

Aus unserem Kulinarischen Kalender im Monat November:

# Wild, Waldpilze und Wein

## Suppe und Salat

### Kraftbrühe vom Rind

mit Eierstich, Gemüse-Julienne und hausgemachten Fleischklößchen 6,50 €

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

### Wildkräutersalat mit karamellisierten Walnüssen ✓

mit Pilzen, Kirschtomaten und Ziegenkäse, dazu Baguette 16,90 €

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

## Hauptgerichte

### 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 Rosmarinkartoffeln 21,00 €

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

### Tranchen von der geschmorten Ente

an Orangensauce, serviert mit Speckrosenkohl  
und hausgemachten Pilz-Semmelknödeln 21,50 €

Cuvée No 1 Baden-Klump 0,2l 9,60 € / 0,75l 32,00 €

### Braten von der Rothirschkeule

in Preiselbeersauce, mit Waldpilzen, Apfelrotkohl und Kroketten 20,50 €

Primitivo 0,2l 7,20 € / 0,75l 22,00 €

### Geschmorte Wildhasenkeule an Speckrosenkohl

serviert mit Kartoffelklößen 24,00 €

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

### Waldpilz-Gemüse-Pfanne ✓

mit gebackenem Tofu und Reis 16,90 €

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

## Dessert

### Kürbis-Tiramisu 6,90 €

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



★ ★ ★ ★  
**BASTEI**  
BERGHOTEL & PANORAMARESTAURANT