

# Vogesenblick

Restaurant | Cafe | Panoramaterrasse

*Liebe Gäste,*

*wir heißen Sie herzlich willkommen im Best Western Hotel am Münster in der Europastadt Breisach.*

*Gelegen auf dem Münsterberg, bietet das Hotel mit der –Terrasse- einen tollen Blick auf den Rhein und das Elsass bis zu den Vogesen. Wir servieren Ihnen Kaffee und Kuchen aus eigener Konditorei und Speisen von der Vesper- und Menukarte.*

*Die häufig wechselnde Speisekarte, mit saisonalen und regionalen Gerichten, unserer Restaurants –Vogesenblick- und –Münsterkeller- spiegelt kulinarisch die Jahreszeiten wieder. Hier pflegen wir die leichte, badisch – elsässische, mediterran inspirierte Küche. Immer wieder aufs Neue können Sie so unsere Küche und unser Keller mit regionalen und internationalen Genüssen überraschen.*

*In unserem gediegenen –Museumsstüble- finden für Festlichkeiten im kleinen Rahmen bis zu 25 Personen Platz. Im Seminar- und Bankett-Saal –Neuf Brisach- kann in großem Stil gefeiert werden. Bankette bis zu 60 Gästen und Seminare bis 30 Personen werden in diesem Saal von uns perfekt ausgerichtet.*

*4 variable Tagungsräume mit zusammen bis zu 150 Plätzen bei Theaterbestuhlung und kompletter Tagungstechnik stehen zur Verfügung.*

*Sie möchten sich unsere Räumlichkeiten gerne anschauen? Einer spontanen Hausführung durch unsere Mitarbeiter steht nichts im Wege!*

*Nochmals ein herzliches Willkommen, Bon Jour oder Grüezi– je nachdem von welcher Rheinseite Sie uns besuchen – das gesamte Team wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!*

*Best Western Hotel am Münster*

*für das Team  
Jörg Rang  
Ihr Gastgeber*

# Vogesenblick

Restaurant | Cafe | Panoramaterrasse

## *Als Aperitif empfehlen wir Ihnen....*

<i>Scavi &amp; Ray Prosecco</i> <i>oder Scavi &amp; Ray Prosecco rosato</i>	0,1 l	4,50
<i>Wahlweise mit Cassis, Pêcher Mignon</i> <i>oder Holunderblütensirup</i>	0,1 l	4,90
<i>Aperol Spritz</i>	0,2 l	6,00
<i>Campari Soda oder Orange</i>	0,2 l	6,90
<i>Sherry medium oder dry</i>	5 cl	4,30

## *Vorspeisen*

<i>Salate vom Buffet mit Dressing nach Wahl</i>	5,50
<i>Blattsalate, nach badischer Art</i> <i>mit gerösteten Sonnenblumenkernen,</i> <i>knusprigem Speck, Zwiebelringen, Käse,</i> <i>Wachtelspiegelei und Kracherle</i>	7,50
<i>Hausgebeizter Lachs mit Senf-Honig-Dillsauce</i> <i>Kleine Portion</i>	8,50
<i>Große Portion</i>	13,50
<i>Carpaccio vom Wolfsbarsch</i> <i>mit Olivenöl und gerösteten Pinienkernen</i>	9,90

*Ihre Speisen werden jeweils für Sie frisch zubereitet.  
Bitte haben Sie deshalb für kleine Wartezeiten Verständnis*

## Suppen

<i>Gemüseschaumsüppchen von heimischen Gartengemüsen mit Mandelblättchen</i>	5,00
<i>Schwarzwälder Kartoffelsuppe mit Kracherle</i>	5,50
<i>Badische Hochzeitssuppe mit Markkloßchen, Flädle und Maultasche</i>	6,50

## Vegetarisch

<i>Rösti mit Aubergine und Zucchini in würziger Tomatensoße</i>	8,50
<i>Rösti mit Pilzragout und Gemüserauten, überbacken mit Käse und gerösteten Zwiebeln</i>	8,90
<i>Risotto mit frischen Pilzen, zubereitet mit Weißwein und frischen Kräutern</i>	9,90

*Ihre Speisen werden jeweils für Sie frisch zubereitet.  
Bitte haben Sie deshalb für kleine Wartezeiten Verständnis*

## *Alemannische Sommerküche*

*Braten von der Spanferkelkeule mit Bier- Kümmeljus, dazu Kohlrabigemüse und Serviettenknödel* 15,90

*Kalbsleber Veneziana, geschnetzelte Kalbsleber mit feinen Kräutern und Röstzwiebeln, Butterrösti* 19,50

*Am Stück gebratenes Schweinefilet mit Williams-Christ-Birnen-Sößle, dazu Vichykarotten und Butternudeln* 19,50

*Lammrücken, am Stück gebraten, mit Rosmarinjus, serviert mit Ratatouille und Kartoffelgratin* 22,50

## *Als besonderen Roséwein empfehlen wir Ihnen*

<i>2008 Tiengener Rebtal Rosé Qualitätswein trocken</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,60</i>
<i>Bereich Breisgau</i>	<i>0,75l</i>	<i>19,00</i>

*Fruchtig, kräftiges Bukett, reichhaltige Aromen*

*Der Rosé ist in Baden sehr oft ein Kind der feurigen Spätburgunderrebe. Der Weinkenner weiß: Spätburgunder Rotwein wird mit, der Rosé ohne Beerenhaut vergoren, aus ein und derselben Traubensorte. So erhält der Rosé seine typische hellrosa Farbe.*

*Kühl serviert entfaltet er all seine Verführungskünste und lässt die ganze Welt in seinem eigenen, rosigen Licht erscheinen.*

*Ihre Speisen werden jeweils für Sie frisch zubereitet.  
Bitte haben Sie deshalb für kleine Wartezeiten Verständnis*

# Vogesenblick

Restaurant | Cafe | Panoramaterrasse

## Fleischgerichte

Original Wiener Schnitzel, vom Kalb, 21,90  
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

Entrecote vom argentinischen Angus-Rind 200 g 13,50  
300 g 18,00

Beilagen zur Wahl: Bratkartoffeln, Pommes frites,  
Bandnudeln je 3,00

Grillgemüse, Spinat, Marktgemüse je 3,00

Café de Paris Sauce, Pfefferrahm,  
Zwiebelsauce, Rotweinjus, Knoblauchjus je 2,00

## Unsere besonderen Rotweinempfehlungen für Sie...

2008er GRAF VON KAGENECK Cuvée Noir 0,1 l 3,10

Qualitätswein trocken 0,75 l 23,00

Ausgewogenes Cuvée aus Regent und

Cabernet Sorten, abgerundet mit Spätburgunder Rotwein

Ein kräftiger Rotwein mit betonten Tanninen.

Im Geschmack voll und rund, das Aroma an schwarze Beeren

erinnernd, aparte Vanille-Rauchnote. Samtig-trocken im Gaumen.

## Für 2 Personen, am Tisch tranchiert

Zubereitungszeit ca. 30 Minuten

Entrecôte double, 44,00

doppeltes Zwischenrippenstück vom argentinischen Angus-Rind,

mit Sc. Bearnaise und Sc. Café de Paris,

dazu frische Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin

*Ihre Speisen werden jeweils für Sie frisch zubereitet.  
Bitte haben Sie deshalb für kleine Wartezeiten Verständnis*

## *Schmackhaftes aus Fluss und Meer*

*Gebratenes Rotbarbenfilet mit Knoblauchjus,  
auf einem Bett von Blattspinat, dazu Salzkartoffeln* 17,90

*Filet vom Bodenseeazander, in Zitronenbutter gebraten,  
dazu gibt es einen Gemüsestrauß und Butterkartoffeln* 21,00

## *Zu diesen Gerichten empfehlen wir Ihnen unsere Weinempfehlungen des Monats*

<i>2008er Opfinger Sonnenberg</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Chardonnay trocken, QbA Tuniberg</i>	<i>0,75l</i>	<i>21,00 €</i>
<i>2008er Köndringer Alte Burg</i>	<i>0,1 l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Weißburgunder trocken, Kabinett WG Köndringen</i>	<i>0,75l</i>	<i>21,00 €</i>

*Ihre Speisen werden jeweils für Sie frisch zubereitet.  
Bitte haben Sie deshalb für kleine Wartezeiten Verständnis.*

## *Unser Festspielmenu*

*Rinderkraftbrühe mit Klößchen*

★ ★ ★

*Geschmortes Kalbsbäckchen mit Balsamico-Vanillesoße,  
dazu Püree von Karotten und Kartoffeln*

★ ★ ★

*Bananenparfait auf karamellisierter Ananas*

*Menu € 27,50/Person*

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen das Dessert nach der Vorstellung*

## *Das Geschenk, für jeden Anlaß:*

*Der Vogesenblick Geschenk-Gutschein, für einen gemütlichen Abend,  
z.B. für einen kleinen oder großen Geburtstag.*

*Unsere Räume können Sie für Hochzeiten und andere Familienfeste  
aber auch für Versammlungen oder Seminare und Tagungen reservieren.*

*Ihre Speisen werden jeweils für Sie frisch zubereitet.  
Bitte haben Sie deshalb für kleine Wartezeiten Verständnis.*

# Vogesenblick

Restaurant | Cafe | Panoramaterrasse

*Für unsere kleinen Gäste richten wir gerne halbe Portionen von fast allen Gerichten zum halben Preis, oder:*

<i>Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse</i>	<i>3,50</i>
<i>Spätzle mit Rahmsoße</i>	<i>3,90</i>
<i>Rahmschnitzele mit Spätzle und Champignons in Rahm</i>	<i>4,90</i>
<i>Teller und Besteck, zum Mitessen bei Mama und Papa</i>	<i>kostet nix</i>

*Zu jedem Kinderteller servieren wir ein Überraschungseis*

## *Unsere Dessertempfehlungen*

<i>Crème Caramel mit Früchten und Sahne</i>	<i>5,50</i>
<i>Vanille Panna Cotta an Ragout von Waldbeeren</i>	<i>6,50</i>
<i>Frischfruchtsalat mit Weinschaumcreme gratiniert dazu 1 Kugel Eiscrème weißer Pfirsich</i>	<i>7,50</i>
<i>Kleiner Käseteller, nach Wunsch aus folgenden Sorten: Emmentaler, Edamer, Brie, Münster, Gorgonzola</i>	<i>8,50</i>

Nr. 1 mit Farbstoff  
Nr. 3 mit Süßungsmittel  
Nr. 5 mit Antioxidationsmittel  
Nr. 7 geschwärzt  
Nr. 9 coffeinhaltig

Nr. 2 mit Konservierungsstoff  
Nr. 4 mit Phosphat  
Nr. 6 mit Geschmacksverstärker  
Nr. 8 mit Aspartam, enth. Phenylalanin  
Nr. 10 chininhaltig

*Wir verwenden keine deklarationspflichtige, genetisch veränderte Produkte*