

WEINSTUBEN-BRIEF




CAPONNIERE
RESTAURANT · CAFÉ · BIERGARTEN

In Zusammenarbeit



Gothaer Str. 38
99084 Erfurt
kontakt@caponniere.de
www.caponniere.de

*Alle Preise in Euro und inkl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Inklusion Inklusive*

CAPONNIERE
RESTAURANT · CAFÉ · BIERGARTEN

WEINSTUBEN-BRIEF AB 12.10.2023

Mit unserem Weinstuben-Brief halten wir Sie aktuell informiert:
Sie bekommen alle Infos zu unseren aktuellen Weinwochen, zu Öffnungszeiten
und zu besonderen Wein-Genuss-Veranstaltungen.

Sie wollen den Weinstuben-Brief regelmäßig per E-Mail erhalten?

Dann senden Sie uns freundlicherweise bitte eine E-Mail unter: thueringer-vinarium@web.de
Vielen Dank.

WEINABEND IM EGAPARK

KÜRBIS TRIFFT RIESLING & CO...

WEIN-MENÜ

Geröstete Kürbisstreifen mit Feta,
Wildkräutersalat
mit Schalotten-Balsamico-Vinaigrette ^B

~~~~

Gebratenes Zanderfilet  
mit Weißwein-Kräuterscham  
auf cremigen Kürbispüree <sup>B, J</sup>

~~~~

Crêpe-Röllchen
mit Portwein-Pflaumen
und Zimt-Crumble ^{A, C, N}

WEIN-BEGLEITUNG

Werktag Sauvignon Blanc trocken,
Werkstück Weimar ^N
grüne Noten, frisches Gras, Basilikum, grüner
Paprika,
säuerlich-fruchtige Stachelbeeren

~~~~

Weißburgunder trocken  
Weingut Wolfram Proppe <sup>N</sup>  
erinnert im Duft an gelbe Früchte,  
Apfel und zarte Blüten

~~~~

Regent mons lupi, trocken
Stiftung Landleben/Thüringer Weingut Bad Sulza ^N
reifen Kirschen und dunkle Beeren,
Schokolade, Vanille

3 Gang Menü mit Weinbegleitung
55,00 pro Person
Bitte reservieren Sie 0361 66393415!

*Alle Preise in Euro und inkl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Inklusion Inklusive*

KLEINGKEITEN

Gebratene Datteln und Pflaumen
im Rosé-Speckmantel,
6,80

Spanien, Navarra, Inurieta Rosado,
0,1L 3,50

Gebackener Ziegenfrischkäse mit Williams-Honig
auf Pumpernickel und Feigenhalbmonden
8,50€

Griechenland, Peleponnes, Moschofilero, halbtrocken
0,1L, 4,00

Vesperteller Winzerart
Haselnuss-Salami- & Winzerschinken
erfeinert mit einer Auswahl an Vegetables, Brot,
11,50

Österreich, Burgenland, Cuvée aus Zweigelt, Blaufränkisch und St Laurent,
0,1L 4,00

SUPPEN

Gebundenes Cremesuppe vom Riesling
mit frischer Kresse
5,80

Mosel, Lagen der Weinmanufaktur Erfurt, Riesling trocken
0,1L 3,00

Französische Zwiebelsuppe
mit Traminer-Brot-Käsekruste
5,50

Thüringen, Traminer, trocken
0,1L 4,50

*Alle Preise in Euro und inkl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Inklusion Inklusive*

GAPONNIERE

RESTAURANT · CAFÉ · BIERGARTEN

GEFLÜGEL UND FLEISCH

Gefüllte Hähnchenbrust mit Tomatenpesto
auf Barbaresco-Balsamicogemüse und Tagliatelle
15,80

Italien, Piemont, Barbaresco
0,1L 4,50€

Geschmorte Rinderbrust in Portweinsauce mit Röschen,
dazu reichen wir Schwenkkartoffeln
18,50€

Frankreich, Burgund, Pinot Noir
0,1L 4.00

KÄSE ZUM WEIN

Variation von Weich- und Hartkäse,
mit verschiedenen Senfempfehlungen, Früchten und kleiner Brotauswahl
klein 8,50
groß 12,50

DESSERT

Chocoladen-Muffin mit Waldbeeren gefüllt,
dazu Merlot-Kirsch-Sorbet
6,80

Südamerika, Chile, Cuvée Merlot & Cabernet. Sauvignon &. Cabernet Franc
0,1L 4,50

Sauvignon Blanc-Limetten-Mousse
auf Gewürzkirschen und Schokosplitter
6,20

Südafrika, Sauvignon Blanc
0,1L 4,00

Tischreservierungen und Abendtickets nach 18.00 Uhr unter 0361 66393415

Wein-Veranstaltungen

Winterliche Glühweinspaziergänge im ega-park, jeweils 17.00 Uhr,
am 02., 16. Dez. und am 06., 20. und 27. Jan.

Kartenbuchung: Tel. 0361 / 564 37 37

in der Erfurter Gera-Aue, jeweils 14 Uhr, am 30. Dez. und 13. Jan.

Kartenbuchung: Tel. 0361 / 66 40 12

*Alle Preise in Euro und inkl. der aktuellen gesetzlichen Mehrwertsteuer.
Inklusion Inklusive*

GAPONNIERE

RESTAURANT · CAFÉ · BIERGARTEN