

*Valentinstag*  
Lassen Sie sich kulinarisch  
verwöhnen und genießen Sie  
bei Kerzenschein unser



„Liebesmenü“

vom 14.02. – 16.02.2020 – ab 18:00 Uhr,  
Reservierung erbeten

Bunte Gemüseterrine an einem Salatsträußchen



Scharfes Meerrettichsüppchen mit gebeiztem Lachs



Perlhuhnbrüstchen Suprême aus dem Rotweinsud  
auf Kartoffel-Kürbisstampf, Balsamico-Champignons und  
Cherrytomaten



Karamellierte Birne mit cremigem Schokoladeneis und Fleur de Sel

**36,00 EUR pro Person**

dazu empfehlen wir eine Flasche Roséwein  
„Für mich soll's Rote Rosen regnen“

**Dieses Menü ist auch als Special**

**im Zeitraum vom 07.02. – 16.02.2020**

**inklusive Übernachtung ab Januar im Internet buchbar.**

**Unsere Tagesprogramme - ein Tipp unserer Wellness-Oase**

*ein Tag zum Träumen:*

„ENTSPANNTE MOMENTE“

(Moorpackung und Massage für den Rücken, 4-Gänge-Candlelight-Dinner,  
Saunanutzung, Leihbademantel, Badeschuhe, ...) à 77,00 EUR und

„BASTEI-KRÄUTERZEIT“

(Bastei-Kräuterbad, Großmassage (Rücken und Beine) mit Kräuteröl,  
4 cl Kräuterlikör „Basteibitter“, 3-Gänge-Menü mit haus-eigenen Kräutern,  
Saunanutzung, Leihbademantel, Badeschuhe, ...) à 99,00 EUR

<http://www.berghotel-bastei.de/de/Tagesprogramme.html>

*Deftige Gerichte vom Rind*  
Von Rinderbrust bis Ochsenbäckchen

24.02. – 22.03.2020

Probieren Sie den klassischen Filetgulasch Stroganoff

Mal wieder auf die Bastei



Und sich nach einem ruhigen erholsamen Spaziergang  
bei einem guten Dinner im Kaminzimmer aufwärmen  
(Öffnungszeiten im Internet)

März/April 2020

*Genießerfrühling*

lassen Sie sich bei uns mit einem speziell für Sie kreierten  
regionalen und saisonalen Menü verwöhnen.

April 2020

*Zu uns kommt der Osterhase*

Ostersonntag, 12.04.2020 und Ostermontag, 13.04.2020 –

jeweils ab 18:00 Uhr:

Festtagsmenü

30,80 EUR pro Person (Reservierung erbeten)

Unser Küchenchef empfiehlt:

Geschmorte Lammhaxe,  
auf Kartoffel-Wurzelgemüse



*Tag des deutschen Bieres*  
Fühlen Sie am 23.04.2019  
dem beliebten Gerstensaft

auf den Hopfen und feiern Sie mit uns das Bier.

Probieren Sie doch einmal  
Schwarzbier-Zwiebelgulasch serviert  
im Radeberger Bier-Kräuter-Eierkuchen.

*Perlhuhnbrüstchen „Suprême“  
mit Bacon und Frischkäse an  
mediterranem Gemüse-Kartoffelbett*

Zutaten / Zubereitung für 4 Personen:

4 Perlhuhnbrüste;  
100 g Kräuter-Frischkäse;  
100 g Bauchspeck in hauchdünnen Scheiben;  
insgesamt ca. 600 g gegarte Kartoffeln,  
Paprika, Zucchini, Tomaten, Oliven und  
Zwiebel, in Würfel geschnitten;  
Öl zum Anbraten;  
Salz; Pfeffer; gemahlener Kümmel;  
frische gehackte Kräuter; Knoblauch



Frischkäse mit dem Spritzbeutel zu fingerlangen Sticks spritzen und  
einfrieren. Die Perlhuhnbrüste mit Salz und Pfeffer würzen, eine  
Tasche hineinschneiden und mit den Frischkäsesticks füllen.

Anschließend mit dem Bauchspeck umwickeln. Die Perlhuhnbrüste  
in einer Pfanne mit etwas Öl scharf anbraten und dann  
im Backofen bei 160 °C ca. 20 min fertiggar.

Die Gemüswürfel in einer Pfanne mit Öl anbraten, dann mit  
Salz, Pfeffer, Knoblauch und Kümmel würzen.

Frische gehackte Kräuter nach Belieben zugeben, auf den Tellern  
mittig anrichten, die Perlhuhnbrüste schräg durchschneiden,  
auf das Gemüse ragout setzen und servieren.

**Guten Appetit!**

Probieren Sie das Rezept doch einmal zu Hause aus.  
Bevorzugen Sie jedoch das Original, so freuen wir uns  
auf Ihren Besuch.



Unsere Öffnungszeiten (Änderungen vorbehalten):

April – Oktober

Panoramarestaurant: 10:00 – 22:30 Uhr\*

Hotelbar: 20:00 – 24:00 Uhr

Außergastronomie: 11:00 – 17:00 Uhr\*\*

November – März

Panoramarestaurant: 11:00 – 17:00 Uhr

Panoramarestaurant oder Hotelrestaurant mit Kaminzimmer

18:00 – 22:30 Uhr\*

Hotelbar: 17:00 – 24:00 Uhr

(\*Küche bis 21:00 Uhr)

(\*\*Änderungen auf Grund der Wetterlage vorbehalten)

Alle aktuellen Veranstaltungen und Öffnungszeiten  
finden Sie auch im Internet unter [www.berghotel-bastei.de](http://www.berghotel-bastei.de)



Berghotel Bastei GmbH – 01847 Lohmen/Bastei  
Telefon +49 35024 7790 · Fax +49 35024 779481  
[www.berghotel-bastei.de](http://www.berghotel-bastei.de) · [info@berghotel-bastei.de](mailto:info@berghotel-bastei.de)

*Kulinarischer  
Kalender*  
April 2019 – April 2020



April 2019



## Tag des deutschen Bieres

Fühlen Sie am 23.04.2019 dem beliebten Gerstensaft auf den Hopfen und feiern Sie mit uns das Bier. Probieren Sie doch einmal das leckere Schwarzbier-Tiramisu.

Mai 2019

## Zeit des edlen Spargels

Unser Küchenchef empfiehlt:

Spargel-Erdbeersalat mit geräuchertem Filet von der Regenbogenforelle

## Zum Muttertag

am 12.05.2019 – 12:00 bis 14:00 Uhr  
Live-Musik zum Mittagessen

NEU

Hausgemachte Limonaden 0,4 l – 4,95 EUR  
Melonen-Minz-Limonade ♦ Himbeer-Ginger-Limonade

Juni 2019

## Matjes in verschiedenen Variationen

03.06. – 16.06.2019

Unser Küchenchef empfiehlt:

Matjesfilet in Eihülle gebraten, Bohnen im Speckmantel und Kartoffel-Gurkensalat

## Pfingstmontag

10.06.2019

Cocktailnachmittag 14:00 bis 17:00 Uhr im Sommergarten

Jeder Cocktail 6,90 EUR

Tipp: Swimmingpool

Juli 2019



## Erdbeerleckereien

17.06. – 20.07.2019

Legendäre Erdbeerbowle

Tipp:

Filet vom Kaninchenrücken an Zuckerschoten, feurigen Erdbeeren und Minz-Polenta-Talern

NEU aus unserer Bastei-Genusswelt

Madame Rosé 6,90 EUR

August 2019

## An die Schultüten, fertig, los!

Zum Schuleingangssessen am 17.08.2019 werden die „Kleinen“ ganz groß gefeiert – jeder ABC-Schütze erhält eine Zuckertüte.

## Pfifferlinge und Wein

Schweinemedallion mit Bacon und rahmigen Pfifferlingen auf Tomaten-Bohnenbett dazu Bacchus, Sächsisches Staatsweingut Schloss Wackerbarth



September 2019

## Gin

06.09. – 08.09.2019

NEU – genießen Sie die Gin-Spezial-Auswahl an unserer Bar.

## Rumpsteakwoche

09.09. – 30.09.2019 – ab 18:00 Uhr

Rumpsteak gratiniert mit gebratenen Austernpilzen und Kartoffel-Kürbis-Rösti

September 2019

## Federweißer jung spritzig frisch

Mit dem Beginn der Weinlese startet die Federweißersaison. Genießen Sie bei uns kulinarische Köstlichkeiten und prickelnden Federweißer.

Natürlich Tagen



## Im Herzen des Nationalparks

vor unglaublicher Kulisse werden Tagungen von 2 – 40 Personen ein Genuss.  
www.berghotel-bastei.de

Oktober 2019

## 40 Jahre Panoramarestaurant Bastei

07.10. – 13.10.2019

Gehen Sie mit uns auf Zeitreise bei einer Ausstellung zu 40 Jahren Gastronomie auf der Bastei und genießen Sie dabei Gerichte aus dem Eröffnungsjahr. P.S. In dieser Woche nehmen wir Ostmark als Zahlungsmittel entgegen.

Oktober/November 2019

## Kulinarische Wochen

25.10. – 24.11.2019

Genuss-Empfehlung:

Filetspieß vom Schwarzkittel mit Bacon und Aprikose an fruchtigem Gemüsecurry dazu Rosécuvée Weingut Schloss Proschwitz

November 2019

## Ganz viel Gans!

Am 11.11.2019 ist Martinstag.

Ab dieser Woche servieren wir Ihnen in unserem Panoramarestaurant Gans in Flughöhe, 194 Meter über der Elbe.

November 2019

## Die edlen Brände aus der Lautergold Manufaktur

22.11. – 24.11.2019

Zwetschgenwasser, Mirabellenbrand oder Apfelbrand

November/Dezember 2019

## Feuer & Eis

In der Nebensaison verwandelt sich der Biergarten auf der Bastei in eine urige Winterlounge. Hier können – eingehüllt in kuschelige Decken und vom Feuer gewärmt – heißer Glühpunsch, wie Heiße Marille, Zwetschge-Zimt-Punsch, Mandarine-Ingwer-Punsch und mehr genossen werden.

Dezember 2019

## Weihnachtsfeiern

Eine schöne Bescherung!

Feiern Sie mit Freunden und Kollegen in unseren festlich geschmückten Restaurants.

Die Freischützstube mit Kamin, unsere Basteiklausen oder das Panoramarestaurant bieten den entsprechenden Rahmen.

Bei der Planung und Durchführung Ihrer Veranstaltung stehen wir Ihnen gern mit professioneller Hilfe zur Seite.

Tipp: Lichterwanderung mit leckerem Glühpunsch.

Buchen Sie frühzeitig Ihren Wunschtermin!  
(bankett@berghotel-bastei.de)



## Advent auf der Bastei

Wir verwöhnen Sie mit Original Dresdner Christstollen, Stollenlikör, verschiedenen Kuchen vom Hausbäcker und unserer Hausspezialität „Bastei Trüffeltorte“. Dazu empfehlen wir Ihnen unsere beliebten Kaffeespezialitäten.

Dezember 2019

## Weihnachtlicher Empfang

24.12.2019 – 17:00 Uhr

in der Winterlounge mit dem Weihnachtsmann und dem Getränk Eisbrecher, anschließend traditionell sächsisches Heiligabend-Menü (Reservierung unter: 035024 7790)

## Weihnachtskonzert

25.12.2019 – 17:00 Uhr

mit Kerstin Dölle und Kathrin Enzmann anschließend Festtagsmenü (Reservierung unter: 035024 7790)

Silvester 2019/2020

## Mit uns Sternstunden erleben

Silvestergala 2019/2020 im Panoramarestaurant

Freuen Sie sich auf einen glanzvollen Abend mit Sektempfang, festlichem Fünf-Gänge-Galamenü und Live-Musik.

Karte: 89,00 EUR pro Person  
(Reservierung unter: 035024 7790)

Für besondere Anlässe

## Wir kümmern uns um die Details ...

Mit viel Erfahrung und Liebe schaffen wir für Ihre Feste von 2 bis 250 Personen den glanzvollen Rahmen.

Sie träumen von einer Hochzeit, die ebenso märchenhaft ist wie unsere Umgebung? Sie suchen nach dem perfekten Ort, um Ihre Jugendweihe, Konfirmation, Ihren Geburtstag oder Ihr Jubiläum zu feiern? Wir übernehmen für Sie die Organisation.

