

EMPFOHLENE WEINBEGLEITUNG:

2020 JH "Pinot" Kap Brut <i>Kap Eco</i> 5,50	1 dl	€
2018 BS Weißer Burgunder QbA tr. <i>Kap Eco</i> 13,50	¼ l	€
2021 AS Weißer Burgunder QbA tr.	¼ l	€ 8
2021 AS Grauer Burgunder QbA tr.	¼ l	€ 8
2017 BS Spätburgunder Rotwein QbA tr. <i>Kap Eco</i> 19 besondere Auslese trocken, Barrique	¼ l	€
2018 AS Spätburgunder Rotwein QbA tr.	¼ l	€ 8

Engelbert Hau's eigene Cuvées

Kap'Eco: Weine aus ökologischem Weinbau

AS – Achkarrer Schloßberg WG Achkarren

JH – Jechtinger Hochberg Weingut Norbert Helde, Jechtingen

BS – Bischoffinger Steinbuck, Weingut Abril, Bischoffingen

Weihnachten 2022 im
KAPUZINERGARTEN zu Breisach am Rhein

WEIHNACHTSMENÜ 2022

HEILIGABEND UND 1. WEIHNACHTSTAG

Brot mit Oliven- und Moringa-Quark

★★★★★

Tuniberger Feldsalat
mit Trilogie vom Hokkaido Kürbis

-la salade de mâche du Tuniberg et la trilogie de potiron-

★★★★★

Rote Beete Süpple mit Jakobsmuschelcarpaccio

-la soupe de betterave rouge et carpaccio de coquilles St. Jacques-

ODER

Darn vom Färöer Salm auf Risotto

-la darne de saumon sur risotto-

★★★★★

gefüllte Elsässer Wachtel mit Rosmarinsauce

Gemüse und gratinierte Sahnekartoffeln

-la caille alsacienne farcie, légumes et gratin dauphinois-

ODER

frische Breisacher Austernpilze

im Kokosrahm mit Nüdeli

-les pleurotes de Breisach cuit au lait de noix de coco-

★★★★★

das Weihnachtsdessert

-Madagascar **in love** with Kaiserstuhl-

-le dessert de Noël : Madagascar amoureux du Kaiserstuhl-



Menüpreis € 55 | inkl. Weinreise € 90
die Weinreise beinhaltet *KapEco-Weine*, Wasser & Espresso