

Aus unserem Kulinarischen Kalender im Monat März:

Schwein und Wein

Suppe und Vorspeise

Hackfleisch-Lauch-Käsesuppe 6,90 €

Primitivo 0,2l 7,20 € / 0,75l 22,00 €

**Über Pflaumenholz geräuchertes Schweinefilet
an Apfel-Sellerie Salat und Preiselbeeren 8,90 €**

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

Hauptgerichte

Kotelett vom Strohschwein

mit Salbeibutter und Knoblauch-Paprikacreme
serviert auf Kartoffel-Gemüseragout 22,80 €

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

Geschmorter Kasslernacken

mit Kräuter-Pilzfüllung in Burgunder-Pflaumensauce,
an Wurzelgemüse und Böhmisches Knödeln 18,50 €

Primitivo 0,2l 7,20 € / 0,75l 22,00 €

Filet vom Landschwein mit Kräuterkruste

an rahmigem Sauerkraut und Schupfnudeln 22,50 €

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

Geschnetzeltes vom Wildschweinfilet

mit Pilzen, Tomaten und Hirtenkäse im Kräutercrêpe,
serviert mit Schmand-Gurken 23,00 €

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

Tranchen vom Schulterstück

mit Meerrettich und frischen Kräutern auf gesottenem Gemüse in Bouillon 18,50 €

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

Dessert

Winzerdessert

Luftiges Weißweinmousse auf fruchtigem Weingelee 6,50 €

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



★ ★ ★ ★
BASTEI

BERGHOTEL & PANORAMARESTAURANT

Berghotel Bastei GmbH * 01847 Lohmen/Bastei * Tel. 035024/779-0
www.berghotel-bastei.de * info@berghotel-bastei.de