

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