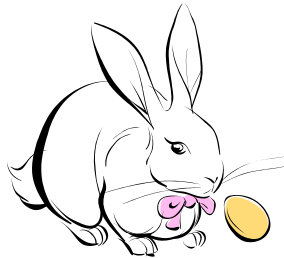


**Wir wünschen Ihnen
ein frohes Osterfest 2018**

Ihr

Bastei-Team



Unser Ostermenü

Vorspeise • starter

Geräucherte Kartoffelsuppe // Chorizo // € 8

Smoked potato soup // chorizo

Hauptspeisen • main dishes

Lamnbraten // Vichy Karotten // Pastinaken-Kartoffel-Stampf // € 26

Roast lamb // Vichy carrots // parsnips-potato-mash

oder // or

Lachsfilet // Bärlauchsauce // Blumenkohl-Pasta-Ragout // € 26

Salmon filet // cauliflower-pasta-ragout

Nachspeise • dessert

Limetten Panna Cotta // Mango-Minz-Salat // € 9

Limes panna cotta // mango-mint-salad

3-Gang Menü pro Person € 41,-

Vorspeisen • starters

Vegane Petersilienwurzelsuppe // Apfel-Nuss-Einlage // € 8

Vegan parsley root soup // apple // nuts

Brottaler // Spinat // Feta // Salat // € 11

Bread chip // spinach // feta // green salad

Vitello tonnato // Kalbsfleischscheiben // Thunfischsauce // Kapernäpfel // € 15

Vitello tonnato // slices of veal // tuna fish sauce // capers

Räucherlachsroulade // Räucherlachs // Fischfarce // € 15

Smoked salmon roulade // smoked salmon // fish farce

Hauptspeisen • main dishes

Rote Beete Knödel // Rahmwirsing // Cashewkerne // € 15

Beetroot dumplings // savoy cabbage in cream // cashew nuts

Schweinefilet Wellington Art // Blätterteig // Pilzduxelles //

Madeirajus // Spinat-Gorgonzola-Risotto// € 21

Pork filet Wellington // flaky pastry // mushroom duxelles //

madeira jus // spinach- Gorgonzola-risotto

Rumpsteak // Café de Paris Sauce //

Brokkoli // Kartoffelgratin // € 29

Rump steak // Café de Paris sauce // broccoli // potatoes gratin

Filets vom Wolfsbarsch und Dorade // Kapern // Oliven

Ratatouille Gemüse // Rosmarinkartoffeln // € 27

Sea bass filet // gilthead filet // capers // olives // ratatouille // potatoes wit rosemary

Nachspeisen • desserts

Stracciatella Bayerische Crème // Rhabarberkompott // € 8

Stracciatella Bavarian cream // rhubarb compote

Wiener Apfelstrudel // Vanilleeis // € 9

Apple strudel // vanilla ice cream

Limetten Panna Cotta // Mango-Minz-Salat // € 9

Limes panna cotta // mango-mint-salad