

Romantisches AMUSE-BOUCHE MENÜ ZUM CANDLE-LIGHT-DINNER

2017 AS Pinot „Kap“ Brut 1 dl € 4,90

2015 JH Spätburgunder Weißherbst Edelsüß 5 cl € 6,50

2018 AS Grauer Burgunder QbA trocken ¼ 1 € 7,00

2017 JH Weißer Burgunder QbA trocken ¼ 1 € 9,50
KapEco -aus ökologischem Anbau

2017 AS Grauer Burgunder Spätlese trocken ¼ 1 € 9,50
KapEco -aus ökologischem Anbau

2018 AS Spätburgunder Rosé QbA trocken ¼ 1 € 7,00

2018 AS Spätburgunder Rotwein ¼ 1 € 7,00

2017 BS Spätburgunder Rotwein ¼ 1 € 18,00
Barrique Cuvée „E“ KapEco -aus ökologischem Anbau

2018 BS Weißer Burgunder Spätlese trocken 1 dl € 6,00
KapEco -aus ökologischem Anbau

Menüpreis € 49,00

Das Menü mit jeweils 1dl (5cl Süßweine) der angegebenen Weinen zu jedem Gang € 84,00

Diese Genussvariante können wir nur Tischweise servieren

Alle Weine Sonderfüllung KAPUZINERGARTEN

*AS Achkarrer Schlossberg WG Achkarren, BS Bischoffinger Wgut Abril,
 IW Ihringer Winklerberg Wgut Lay, JH Jechtinger Hochberg Wgut Helde.*



Amuse-Gueule: Gravad-Lachs-Rose
-la rose de saumon-



Liebesapfel mit Gänseleber gefüllt
-la pomme d'amour au foie gras d'oie-



Yin und Yang - Süpple von roter Beete und Sellerie-
-la soupe celerie et bettrave rouge-



Der Pfeil von Amor: Jakobsmuschel und Gambas,
 Sauce vom Elsäßer Safran, Hummersauce
*-la flèche de cupidon : coquilles St. Jacques et Gambas
 sur sc. safranée alsacienne, sc. Homardine -*



Tranche vom Kalbsfilet dazu
 madagassische Schokoladensauce mit Wildpfeffer
 und Kokosrahm mit Wildpfeffer Rosmarinsauce
*-la tranche de filet mignon de veau, sc. romarin
 sc. au chocolat épicé et au poivre sauvage de Madagascar,*



„Spaziergang zu Zweit“ zur Käsewelt
-„la promenade à deux“ vers le buffet de fromages au lait cru -



Das Beste aus unserer Pâtisserie
-le meilleur de la pâtisserie-

am Valentinstag, den 14. Februar 2020
 im KAPUZINERGARTEN zu Breisach am Rhein