

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>Hausmarke Hotel am Münster</i> | 0,1 l | 4,50 |
| Baden Sekt b.A. Riesling trocken <i>Wahlweise mit Cassis, Pêcher Mignon oder Holunderblütensirup</i> | 0,1 l | 4,90 |
| <i>Erdbeerbowle</i> | 0,2 l | 6,00 |
| <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 mit gerösteten Sonnenblumenkernen, knusprigem Speck, Zwiebelringen, Käse, 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 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

| | |
|--|--------------|
| <i>Braten von der Spanferkelkeule mit Bier- Kümmeljus, dazu Kohlrabigemüse und Serviettenknödel</i> | <i>15,90</i> |
| <i>Kalbsleber Veneziana, geschnetzelte Kalbsleber mit feinen Kräutern und Röstzwiebeln, Butterrösti</i> | <i>19,50</i> |
| <i>Am Stück gebratenes Schweinefilet mit Williams-Christ-Birnen-Sößle, dazu Vichykarotten und Butternudeln</i> | <i>19,50</i> |
| <i>Lammrücken, am Stück gebraten, mit Rosmarinjus, serviert mit Ratatouille und Kartoffelgratin</i> | <i>22,50</i> |

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> |
| <i>Fruchtig, kräftiges Bukett, reichhaltige Aromen</i> | | |

*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*

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, Preis pro Person

Entrecôte double, 19,50
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

| | |
|--|--------------|
| <i>Gebratenes Rotbarbenfilet mit Knoblauchjus, auf einem Bett von Blattspinat, dazu Salzkartoffeln</i> | <i>17,90</i> |
| <i>Filet vom Bodenseeazander, in Zitronenbutter gebraten, dazu gibt es einen Gemüsestrauß und Butterkartoffeln</i> | <i>21,00</i> |
| <i>Cordon bleu vom Heilbutt, gefüllt mit Lachs, mit Sc. Remoulade, serviert auf lauwarmem Gurken- Kartoffelsalat</i> | <i>21,50</i> |

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

★ ★ ★

Zimtparfait mit Birnenkompott

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>Karamelköpfe mit Früchten und Sahne</i> | <i>5,50</i> |
| <i>Erdbeer-Rhabarber Ragout mit Vanille Panna Cotta</i> | <i>6,50</i> |
| <i>Erdbeeren, mit Weinschaumcreme gratiniert, dazu Pistazieneis</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