

Aus unserem Kulinarischen Kalender:

Wild, Waldpilze und Wein im November

Kraftbrühe vom Rind

mit Eierstich, Gemüse-Julienne und hausgemachten Fleischklößchen 5,90 €

Grauburgunder Lorenz & Söhne 0,2l 7,20 € / 0,75l 22,00 €

Wildkräutersalat mit karamellisierten Walnüssen, ✓

Pilzen, Kirschtomaten und Ziegenkäse, dazu Baguette 14,90 €

Cheval d'Or Sauvignon Blanc 0,2l 6,20 € / 0,75l 18,00 €

Tagliarini mit Wildschweinragout und Waldpilzen 18,50 €

Chianti Colli Senesi 0,2l 7,90 € / 0,75l 25,00 €

Wildschweinfilet im Speckmantel

an Pfeffersauce, Zwiebel-Pilzragout und Dauphine Kartoffeln 19,90 €

Mas Rabell Tempranillo 0,2l 6,90 € / 0,75l 26,00 €

Gebratene Barbarie-Entenbrust

mit Kartoffel-Pilz-Ragout an Rotweinjus 19,50 €

Cuvee Nr. 1 Klumpp 0,2l 9,60 € / 0,75l 32,00 €

Geschmorte Rehkeule in Wacholdersauce

mit Apfelrotkohl und Waldpilzen, dazu Krokette 19,50 €

Primitivo 0,2l 7,20 € / 0,75l 22,00 €

Gänsebraten nach Großmutter's Art

dazu Backapfel mit Pflaumen und Rosinen, Rotkohl und Kartoffelklöße 21,50 €

Amarone della Valpolicella 0,2l 14,90 € / 0,75l 58,00 €

Wild-Burger

Saftiges Wildfleisch mit geschmolzenem Käse,
geschmorter Zwiebel, Salat, Tomaten und BBQ Sauce,
serviert mit Steakhouse Pommes 18,50 €

Mas Rabell Tempranillo 0,2l 6,90 € / 0,75l 26,00 €

Veggie Herbst-Burger ✓

Vegetarischer Burger mit geschmolzenem Käse,
Zwiebeln, saurer Gurke und Letscho,
dazu servieren wir Steakhouse Pommes 18,50 €

Grauburgunder Lorenz & Söhne 0,2l 7,20 € / 0,75l 22,00 €

Vegetarische Königsberger Klopse ✓

in Kapernsauce mit Petersilienkartoffeln 14,90 €

Der kleine Schwarz, Qualitätswein, trocken 0,2l 8,90 € / 0,75l 32,00 €

Kürbis-Tiramisu 6,50 €

Bacchus Kabinett 0,2l 7,20 € / 0,75l 22,00 €



★ ★ ★ ★
BASTEI
BERGHOTEL & PANORAMARESTAURANT