

Vorspeisen • starters



Vegane Apfel-Curry-Suppe // Kokosmilch // € 7

Vegan apple-curry-soup // coconut milk //

Tafelspitzsuppe // Gemüse // € 8

Beef soup // vegetable

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

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

Waldpilz Quiche // Kräuterdip // € 9

Wild mushrooms quiche // herbal dip

Vegane Quinoataler // Paprikarelish // Salat // Balsamicodressing // € 12

Vegan quinoa patty // salad // balsamic dressing

Salate • salads

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

Green salad // yogurt dressing // croûtons

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

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

Salat Hähnchenbruststreifen // grüner Salat // Ei // Parmesan // Croûtons // Joghurtdressing // € 15

Fried chicken // green salad // egg // parmesan // croutons // yogurt dressing

Vegetarische Speisen • vegetarian dishes



Veganes Gemüsecurry // Quinoa // Reis // € 15

Vegan vegetable curry // quinoa // rice

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

Spinach dumplings // tomato ragout // seasonal mushrooms

Penne Rigate // Marktgemüse // Parmesan // € 12

Penne Rigate // vegetable // parmesan

Alle unsere Speisen werden frisch (à la minute) zubereitet. Wir bitten daher um Verständnis, wenn es bei großem Andrang zu Wartezeiten kommt.

Menü: Bitte kalkulieren Sie ab dem Zeitpunkt der Bestellung pro Gang ca. 30 - 45 Minuten ein. // All of our dishes are prepared freshly to order (à la minute).

We therefore ask for your understanding if you are required to wait during busier times when the restaurant is very full.

Hauptspeisen • main dishes

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

Eifler Schweinerückensteak mit Sojasauce lackiert //

Gurken-Sesam-Gemüse // Kartoffel-Quinoa-Wasabi-Stampf // € 18

Saddle of pork steak // Eifel // soy sauce // cucumber // sesame // potato-quinoa-wasabi-mash

Tafelspitz // Spinat // Meerrettichsauce // Salzkartoffeln // € 18

Prime boiled beef // boiled potato // spinach // horseradish sauce

Lammbraten // Ratatouille Gemüse // Rosmarinkartoffeln // € 22

Roast lamb // ratatouille vegetable // potatoes with rosemary

Kalbsröllchen // getrocknete Tomaten-Pinienkerne-Füllung //

Zucchini // Tomatensugo // Spaghetti // € 24

Veal roulade // dried tomato-pine nuts-stuffing // zucchini // tomato sauce // spaghetti

Rumpsteak // Schmorzwiebeljus // grüne Bohnen // Tomate // Bratkartoffeln // € 28

Rump steak // onions jus // green beans // tomato // fried potato

Kabeljauloin // Rote Beetesauce // Orangerisotto // € 22

Codfish loin // beetroot sauce // orange risotto

Duett von Fischfilets // Zitronencremesauce // Blattspinat // Kartoffelgratin // € 24

Fish filets // lemon cream sauce // spinach // potato gratin

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

Passionsfrucht Crème brûlée // Kirsch-Joghurt-Eis // € 8

Passionfruit Crème brûlée // cherry-yoghurt-ice cream

Haselnuss-Mascarpone-Creme // Kiwi // € 7

Hazel Nut-mascarpone-Creme // kiwi