

Speisenkarte

Vorspeisen

Kleiner bunter Salat **Vegan**
mit italienischem Dressing 7,90 €

Feines Würzfleisch
mit Käse gratiniert und Baguette 9,40 €

Carpaccio vom Rind
mit Rucola, Grana Padano und Trüffelöl 16,50 €

Bruschetta al Pomodoro **Vegan**
Geröstete Brotscheiben mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum und Rucola 9,90 €

Suppen

Tomaten-Paprikasuppe
mit karamellisierten Walnüssen und Sauerrahm 8,90 € **V**
- auf Wunsch ohne Sauerrahm 8,90 € **Vegan**

Waldpilzcremesuppe **V**
mit hausgemachter Blätterteigstange 8,90 €

Unsere Steak-Spezialitäten

Rinderfilet, 200 g Roheinwaage

Rinderfilet - das edelste Stück vom Rind, wenig Fett, butterzart,
voller Geschmack 29,90 €

Rumpsteak, 200 g Roheinwaage

Die feine Marmorierung macht es zum Geschmackserlebnis. 27,90 €

Wählen Sie Ihre hausgemachte Sauce:

Kräuterbutter, Barbecuesauce, Zwiebel-Chutney, Pfeffersauce

Beilage zu Ihrem Steak je 4,00 €

(Unsere Beilagen sind nur in Verbindung mit einem Hauptgang bestellbar.)

Pommes frites

Mandelbällchen

Ofenkartoffel mit Kräuterquark

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

Buntes Pfannengemüse

Gemischter Salat mit Honig-Senf-Dressing



Speisenkarte

Salate

Caesar Salat

Römersalat mit Parmesanspänen, Croûtons und Caesar Dressing 16,50 € ✓
- auf Wunsch mit Putenbruststreifen 20,90 €

Bunter Salat der Saison *Vegan*

mit gebackenen Falafeln, karamellisierten Walnüssen
und gerösteten Sonnenblumenkernen 19,90 €

Hausgemachte Dressings nach Wahl: ✓

Honig-Senf-Dressing, Italienisches Dressing *Vegan*, Caesar Dressing
Gern reichen wir Ihnen auch Öl und Essig sowie Pfeffer aus der Mühle.

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffel mit Kräuterquark ✓

und Pilzragout an knackigem Salatbukett 18,90 €

Tagliarini (italienische Bandnudeln) ✓

an Kräuter-Pesto und buntem Gemüse 20,90 €

Gnocchi alla Sorrentina ✓

mit Tomatensoße, Mozzarella und Parmesan gratiniert 19,90 €

In Rosmarinhonig gegrillter Hirtenkäse ✓

auf Tomaten-Parmesan-Risotto und gebratenen Pimientos 19,90 €

Vegane Gerichte

Schupfnudel-Pfanne *Vegan*

mit mediterranem Gemüse, Kokosmilch, Curry,
gerösteten Nüssen und frittiertem Rucola 19,90 €

Vegane Tortelloni gefüllt mit mediterranem Gemüse *Vegan*

Zwiebeln und Lauch in einer pikanten Sauce aus roter Pesto und Chili 20,90 €



Speisenkarte

Unsere Burger

BASTEI Steakburger

mit Tranchen vom zarten Rindersteak, Salat, Tomate, geschmorter Zwiebel, Speck und BBQ-Sauce, serviert mit Pommes frites 27,50 €

Vegetarischer Burger ✓

Veganer Soja-Burger mit Salat, Tomate, geschmorter Zwiebel, Käse, und BBQ-Sauce, serviert mit Pommes frites 27,50 €

Fleischgerichte

Spezialteller Bastei

Medaillons von Schwein im Speckmantel, Pute und Rind mit Champignons und Kräuterbutter dazu Pommes frites und kleines Salatbukett 27,50 €



Schweineschnitzel Wiener Art

mit Salzkartoffeln und frischem Marktgemüse 25,40 €



Dresdner Sauerbraten

in Rosinensauce mit hausgemachtem Apfelrotkohl und Kartoffelklößen 25,40 €

Deftiger Hirschgulasch

mit Preiselbeeren, hausgemachtem Rotkohl und Kartoffelklößen 25,40 €

Gebrautes Putenbruststeak

mit Würzfleisch überbacken, buntem Gemüse und Pommes frites 24,50 €

Medaillons vom Schweinefilet

im Speckmantel gebraten, mit mediterranem Gemüse, Pfeffersauce und Mandelbällchen 24,50 €



Pikante Wildsülze

mit hausgemachter Remoulade, an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 20,90 €



Speisenkarte

Fischgerichte

Rathmannsdorfer Regenbogenforelle Müllerin Art

mit zerlassener Butter, Meerrettich, Salzkartoffeln und gemischtem Salat 25,90 €



Filet vom Zander

auf der Haut gebraten, mit Tomatenbutter auf mediterranem Gemüse-Kartoffelbett 24,90 €

Zusätzliche Speisen ab 17:00 Uhr

Tatar vom Weiderind - 150 g

mit Zwiebelwürfeln, Sardellenfilets, serviert mit Mixed Pickels, Butter und frischem Brot 21,90 €

Käseplatte ✓

Verschiedene Käsespezialitäten aus Frankreich, der Schweiz und Deutschland mit Früchten garniert, dazu Brotsortiment 20,50 €

Kalte Platte „Bastei“

Ausgewählter Schinken und Käse arrangiert mit Mixed Pickles und Sahnemeerrettich, dazu Butter und Brotsortiment 21,90 €

Kindergerichte und Desserts

Sponge Bob-Teller

Kleines Schnitzel mit buntem Gemüse und Pommes frites 9,50 €

Micky Maus-Teller

Hähnchennuggets mit buntem Gemüse und Pommes frites 9,50 €

Susi und Strolch ✓

Nudeln mit Tomatensauce 8,90 €

Biene Maja ✓

Milchreis mit frischen Früchten, Zucker und Zimt 7,90 €

Eismaus

Eine Kugel Vanilleeis mit bunten Streuseln, Smarties und Schlagsahne 5,50 €

Eisclown

Kleiner lustiger Wicht aus einer Kugel Bourbon-Vanilleeis mit einem Gesicht aus Schokolinsen und einem Waffelhut 6,90 €

Max Schmugglerkiste

Schokoladen- und Vanilleeis mit einer kleinen Überraschung 5,20 €



Speisenkarte

Desserts

Gern empfehlen wir Ihnen bis 17:00 Uhr unser Kuchenbuffet.

Mit Kuchenwünschen nach 17:00 Uhr wenden Sie sich bitte an unser freundliches Personal.

Hausgemachte Quarkkeulchen

mit heißen Sauerkirschen und Schlagsahne 9,90 €

Oma's warmer Apfelstrudel

mit cremigem Bourbon-Vanilleeis, Vanillesauce und Schlagsahne 9,90 €

Zwei Crêpes

mit Heidelbeerfüllung und einer Kugel cremigem Walnusseis 9,90 €

Frischer hausgemachter Obstsalat 5,20 € *Vegan*

mit Schlagsahne und Erdbeersauce 7,80 €

Eisspezialitäten

Unsere zahlreichen, köstlichen Eisspezialitäten finden Sie in der bebilderten Eiskarte.

Gern bringen wir Ihnen diese an den Tisch. Bitte wenden Sie sich an unser Servicepersonal.

Beilagenwechsel jeglicher Art € 2,00 pro Gericht.

Bei Fragen zu Unverträglichkeiten und allergenen Stoffen laut LMIV wenden Sie sich bitte vertrauensvoll an unser Servicepersonal. Wir informieren Sie dazu gern.



Diese Gerichte werden mit vorwiegend regionalen Produkten zubereitet.



Vegetarische Speisen



Vegane Speisen



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