

## Vorspeisen // Salate • starters // salads



**Vegane Bärlauchsuppe // Pinienkerne // € 7**

Vegan wild garlic soup // pine nuts

**Spargelcremesuppe // grüner und weißer Spargel // € 7**

Asparagus crème soup // green and white asparagus

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

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

**Scheiben vom Tafelspitz // Spargelsalat //**

**grüner und weißer Spargel // Erdbeeren // Senfvinaigrette // € 15**

Sliced boiled beef // asparagus salad // green and white asparagus // strawberries // mustard vinaigrette

**Matjestatar // Sauerrahm // Rote Beete // Apfel // Zwiebeln // Salat // € 14**

Herring Tatar // sour cream // beetroot // onion // apple // salad

**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 Rinderstreifen // grüner Salat // Champignons // Cranberries // Balsamicodressing // € 15**

Beef salad // green salad // stir fry beef // mushrooms // cranberries // balsamic dressing

## Vegetarische Speisen • vegetarian dishes



**Veganes Spargel-Frikassee // grüner und weißer Spargel // Quinoa // Reis // € 15**

Vegan asparagus fricassee // green and white asparagus // quinoa // rice

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

Spinach dumplings // tomato ragout // seasonal mushrooms

**Bärlauchgnocchi // Tomatensugo // Pinienkerne // Kirschtomaten // Parmesan // € 15**

Gnocchi with wild garlic // tomato sauce // pine nuts // cherry tomatoes // parmesan cheese

## Spargel • asparagus

**Eine Portion Bornheimer Stangenspargel**

**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**

**Schweinemedailons // pork filet // + € 7**

**Kabeljau loins // codfish loins // + € 7**

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

**Kalbsleber // Salbeisauce // Spargelrisotto // grüner und weißer Spargel // € 20**

Calf's liver // sage sauce // asparagus risotto // green and white risotto

**Pappardelle // Lammragout // mediterranes Gemüse // € 19**

Pappardelle // lamb ragout // Mediterranean vegetables

**Saltimbocca // Kalbsrücken // Serranoschinken // Salbei //**

**Madeirajus // Blattspinat // Kartoffelgratin // € 23**

Saltimbocca // calf // Serrano // Madeira jus // spinach // potato gratin

**Rumpsteak // Schmorzwiebelnjus // grüne Bohnen // Tomate // Bratkartoffeln mit Speck // € 28**

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

**Maischolle // Gurken-Sesam-Gemüse // Salzkartoffeln // € 19**

Pike perch filet // beetroot sauce // asparagus risotto

**Duett von Fischfilets // Oliven // Kapern // Ratatouille Gemüse // Rosmarinkartoffeln // € 24**

Fish filets // olives // capers // ratatouille vegetable // potatoes with rosemary

## 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

**Pistazien Crème brûlée // Himbeersorbet // € 8**

Pistachio Crème brûlée // raspberry sorbet

**Panna Cotta // Erdbeer-Rhabarber-kompott // € 7**

Panna Cotta // strawberry-rhubarb-compote

**Erdbeerbecher // Erdbeeren // Vanilleeis // Erdbeereis // Sahne // € 9**

Strawberries // vanilla and strawberry ice cream // cream