

Vorspeisen // Salate • starters // salads



Vegane Bärlauchsuppe // Pinienkerne // € 8

Vegan wild garlic soup // pine nuts

Spargelcremesuppe // weißer und grüner Spargel // € 8

Cream of asparagus soup

„Gambas al Ajillo“ // Riesengarnelen // Knoblauch-Chili-Öl // Kräuter // € 15

„Gambas al Ajillo“ // king prawns // garlic chili oil // herbs

Salatteller // gemischte Salate der Saison // Joghurtdressing // Brotcroûtons // € 8

Green salad // yogurt dressing // bread croûtons

Spargelsalat // grüner und weißer Spargel //

Geräucherter Lachs // Rucola // Erdbeer-Vinaigrette // € 14

Asparagus-salad // smoked salmon // rucola // strawberry vinaigrette

Ziegenkäse // Kräuter-Parmesan-Kruste // Tomatenpesto // Salat // Balsamicodressing // € 14

Goat cheese // herbs-parmesan-crackling // tomato pesto // salad // balsamic dressing

Vegetarische Speisen • vegetarian dishes



Veganes Spargelfricassée // neue Kartoffeln // € 15

Vegan asparagus fricassée // new potatoes

Spinatknödel // Tomatensugo // sautierte Pilze // €14

Spinach dumplings // tomato ragout // seasonal mushrooms

Tagliatelle // Gorgonzolasauce // Kirschtomaten // € 12

Tagliatelle // Gorgonzola sauce // cherry tomatoes

Spargel • asparagus

**Eine Portion Stangenspargel aus Bornheim mit neue Kartoffeln
und Sauce Hollandaise oder Butter // € 19**

A portion of fresh white asparagus and new potatoes, with hollandaise sauce or butter,

dazu // served with

Kochschinken // cooked ham // + € 4

Geräucherter Schinken // smoked ham // + € 4

Kalbsmédaillons // médaillons of calf // + € 9

Hauptspeisen • main dishes

Frische Kräuterbratwurst // Eifler Landschwein // Blumenkohl-Pasta-Ragout // € 16

Bratwurst // Duke of Berkshire (pork) // pesto // cauliflower-pasta-ragout

Geschnetzeltes „Züricher-Art“ // Schweinefilet //

Champignons // Tomatensalat // Kräuterspätzle // € 19

Pork filets strips in cream and mushroom sauce // tomato salad // spaetzle

Roastbeefsteller // kalte Scheiben vom Roastbeef // Sauce Tatar // Röstkartoffeln mit Speck // € 17

Cold sliced roast beef // tatar sauce // fried potatoes with bacon

Hähnchenbrustfilet // Orangen-Mango-Sauce // saisonales Gemüse // Couscous // € 18

Chicken breast filet // orange-mango-sauce // vegetables // cranberry // couscous

Lamnbraten // Grüne Bohnen // Tomate // Kräuterkartoffeln // € 22

Roast lamb // snap bean // tomato // herbal potato

Rinderroulade // Kartoffel-Paprika-Gratin //

Serrano Schinken-getrocknete Tomaten-Basilikum-Füllung // € 22

Beef roulade // potato-paprika- gratin // Serrano ham-dried tomato -basil-stuffing //

Rumpsteak // grüne Pfeffersauce // Prinzessbohnen // Tomate // Bratkartoffeln mit Speck // € 28

Rump steak // green pepper sauce // snap bean // fried potatoes with bacon //

Duett von Fischfilets // Rosmarinkartoffeln // Nizza Gemüse // € 24

Fish filets // potatoes with rosemary // niçoise vegetable

Maischolle // Thymian-Speck-Butter // Kartoffel-Gurken-Salat // € 26

European plaice // potatoes with rosemary // niçoise vegetable

Wildlachsfilet // Spargelrisotto // grüner und weißer Spargel // € 22

Wild salmon filet // asparagus risotto

Nachspeisen • desserts

Gemischtes Eis // Sahne // € 6

Variety of ice cream // whipped cream

Wiener Apfelstrudel // Vanilleeis // € 8

Apple strudel // vanilla ice cream

„Café Bastei“ // kleine Dessertvariation // Espresso // € 10

“Café Bastei“ // small selection of desserts // espresso

Schwarze Johannisbeeren Crème brûlée // Vanilleeis // € 8

Cassis Crème brûlée // vanilla ice cream

Erdbeerbecher // Vanilleeis // Erdbeereis // Sahne // € 9

Strawberries // vanilla ice cream // strawberry ice cream // cream

Mascarpone-Mandel-Crème // Erdbeeren // Krokant // € 7

Mascarpone-almond-crème // strawberries // cracknel

Wir verwenden bei der Zubereitung unserer Speisen grundsätzlich keine Zusatzstoffe. Bei gesundheitlichen Empfindlichkeiten fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter, ob in dem von Ihnen ausgewählten Gericht nicht doch ausnahmsweise Zusatzstoffe verarbeitet werden.