

## Vorspeisen • starters



**Vegane Pfifferlingsuppe // € 7**

Vegan chanterelle soup

**Kalte Gurkensuppe // Joghurt // € 6**

Cold cucumber soup // yoghurt

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

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

**Vitello tonnato // Kalbsfleischscheiben // Thunfischsauce // Kapernäpfel // € 14**

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

**Pfifferlingsalat // Ziegenfrischkäse // Trauben // Walnüsse // Rucola // € 12**

Chanterelle salad // soft goat cheese // grape // walnuts // rucola



**Brottaler // Tomaten-Oliven-Kapern-Salat // Blattsalat // € 8**

Bread chip // tomato-olives-capers-salad // green salad

## 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 Hähnchen // grüner Salat // Hähnchenbruststreifen //**

**Ei // Parmesan // Croûtons // Joghurtdressing // € 15**

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

**Salat Rind // Blattsalate // Sekundensteaks // Rosmarin // Pinienkerne // Balsamicodressing // € 17**

Fried Beef // green salad // beef escalopes // rosemary // pine nuts // balsamic dressing

## Vegetarische Speisen • vegetarian dishes



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

Vegan vegetable curry // quinoa // rice

**Pfifferlingsrisotto // Parmesan // € 15**

Chanterelle risotto // parmesan

**Steinpilzgnocchi in Cream // Parmesan // Kirschtomaten // Blattspinat // € 16**

Porcini gnocchi in cream // cherry tomatoes // spinach

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

**Kalbsleber // Salbeijus // Pfifferlingsrisotto // € 21**

Calf's liver // sage sauce // chanterelle risotto

**Piccata vom Schweinefilet // Parmesan-Ei-Hülle // mediterranes Gemüse // Tagliatelle // Tomatensauce // € 19**

Pork piccata // pork filet // egg and parmesan breading // Mediterranean vegetable // tagliatelle // tomato sauce

**Kalbssteak // Paprika-Mango-Salsa // Rosmarinkartoffeln // Salat // € 24**

Veal steak // pepper-mango-salsa // potatoes with rosemary // salad

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

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

**Spaghetti // Riesengarnelen // Krustentiersauce // Kirschtomaten // € 21**

Spaghetti // king prawns // crustacean sauce // cherry tomatoes

**Lachsfilet // Gurken-Avocado-Salat // Sesam // Frischkäse-Chili-Dressing // € 23**

Salmon filet // cucumber-avocado // sesame // cream cheese-chili-dressing

**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

**Pfirsich Crème brûlée // Mango-Minz-Salat // € 8**

Peach Crème brûlée // mango-minz-salad

**Panna Cotta // Kirschrägout // € 7**

Panna Cotta // cherry ragout

**“Banana Split“ // Banane // Schokoladen- und Vanilleeis //**

**Sahne // Schokoladensauce // Krokant // € 8**

Banana Split // bananas // chocolate and vanilla ice cream // whipped cream // chocolate syrup // cracknel