

Vorspeisen // Salate • starters // salads

Geräucherte Kartoffelsuppe // Chorizo // € 8

Smoked potato soup // chorizo

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

Jakobsmuscheln // Curryschaum // lauwarmer Linsensalat // € 15

Scallops // curry sauce // lentils salad

Spargelsalat // grüner und weißer Spargel //

Ziegenfrischkäse // Erdbeerdressing // € 13

Asparagus salad // green and white asparagus // soft goat cheese // strawberry 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 // Cashewkerne // Quinoa // Reis // € 15

Vegan vegetable curry // cashew // quinoa // rice

Spargelrisotto // grüner und weißer Spargel // Parmesan // € 15

Asparagus risotto // green and white asparagus // parmesan

Bärlauchgnocchi // Tomatensugo // Pinienkerne // grüner Spargel // Parmesan // € 16

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

Bornheimer Spargel // Drillingen // Sauce Hollandaise oder Butter // € 19

Local white asparagus // baby potatoes // hollandaise sauce or butter

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

Kalbsröllchen // getrocknete Tomaten-Pinienkern-Füllung // Salbeisauce // Spargelrisotto // € 21

Veal roulade // dried tomato-pine nuts-stuffing // sage sauce // asparagus risotto

Geschnetzeltes „Züricher-Art“ // Schweinefilet // Champignons // Vichy Karotten // Rösti // € 19

Pork filets strips in cream and mushroom sauce // vichy carrots // hash brown

Rumpsteak // Café de Paris Sauce // grüne Bohnen // Tomate // Bratkartoffeln mit Speck // € 28

Rump steak // Café de Paris Sauce // green beans // tomato // fried potato with bacon

Bornheimer Spargel // Kochschinken // Sauce Hollandaise oder Butter // Drillingen // € 23

Local white asparagus // cooked ham hollandaise sauce or butter // baby potatoes

Bornheimer Spargel // Kalbssteak (120g) // Sauce Choron // Drillingen // € 28

Local white asparagus // veal steak (120g) // sauce choron // baby potatoes

Bornheimer Spargel // Kabeljauloin // Romescosauce // Drillingen // € 26

Local white asparagus // codfish loins // romesco sauce // baby potatoes //

Heilbuttfilet // Sesam Kruste // Krustentiercremesauce Salicorn // Glasnudeln // Teriyaki // € 23

Halibut filet // sesam crackling // salicornia // fine Chinese noodle // teriyaki

Duett von Fischfilets // Zitronencremesauce // Spinat // 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

Tiramisu // € 7

Tiramisu

Crema catalana // Kirsch-Joghurt-Eis // € 8

Crema catalana // cherry-yoghurt-ice cream

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

Strawberries // vanilla and strawberry ice cream // cream

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.