



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

Alkoholfreier Riesling // Kolonne Null // 0,15 L. // 7,20
Alcohol-free Riesling // Kolonne Null // white wine // 0.15 L.

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



Vorspeisen • starters

Spargelcremesuppe // geräucherter Lachs // € 9

Cream of asparagus soup // smoked salmon

Vegane Bärlauchsuppe // Kokosmilch // Pinienkerne // € 8

Vegan wild garlic soup // coconut milk // pine nuts

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

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

Jakobsmuscheln // Spinat Hummus // Chili Pesto // Knoblauchbrot // € 16

Scallops // spinach hummus // chili pesto // garlic bread

**Spargelsalat // Ziegenfrischkäse Panna cotta //
grüner und weißer Spargel // Senfdressing // € 15**

Asparagus salad // soft goat cheese Panna cotta //
green and white asparagus // mustard dressing

Salate • salads

Salatteller // Blattsalate // Granatapfel // Walnüsse // Balsamicodressing // € 9

Green salad // pomegranate // walnuts // balsamic dressing

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

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

**Salat Hähnchenbruststreifen // grüner Salat // Kirschtomaten //
Kapern // Ei // Parmesan // Knoblauchbrot // Wasabi-Joghurt-Dressing // € 17**

Fried chicken // green salad // capers // egg // parmesan //
garlic bread // wasabi yogurt dressing

Vegetarische Speisen • vegetarian dishes

**Veganes Rote Linsen Dal // Süßkartoffel // Gemüse //
Erdnuss // Quinoa-Reis-Mix // vegans Minz Joghurt // € 16**

Vegan red lentils dal // sweet potato // vegetable //
peanut // quinoa // rice // vegan mint yoghurt

Spargelrisotto // grüner und weißer Spargel // Straciatella di Bufala // € 18

Asparagus risotto // green and white asparagus // Straciatella di Bufala

**Bärlauch Gnocchi // Tomatensugo // Pinienkerne //
grüner Spargel // Parmesan // Rucola // € 16**

Wild garlic gnocchi // tomato soup // pine nuts // green asparagus // parmesan // rucola

Bornheimer Spargel // Drillinge // 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 // € 19**

Cold sliced roast beef // tatar sauce // fried potatoes with bacon

**Geschnetzeltes „Züricher-Art“ // Schweinefilet //
Champignons // Vichy Karotten // Rösti // € 20**

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

**Rumpsteak // grüne Pfeffersauce // grüne Bohnen //
Tomate // Bratkartoffeln mit Speck // € 30**

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

Kalbschnitzel (natur) // Romesco Sauce // Spargelrisotto // € 25

Veal escalope // Romesco sauce // asparagus risotto

Lammfilet // Olivenjus // Zuckerschoten // Fettuccine // Bärlauchpesto // € 31

Lamb filet // olives jus // snow peas // fettuccine // wild garlic pesto

Bornheimer Spargel // Kochschinken //

Sauce Hollandaise oder Butter // Drillinge // € 24

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

Bornheimer Spargel // Lachsfilet // Orangen Sauce Hollandaise // Drillinge // € 29

Local white asparagus // salmon filet // orange hollandaise sauce // baby potatoes

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 // € 11

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

Veganer Erdnuss Blondie // Himbeersorbet // € 9

Vegan peanut Blondie // raspberry sorbet

Rhabarber Tiramisu // € 9

Rhubarb Tiramisu