



Alkoholfreie Aperitifs • alcohol-free aperitif

Alkoholfreier Hugo // Holunderblütensirup //

alkoholfreier Sekt // Mineralwasser // Minze // Limette // € 8,00

Alcohol-free Hugo // elderflower syrup // alcohol-free sparkling wine //
Soda // ice cube // mint // lime

Alkoholfreier Spritz // Undone Italian Bitter // alkoholfreier Sekt // Mineralwasser // € 8,00

Alcohol-free Spritz // Undone Italian Bitter //
alcohol-free sparkling wine // soda // ice cube // orange

Alkoholfreier Gin-Tonic // Siegfried Wonderleaf alkoholfrei // Tonic Water // Zitrone // € 9,50

Alcohol-free Gin-Tonic // Siegfried Wonderleaf alcohol-free // Tonic-Water // lemon

Aperitif • aperitif

Prosecco // Sacchetto Etichetta Nera // Spumante // trocken // Venetien // € 6,20

Prosecco // Sacchetto Etichetta Nera // spumante // extra dry // Venetia

Sekt // Weinhaus Jean Stodden // Riesling // Extra Trocken // Ahr // € 7,90

Sparkling wine // Jean Stodden // Riesling // very dry // Ahr

Schlumberger on Ice Rosé // Schlumberger Sektkellerei //

Eiswürfel // Minze // € 8,20

Schlumberger On Ice Rosé // Schlumberger Sektkellerei // ice cube // mint

Aperitif „Bastei“ // Prosecco // Weinbergspfirsichlikör // € 6,90

Aperitif „Bastei“ // Prosecco // vineyard peach liqueur

Aperol Spritz // Aperol // Prosecco // Mineralwasser // Eiswürfel // Orange // € 8,20

Aperol spritz // Aperol // Prosecco // soda // ice cube // orange

Hugo // Holunderblütensirup // Prosecco // Mineralwasser // Eis // Minze // Limette // € 8,20

Hugo // elderflower syrup // Prosecco // Soda // ice cube // mint // lime

Wermut • vermouth

RG White // Werner Wermut // Riesling // € 7,50

RG White // Werner Wermut // Riesling

PN Rosé // Werner Wermut // Pinot Noir // € 7,50

PN Rosé // Werner Wermut // pinot noir

Sherry • sherry

Leyenda Fino // trocken // Bodegas Lustau // Jerez // € 5,50

Leyenda Fino // very dry // Bodegas Lustau // Jerez

Leyenda // Amontillado // Medium Dry // Bodegas M. Gil Luque // Jerez // € 5,50

Leyenda // amontillado // medium dry // Bodegas M. Gil Luque // Jerez



Vorspeisen • starters

Pfifferlingscremesuppe // € 8

Chanterelle creme soup

Vegane Wassermelonen-Tomaten-Gazpacho // Chili Croûtons // € 7

Vegan watermelon-tomato-gazpacho // chili croutonse

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

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

Pfifferlingsalat // Ziegenfrischkäse // Trauben // Rucola // € 14

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

Räucherlachs Tatar // Sesam // Limette // Honig-Chili-Mayonaise // Rote Beete // € 15

Smoked salmon tartar // sesame // lime // honey-chili

Salate • salads

Salatteller // Blattsalate // Cranberries // Radieschen //

Sonnenblumenkerne // Balsamicodressing // € 9

Green salad // cranberries // radishes // sunflower seed // balsamic dressing

Ziegenkäse // Feigen Chutney // Salat // Balsamicodressing // € 16

Goat cheese // fig chutney // salad // balsamic dressing

Salat Hähnchenbruststreifen // grüner Salat //

Mango // Avocado // Wasabi-Joghurt-Dressing // € 16

Fried chicken // green salad // avocado // mango // wasabi-yogurt dressing

Vegetarische Speisen • vegetarian dishes

Veganes Curry // Kartoffel // Gemüse // Kokosmilch // Reis // € 15

Vegan curry // potato // vegetable // coconut milk // rice

Pfifferlingsrisotto // Parmesan // € 16

Chanterelle risotto // parmesan

Steinpilz Gnocchi // Rucolapesto // Steinpilze // Kirschtomaten // Parmesan // € 17

Gnocchi // rucola pesto // cherry tomatoes // parmesan

„Melanzane all parmigiana“ // Aubergine // Artischocken // Straccitella di Bufala //

Tomatensugo // Zucchini // Pinienkerne // € 15

„Melanzane all parmigiana“ // eggplant // Artischocken //

Stracciatella di Bufala // vegetables // parmesan



Hauptspeisen • main dishes

Roastbeefsteller // kalte Scheiben vom Roastbeef //

Sauce Tatar // Röstkartoffeln mit Speck // € 18

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

Geschnetzeltes „Züricher-Art“ // Schweinefilet //

Champignons // Vichy Karotten // Rösti // € 19

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

Rumpsteak // grüne Pfeffersauce // grüne Bohnen // Tomate //

Bratkartoffeln mit Speck // € 29

Rump steak // green pepper sauce // green beans // tomato // fried potato with bacon

Kalbschnitzel (natur) // Salbeisauce // Pfifferlingsrisotto // € 24

Veal escalope // sage sauce // chanterelle risotto

Lammfilet // Olivenjus // Blumenkohl // Rosmarinkartoffeln // € 29

Lamb filet // olive jus // cauliflower // baby potatoes with rosemary

Heilbuttfilet // Weinbergpfirsichsauce // Banane // Brunnenkresse-Kartoffel-Püree // € 24

Halibut filet // vineyard peach sauce // banana // watercress // mashed potato

Duett von Fischfilets // Zitronencremesauce // Spinat // Kartoffelgratin // € 25

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

Nachspeisen • desserts

Gemischtes Eis // Sahne // € 6

Variety of ice cream // whipped cream

Wiener Apfelstrudel // Vanilleeis // € 9

Apple strudel // vanilla ice cream

„Café Bastei“ // kleine Dessertvariation // Espresso // € 10

“Café Bastei“ // small selection of desserts // espresso

Crema catalane // Mango Sorbet // € 8

Crema catalane // mango sorbet

Brownie // Zitronen Karamell // Erdbeer-Minz-Salat // € 9

Brownie // lemon caramel // strawberry // mint