oder

Karotten-Orangen-Suppe 7,50
-la soupe de carottes à l'orange-
*** **

„Boeuf Bourguignon“ 19,50
-in Rotwein gegartes Rindergulasch- mit Spätzle
-le boeuf bourguignon et spätzle-
oder

Knurrhahnfilet in süßer Mandelmilch 19,50

Jasminreis mit Gemüse
-le filet de grondin au lait d'amandes et le riz jasmin aux légumes-
*** **

Heidelbeerparfait 9,50
-le parfait de myrtilles-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an
Oder ein besonderes 7 Gang Genussmenü

Ein besonderes Dessert:
Schokoladenvariation 11,50

Unser Bestes aus Schokolade *-la variation de chocolat-*
Kandierte Heidelbeeren mit -parfait *les myrtilles confites-parf.* 11,50

1 Kugel Sorbet oder Eis *-la boule de sorbet ou glace-* 3,50

Krokantparfait *-le parfait praliné-* 9,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Blattsalate mit Brotcroutons 7,50
und gerösteten Sonnenblumenkernen
-la salade aux croutons et graines de tournesol grillé-

Feldsalat 11,50
mit gratiniertem Ziegenkäse
-la salade au chèvre gratiné-

Unsere Gänseleberterrine 17,50
-notre foie gras d'oie-

Sym'Badisches Schneckenragout – 18,00
-les escargots „Badois“ au gingembre et son feuilleté-

Schwertfischfilet in Muskatellersauc Vorspeise 15,00
auf schwarzen Spaghetti Hauptgang 27,50
- le ssteak d'espardon sur spaghettis noirs -

Tournedo vom Pferdefilet mit Rosmarin 27,50
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln
-le tournedos de cheval au poivre vert, légumes et gratin dauphinois

Kalbsrückensteak mit Austernpilzen 27,50
Gemüse und Spätzle
-le filet de veau aux pleurottes, légumes et Spätzle

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50
Ingwer Royal	€ 4,90
Himbeer Royal	€ 4,90

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler	
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde

Weingut Zähringer

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg	
Spätburgunder Rotwein	
Spätlese trocken	
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg	
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren

2008 Achkarrer Schloßberg	
Grauer Burgunder	
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler

1999 Wasenweiler Kreuzhalde	
Spätburgunder Weißherbst	
Eiswein 5 cl	€ 12,50

WG Burkheim

1999 Burkheimer Feuerberg	
Ruländer	
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

à la carte
Preise in €

Gravad-Lachs an Brennesselsensauce 12,50
*-le saumon mariné sc. moutarde aux ortilles-
oder*

Petersilienwurzelsuppe 7,50
*-la soupe de racine de persil-
*** ***

Gefüllte Poulardenbrust 19,50
mit Maronen und Spätzle
*-la poularde farcie aux marons et spätzle -
oder*

Doradenfilet provenzialisches Art 19,50
Roter Reis und Quinoa
*-le filet de dorade façon provençale riz rouge et quinoa-
*** ***

Zitronenflan 9,50
-le flan au citron-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an
Oder ein besonderes 7 Gang Genussmenü

Ein besonderes Dessert: 11,50
Schokoladenvariation

Unser Bestes aus Schokolade 11,50
-la variation de chocolat-

Kandierte Heidelbeeren mit -parfait 11,50
les myrtilles confites-parf.

1 Kugel Sorbet oder Eis 3,50
-la boule de sorbet ou glace-

Krokantparfait 9,50
-le parfait praliné-

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Feldsalat 11,50
mit gratiniertem Ziegenkäse
-la salade au chèvre gratiné-

Unsere Gänseleberterrine 17,50
-notre foie gras d'oie-

Sym'Badisches Schneckenragout – 18,00
-les escargots „Badois“ au gingembre et son feuilleté-

Riesengarnelenschwanz auf schwarzen Spaghetti 15,00
- les gambas sur spaghettis noirs -
Vorspeise
Hauptgang 27,50

Tournedo vom Pferdefilet mit Rosmarin 27,50
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln
-le tournedos de cheval au poivre vert, légumes et gratin dauphinois

Kalbsrückensteak mit Austernpilzen 27,50
Gemüse und Spätzle
-le filet de veau aux pleurottes, légumes et Spätzle

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50
Ingwer Royal	€ 4,90
Himbeer Royal	€ 4,90

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler	
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde	
Weingut Zähringer	
2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen	
2005 Ihringer Winklerberg	
Spätburgunder Rotwein	
Spätlese trocken	
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen	
2007 Bischoffinger Enselsberg	
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarran	
2008 Achkarrer Schloßberg	
Grauer Burgunder	
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler	
1999 Wasenweiler Kreuzhalde	
Spätburgunder Weißherbst	
Eiswein 5 cl	€ 12,50
WG Burkheim	
1999 Burkheimer Feuerberg	
Ruländer	
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Terrine von der Barbarie-Ente
mit Birnensauce 10,50

-la terrine de canard de barbarie et sa poire-
oder

Pilzrahmsuppe 7,50

-la soupe de champignons-
*** ***)

Gerollte Lammkeule
mit Rosmarinjus und Rösti 19,50

-le rôti d'agneau au romarin et röstis-
oder

Lachsforellenfilet auf schwarzen Spaghetti 19,50

-le filet de truite saumonée sur spaghetti noire-
*** ***)

Schokolade-Chili-Parfait 9,50

-le parfait de chocolat au chili-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an

Ein besonderes Dessert:
Schokoladenvariation 11,50

Unser Bestes aus Schokolade -la variation de chocolat-

Kandierte Heidelbeeren mit -parfait les myrtilles confit et parf. 11,50

1 Kugel Sorbet oder Eis -la boule de sorbet ou glace- 3,50

Krokantparfait -le parfait praliné- 9,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Feldsalat
mit gratiniertem Ziegenkäse 11,50

-la salade aux chèvre gratinées-

Unsere Gänseleberterrine 17,50

-notre foie gras d'oie-

Sym'Badisches Schneckenragout – 18,00

-les escargots „Badois“ au gingembre et son feuilleté-

Riesengarnelenschwanz auf schwarzen Spaghetti 15,00
Hauptgang 27,50

- les gambas sur spaghetti noire -

Tournedo vom Pferdefilet mit Rosmarin 27,50

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-le tournedo de cheval au poivre vert, légumes et gratin dauphinois

Kalbsrückensteak mit Ingwersauce 27,50

Gemüse und Spätzle

-le filet de veau à la sauge-gingembre, légumes et Spätzle

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50	
Ingwer Royal	€ 4,90	
Himbeer Royal	€ 4,90	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler		
2009 Weißer Burgunder	€ 4,00	
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00	
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00	
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00	

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde		
Weingut Zähringer		
2009 Weißer Burgunder	€ 7,50	
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80	

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen		
2005 Ihringer Winklerberg		
Spätburgunder Rotwein		
Spätlese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Enselsberg		
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00	

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarrer		
2008 Achkarrer Schloßberg		
Grauer Burgunder		
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00	

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler		
1999 Wasenweiler Kreuzhalde		
Spätburgunder Weißherbst		
Eiswein 5 cl	€ 12,50	
WG Burkheim		
1999 Burkheimer Feuerberg		
Ruländer		
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00	

Breisach, 11. KW 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

à la carte
Preise in €

Klosterterrine mit Orangensc.	9,50
<i>-la terrine de cloître sc à l'orange-</i>	
oder	
Rote - Beete - Suppe	7,50
<i>-la soupe de beteraves rouges-</i>	
*** **	
Schiffili un Brägele	19,50
Badisches Schäufele in Senfsc mit Bratkartoffeln	
<i>-la petit palette sc. montarde pommes sautées-</i>	
oder	
Schellfisch mit schwarzen Spaghetti	19,50
<i>-le filet d'egle fin sur spaghetti noire-</i>	
*** **	
Kirschwasserparfait	9,50
<i>-le parfait au gingembre-</i>	
Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an	
Ein besonderes Dessert:	
Schokoladenvariation	11,50
Unser Bestes aus Schokolade <i>-la variation de chocolat-</i>	
Kandierte Heidelbeeren mit -parfait <i>les myrtilles confit et parf.</i>	11,50
1 Kugel Sorbet oder Eis <i>-la boule de sorbet ou glace-</i>	3,50
Krokantparfait <i>-le parfait praliné-</i>	9,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Feldsalat	
mit gratiniertem Ziegenkäse	11,50
<i>-la salade aux chèvre gratinées-</i>	
Carpaccio vom Thunfisch	15,50
<i>-le carpaccio de thon-</i>	
Unsere Gänseleberterrine	17,50
<i>-notre foie gras d'oie-</i>	
Sym'Badisches Schneckenragout –	18,00
<i>-les escargots „Badois“ au gingembre et son feuilleté-</i>	
Riesengarnelenschwanz auf schwarzen Spaghetti	Vorspeise 15,00 Hauptgang 27,50
<i>- les gambas sur spaghetti noire -</i>	
Tournedo vom Pferdefilet mit Rosmarin	27,50
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln	
<i>-le tournedo de cheval au poivre vert, légumes et gratin dauphinois</i>	
Kalbsrückensteak mit Salbei–Ingwersauce	27,50
Gemüse und Spätzle	
<i>-le filet de veau à la sauge-gingembre, légumes et Spätzle</i>	

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50	
Ingwer Royal	€ 4,90	
Himbeer Royal	€ 4,90	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturrein- ¼ l

WG Wasenweiler

2009 Weißer Burgunder	€ 4,00
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde

Weingut Zähringer

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00
--	--------

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00
--	--------

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarrer

2008 Achkarrer Schloßberg Grauer Burgunder Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00
--	--------

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler

1999 Wasenweiler Kreuzhalde Spätburgunder Weißherbst Eiswein 5 cl	€ 12,50
---	---------

WG Burkheim

1999 Burkheimer Feuerberg Ruländer Beerenauslese 5 cl	€ 6,00
---	--------

Breisach, 11. KW 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Blattsalate mit Brotcroutons
und gerösteten Sonnenblumenkernen

-la salade aux croutons et graines de tournesol grillés-
oder

Geflügelcrèmesuppe

-la crème de volaille-
*** **

Gefüllte Poulardenbrust
auf Pilzrahmsauce mit Spätzle

-la poularde farcie aux crème de champignons et spätzles-
oder

Wallerfilet in Apfelsauce

Quinoa und Roter Reis

-le filet de dorade aux fenouil Quinoa et riz rouges-
*** **

Ingwerparfait

-le parfait au gingembre-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation

Unser Bestes aus Schokolade -la variation de chocolat-

Kandierte Heidelbeeren mit -parfait les myrtilles confit et parf.

1 Kugel Sorbet oder Eis -la boule de sorbet ou glace-

Krokantparfait -le parfait praliné-

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Feldsalat
mit gratiniertem Ziegenkäse

-la salade aux chèvre gratinées-

Carpaccio vom Thunfisch

-le carpaccio de thon-

Unsere Gänseleberterrine

-notre foie gras d'oie-

Sym'Badisches Schneckenragout –

-les escargots „Badois“ au gingembre et son feuilleté-

Thunfischsteak an Rosa-Pfeffersauce

- le steak de thon au poivre rose -

Tournedo vom Pferdefilet mit Rosmarin
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-le tournedo de cheval au poivre vert, légumes et gratin dauphinois

Kalbsrückensteak mit Salbei–Ingwersauce
Gemüse und Spätzle

-le filet de veau à la sauge-gingembre, légumes et Spätzle

à la carte
Preise in €

6,50

7,50

19,50

19,50

9,50

11,50

11,50

3,50

9,50

11,50

15,50

17,50

18,00

27,50

27,50

27,50

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,50
Ingwer Royal	€ 4,90
Himbeer Royal	€ 4,90

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler	
2008 Weißer Burgunder	€ 4,00
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde

Weingut Zähringer

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg	
Spätburgunder Rotwein	
Spätlese trocken	
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg	
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren

2008 Achkarrer Schloßberg	
Grauer Burgunder	
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler

1999 Wasenweiler Kreuzhalde	
Spätburgunder Weißherbst	
Eiswein 5 cl	€ 12,50

WG Burkheim

1999 Burkheimer Feuerberg	
Ruländer	
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00

Breisach, 10. KW 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

à la carte
Preise in €

Gemüsesalate mit Rote-Beete-Terrine 6,50
-la terrine de beterraves rouges et crudités-
oder

Tomaten-Suppe 7,50
-la soupe de tomates
*** **

Kalbsfrikassee 19,50
mit Gemüse und Nüdeli
-le fricée de veau, légumes et nouilles-
oder

Doradenfilet mit Fenchelgemüse, 19,50
Quinoa und Roter Reis
-le filet de dorade aux fenouil Quinoa et riz rouges-
*** **

Kirschsorbet 9,50
-le sorbet de kirsch-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation

11,50

Unser Bestes aus Schokolade *-la variation de chocolat-*

Kandierte Heidelbeeren mit -parfait *les myrtilles confit et parf.* 11,50

1 Kugel Sorbet oder Eis *-la boule de sorbet ou glace-* 3,50

Krokantparfait *-le parfait praliné-* 9,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Feldsalat 11,50
mit gratiniertem Ziegenkäse
-la salade aux chèvre gratinées-

Unsere Gänseleberterrine 17,50
-notre foie gras d'oie-

Sym'Badisches Schneckenragout – 18,00
-les escargots „Badois“ au gingembre et son féuilleté-

Riesengarnelenschwanz an Hummersauce Vorspeise 15,00
- les gambas sur sc. homardine -
Hauptgang 27,50

Tournedo vom Pferdefilet mit Rosmarin 27,50
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln
-le tournedo de cheval au poivre vert,
légumes et gratin dauphinois

Kalbsrückensteak mit Salbei–Ingwersauce 27,50
Gemüse und Spätzle
-le filet de veau à la sauge-gingembre, légumes et Spätzle

für 2 Personen:

Côte de boeuf –Rinderkotelett- mit Rosmarinjus, pro Person
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln 27,50
-le côte de bœuf au romarin, légumes et gratin dauphinois

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,00	
Ingwer Royal	€ 4,00	
Himbeer Royal	€ 4,90	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler		
2008 Weißer Burgunder	€ 4,00	
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00	
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00	
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00	

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde

Weingut Zähringer

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50	
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80	

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg		
Spätburgunder Rotwein		
Spätlese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg		
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00	

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren

2008 Achkarrer Schloßberg		
Grauer Burgunder		
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00	

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler

1999 Wasenweiler Kreuzhalde		
Spätburgunder Weißherbst		
Eiswein 5 cl	€ 12,50	

WG Burkheim

1999 Burkheimer Feuerberg		
Ruländer		
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00	

Breisach, 8. KW 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

à la carte
Preise in €

Klosterterrine mit Orangensauce 6,50
*-la terrine de cloître sc. à l'orange-
oder*

Rote Beete Suppe 7,50
*-la soupe de beterraves rouges
*** ***

„Coq au vin“ Hähnchen in Weisswein gegart
mit Gemüse und Spätzle 19,50
*-le navarrin d'agneau, légumes et nouilles-
oder*

Seppia auf Tomatenrisotto 19,50
*-l'encornet sur risotto de tomates
*** ***

Ingwerparfait mit Schokoladensauce 9,50
-le parfait de gingembre et sc. chocolat-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation 11,50

Unser Bestes aus Schokolade *-la variation de chocolat-*

Kandierte Heidelbeeren mit -parfait *les myrtilles confit et parf.* 11,50

1 Kugel Sorbet oder Eis *-la boule de sorbet ou glace-* 3,50

Krokantparfait *-le parfait praliné-* 9,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Feldsalat 11,50
mit gratiniertem Ziegenkäse
-la salade aux chèvre gratinées-

Unsere Gänseleberterrine 17,50
-notre foie gras d'oie-

Sym'Badisches Schneckenragout – 18,00
-les escargots „Badois“ au gingembre et son feuilleté-

Riesengarnelenschwanz an Hummersauce Vorspeise 15,00
Hauptgang 27,50
- les gambas sur sc. homardine -

Tournedo vom Pferdefilet mit Rosmarin
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln 27,50
*-le tournedo de cheval au poivre vert,
légumes et gratin dauphinois*

Kalbsrückensteak mit Salbei–Ingwersauce 27,50
Gemüse und Spätzle
-le filet de veau à la sauge-gingembre, légumes et Spätzle

für 2 Personen:

Côte de boeuf –Rinderkotelett- mit Rosmarinjus,
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln pro Person
27,50
-le côte de boeuf au romarin, légumes et gratin dauphinois

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,00	
Ingwer Royal	€ 4,00	
Himbeer Royal	€ 4,90	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler		
2008 Weißer Burgunder	€ 4,00	
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00	
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00	
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00	

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde

Weingut Zähringer

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50	
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80	

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg		
Spätburgunder Rotwein		
Spätlese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg		
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00	

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarran

2008 Achkarrer Schloßberg		
Grauer Burgunder		
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00	

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler

1999 Wasenweiler Kreuzhalde		
Spätburgunder Weißherbst		
Eiswein 5 cl	€ 12,50	

WG Burkheim

1999 Burkheimer Feuerberg		
Ruländer		
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00	

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Käsequiche mit Salaten

-la quiche au fromage et sa salade-
oder

7,50

Crème Dubarry - Blumenkohlsuppe

-la soupe de choux de fleurs-
*** **

19,50

Lammragout

mit Gemüse und Brätele

-le navarin d'agneau, légumes et pommes sautées-
oder

19,50

„Wallerfilet in Apfel-Senf-Sauce

-le filet de silure la sauce de pommes aux montard
*** **

Schokolade-Chili-Bananen-Parfait

-le parfait de chocolat épicées et bananes-

9,50

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation

Unser Bestes aus Schokolade -la variation de chocolat-

11,50

Kandierte Heidelbeeren mit -parfait les myrtilles confit et parf.

11,50

1 Kugel Sorbet oder Eis -la boule de sorbet ou glace-

3,50

Krokantparfait -le parfait praliné-

9,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Blattsalate mit Brotcroutons und gerösteten Sonnenblumenkernen

-la salade aux croutons et graines de tournesols-

6,50

Unsere Gänseleberterrine

-notre foie gras d'oie-

17,50

Sym'Badisches Schneckenragout –

-les escargots „Badois“ au gingembre et son feuilleté-

18,00

Riesengarnelenschwanz an Hummersauce

- les gambas sur sc. homardine -

Vorspeise 15,00

Hauptgang 27,50

Tournedo vom Pferdefilet mit grünem Pfeffer

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-le tournedo de cheval au poivre vert,
légumes et gratin dauphinois

27,50

Kalbsrückensteak mit Salbei–Ingwersauce

Gemüse und Spätzle

-le filet de veau à la sauge-gingembre, légumes et Spätzle

27,50

für 2 Personen:

Côte de boeuf –Rinderkotelett- mit Rosmarinjus, Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-le côte de boeuf au romarin, légumes et gratin dauphinois

pro Person 27,50

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,00
Ingwer Royal	€ 4,00
Himbeer Royal	€ 4,90

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturein- ¼ l

WG Wasenweiler	
2008 Weißer Burgunder	€ 4,00
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde

Weingut Zähringer

2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen

2005 Ihringer Winklerberg	
Spätburgunder Rotwein	
Spätlese trocken	
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00

Ein „Edelsüßer“

besonders zur Gänseleberterrinerie

Weingut Abril, Bischoffingen

2007 Bischoffinger Enselsberg	
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarran

2008 Achkarrer Schloßberg	
Grauer Burgunder	
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00

Ein „Edelsüßer“ zum Dessert

WG Wasenweiler

1999 Wasenweiler Kreuzhalde	
Spätburgunder Weißherbst	
Eiswein 5 cl	€ 9,50

WG Burkheim

1999 Burkheimer Feuerberg	
Ruländer	
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Wildterrinerie an Preiselbeersahne 9,50

*-la terrinerie de chasse crème aux airelles-
oder*

Rote Beete Suppe 7,50

*-la soupe de beterraves rouges
*** ***

Coq au vin -Hähnchen in Weißwein gegart-
mit Gemüse und Nüdeli 17,50

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

„Jerusalemspeise“ 19,50

Knurrhahn in süßer Mandelsauce

*-le filet de grandin sauce au lait d'amandes
*** ***

Triologie von Sorbet 9,50

-la triologie des sorbets-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation 11,50

Unser Bestes aus Schokolade *-la variation de chocolat-*

Kandierte Heidelbeeren mit -parfait *les myrtilles confit et parf.* 11,50

1 Kugel Sorbet oder Eis *-la boule de sorbet ou glace-* 3,50

Krokantparfait *-le parfait praliné-* 9,50

WEITERE EMPFEHLUNGEN:

Blattsalate mit Brotcroutons 6,50
und gerösteten Sonnenblumenkernen

-la salade aux croutons et graines de tournesols-

Unsere Gänseleberterrinerie 17,50

-notre foie gras d'oie-

Sym'Badisches Schneckenragout – 18,00

-les escargots „Badois“ au gingembre et son feuilleté-

Riesengarnelenschwanz an Hummersauce 15,00

- les gambas sur sc. homardine -

Vorspeise

Hauptgang 27,50

Tournedo vom Pferdefilet mit Rosmarinjus 27,50

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

*-le tournedo de cheval aux romarin,
légumes et gratin dauphinois*

Kalbsrückensteak mit Salbei–Ingwersauce 27,50

Gemüse und Spätzle

-le filet de veau à la sauge-gingembre, légumes et Spätzle

für 2 Personen:

Côte de boeuf –Rinderkotelett- mit Rosmarinjus, pro Person 27,50

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-le côte de boeuf au romarin, légumes et gratin dauphinois

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l	
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,00	
Ingwer Royal	€ 4,00	
Himbeer Royal	€ 4,90	

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturrein- ¼ l

WG Wasenweiler		
2008 Weißer Burgunder	€ 4,00	
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00	
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00	
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00	

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde		
Weingut Zähringer		
2009 Weißer Burgunder	€ 7,50	
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80	

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen		
2005 Ihringer Winklerberg		
Spätburgunder Rotwein		
Spätlese trocken		
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00	

Ein „Edelsüßer“ besonders zur Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen		
2007 Bischoffinger Enselsberg		
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00	

Weitere besondere Empfehlungen:

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren		
2008 Achkarrer Schloßberg		
Grauer Burgunder		
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00	

Ein „Edelsüßer“ besonders zum Dessert geeignet

WG Wasenweiler		
2000 Wasenweiler Kreuzhalde		
Müller Thurgau		
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00	
1999 Wasenweiler Kreuzhalde		
Spätburgunder Weißherbst		
Eiswein 5 cl	€ 9,50	
WG Burkheim		
1999 Burkheimer Feuerberg		
Ruländer		
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00	

Breisach, 4. KW 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00

Vorspeise –Hauptgang-Dessert

Terrine von der Gänseleber an Orangensacue

-la terrine de foie d'oie et sc. à l'orange-

oder

Käsesuppe

-la soupe de fromage-

*** **

eingelegtes Wildragout mit Wintergemüse und Spätzle

-leragout de chasse et spätzle-

oder

Wallerfilet in Apfel-Senf-Sauce

-le filet de silure la sauce de pommes aux moutard

*** **

Schokolade-Chili-Bananen-Parfait

-le parfait ded'orange a triologie des sorbets-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation

Unser Bestes aus Schokolade -la variation de chocolat-

Crème brûlée von Kokosnuss - la crème brûlée aux noix de coco -

1 Kugel Sorbet oder Eis -la boule de sorbet ou glace-

Krokantparfait -le parfait praliné-

Was immer gerne gegessen wird:

Blattsalate mit Brotcroutons und gerösteten Sonnenblumenkernen

-la salade aux croutons et graines de tournesols-

Feldsalat mit gebratenen Seppiolino

-la salade de mâche et encornets sautés-

Unsere Gänseleberterrine

-notre foie gras d'oie-

Sym'Badisches Schneckenragout –

-les escargots „Badois“ au gingembre et son feuilleté-

Riesengarnelenschwanz an Hummersauce

- les gambas sur sc. homardine -

Tournedo vom Pferdefilet mit Maronen Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-le tournedo de cheval aux marrons,

légumes et gratin dauphinois

Kalbsrückensteak mit Austernpilzen Gemüse und Spätzle

-le filet de veau aux pleurotes, légumes et Spätzle

à la carte
Preise

€ 10,50

€ 8,50

€ 19,50

€ 19,50

€ 9,50

€ 11,50

€ 11,50

€ 3,50

€ 9,50

à la carte Preise

€ 6,50

€ 11,50

€ 17,50

€ 18,00

Vorspeise € 15,00

Hauptgang € 27,50

€ 27,50

€ 27,50

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,00
Ingwer Royal	€ 4,00
Himbeer Royal	€ 4,90

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturrein- ¼ l

WG Wasenweiler	
2008 Weißer Burgunder	€ 4,00
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde	
Weingut Zäbringer	
2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen	
2005 Ihringer Winklerberg	
Spätburgunder Rotwein	
Spätlese trocken	
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00

Ein „Edelsüßer“ besonders zur

Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen	
2007 Bischoffinger Enselsberg	
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00

Weitere besondere Empfehlungen:

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren	
2008 Achkarrer Schloßberg	
Grauer Burgunder	
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00

Ein „Edelsüßer“

besonders zum Dessert geeignet

WG Wasenweiler	
2000 Wasenweiler Kreuzhalde	
Müller Thurgau	
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00
1999 Wasenweiler Kreuzhalde	
Spätburgunder Weißherbst	
Eiswein 5 cl	€ 9,50
WG Burkheim	
1999 Burkheimer Feuerberg	
Ruländer	
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00

Breisach, 3 KW 2011

KAPUZINERMENÜ

3-Gang-Menü € 30,00
Vorspeise –Hauptgang-Dessert

à la carte Preise

Klosterterrine an Blattsalaten € 10,50

-la salade et terrine de cloître-
oder

Rote Beete-Suppe € 7,50

-la soupe de betteraves rouges-
*** **

„Boeuf Bourguignon“ € 19,50
-in Rotwein gegartes Rindergulasch- mit Spätzle
-le boeuf bourguignon et spätzle-
oder € 19,50

Heilbuttfilet auf Hummersauce
roter Reis aus der Camargue und Quinoa € 9,50
-le filet de flétan à la sauce homardine,
riz rouge de la Camargue et quinoa -
*** **

Triologie von Sorbet

-la triologie des sorbets-

Gerne bieten wir Ihnen auch vegetarische Alternativen an € 11,50

Ein besonderes Dessert:

Schokoladenvariation

Unser Bestes aus Schokolade -la variation de chocolat- € 11,50

Crème brûlée von Kokosnuss - la crème brûlée aux noix de coco - € 3,50

1 Kugel Sorbet oder Eis -la boule de sorbet ou glace- € 9,50

Krokantparfait -le parfait praliné-

Was immer gerne gegessen wird:

à la carte Preise

Blattsalate mit Brotcroutons
und gerösteten Sonnenblumenkernen € 6,50
-la salade aux croutons et graines de tournesols-

Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse € 11,50
-la salade au chèvre gratinée

Sym'Badisches Schneckenragout – € 18,00
-les escargots „Badois“ au gingembre et son fenilleté-

Riesengarnelenschwanz an Hummersauce
- les gambas sur sc. homardine - Vorspeise € 15,00
Hauptgang € 27,50

Steak aus der Wildschweinkeule mit Maronen € 22,50
Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln
-le steak du cuisse de sanglier aux marrons,
légumes et gratin dauphinois

Kalbsrückensteak mit Austernpilzen € 27,50

Gemüse und Spätzle
-le filet de veau aux pleurotes, légumes et Spätzle

GETRÄNKEEMPFEHLUNGEN

Apéritif	0,1 l
„Pinot Kap“ Sekt b. A. Brut	€ 4,00
Ingwer Royal	€ 4,00
Himbeer Royal	€ 4,90

Hau's Qualitätsweine Sonderfüllungen

Wasenweiler Kreuzhalde -naturrein- ¼ l

WG Wasenweiler	
2008 Weißer Burgunder	€ 4,00
2008 Grauer Burgunder	€ 4,00
2008 Pinot blanc de Noirs	€ 5,00
2007 Spätburgunder Rotwein	€ 5,00

KAP'ECO -aus ökologischem Anbau-

Wasenweiler Kreuzhalde	
Weingut Zähringer	
2009 Weißer Burgunder	€ 7,50
2009 Spätburgunder Rotwein	€ 9,80

Ein Rotwein aus dem kleinen

Eichenfaß – „Barrique“

Weingut Dr. Heger, Ihringen	
2005 Ihringer Winklerberg	
Spätburgunder Rotwein	
Spätlese trocken	
Cuvée „Engelbert“ 1 dl	€ 8,00

Ein „Edelsüßer“ besonders zur

Gänseleberterrine

Weingut Abril, Bischoffingen	
2007 Bischoffinger Enselsberg	
Ruländer Auslese 5 cl	€ 5,00

Weitere besondere Empfehlungen:

Ein kräftiger Käsebegleiter

Weingut Engist, Achkarren	
2008 Achkarrer Schloßberg	
Grauer Burgunder	
Spätlese trocken 1 dl	€ 5,00

Ein „Edelsüßer“

besonders zum Dessert geeignet

WG Wasenweiler	
2000 Wasenweiler Kreuzhalde	
Müller Thurgau	
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00
1999 Wasenweiler Kreuzhalde	
Spätburgunder Weißherbst	
Eiswein 5 cl	€ 9,50
WG Burkheim	
1999 Burkheimer Feuerberg	
Ruländer	
Beerenauslese 5 cl	€ 6,00

Breisach, 1. Jänner 2011

KAPUZINERMENÜ

4-Gang-Menü: € 36,00
als 3-Gang-Menü: € 30,00

à la carte Preise

Klosterterrine an Blattsalaten € 10,50

-la saladeet terrine de cloître-

oder

Rote Beete-Suppe € 7,50

-la soupe de betteraves rouges-

*** **

Wildragout mit Spätzle € 19,50

-le ragout de sanglier et spätzles-

oder

€ 19,50

Wallerfilet mit Apfel-Senf-Sauce

roter Reis aus der Camargue und Quinoa

-le filet de silure aux pommes et moutarde, quinoa et riz rouge de la camargue-

*** **

€ 11,00

Dessertvariation

-l' assiette gourmande-

Gerne bieten wir Ihnen auch
weitere vegetarische Alternativen an

à la carte Preise

6-Gang Menü: € 59,00

Unsere Gänseleberterrine € 17,00

--la terrine de foie gras d'oie -

Ziegenmilchsuppe € 7,50

-la soupe au lait de chèvre-

gebratene Baby-Seezunge und Riesengarnelenschwarz
an Hummersauce € 15,00

- les petites soles et gambas sur sc. homardine -

€ 27,50

Wildschweinkotelette mit Maronen,
Preiselbeeren, Chicorré und Spätzle

-la côtelette de sanglier aux marrons,

endive braisée et Spätzle

oder

€ 27,50

Kalbsrücken mit Trüffel(+ € 12,50)

-la selle de veau à la sauce aux truffes -

€ 12,50

Käseauswahl

-l' assortiment de fromage affiné au lait cru -

€ 11,00

Dessertvariation

-la variation de dessert -

Das 6- Gang Genussmenü
mit begleitenden Weinen € 95,00
-empfehlenswert Tischweise