

B A S A L T

B A S A L T

... steht für Qualität und Moderne

Wir pflegen eine kreative Küche,  
inspiriert von nordischen Einflüssen,  
Kräutern und Gewächsen.

... handgemacht, ehrlich und nachhaltig—  
das ist unser Credo und unsere Idee

„Aus der Region für die Region, bewusst genießen“

Mein Team und ich heißen Sie im BASALT herzlich willkommen!

Thorsten Scheffauer

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.

# B A S A L T

## BASALT *SUSHI* Dinner

Basalt Sushi Variation für 2 Personen  
Zuhause geniessen oder bei uns im Restaurant  
auf Vorbestellung

Inside out Rolls, Makis, Nikiris, California Rolls  
Sashimi und Spezial  
Yaki-Sake-Lachsrolle mit Hoisin Sauce

Wasabi, Wakame, Sojasauce, eingelegter Ingwer

Basalt Sushi Variation für 2 Personen

59,- €.

Wir bitten um eine Vorbestellung 24 Std. im Voraus

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.

# BASALT

## THORSTENS ERBSENSUPPE

LIEBSTÖCKEL / BAUCHSPECK / JUNGE ERBSEN / KARTOFFELN

€ 8,5

## ROTE BEETE MILLE-FEUILLE

PARMESANSUD / THYMIANÖL

*(BY VEGGIE)*

€ 10,0

## BEEF TATAR HAND GESCHNITTEN

WASABICREME / KRABBENCHIPS / PARMESAN / KRESSE

€ 14,0

## BASALT FRITTEN

*(BY VEGGIE)*

DICKE FRITTEN MIT PAPRIKA-SMOKE RUB

ROTE ZWIEBELN / PARMESAN / TERIYAKI-MAYONNAISE / RUCOLA

FÜR DEN GROßEN HUNGER

€ 9,8

BY SIDE KLEINER HUNGER

€ 6,8

## TERIYAKI LACHS

AVOCADO-KARTOFFELSTAMPF / GLACIERTER PAK CHOI / INGWER

€ 19,5

## SHRIMP AND GRITS BASALT STYLE

RIESENGARNELEN / POLENTAGRÜTZE / LAUCH / CHAMPIGNONS

€ 19,0

## ZANDERFILET

LINSEN STEW / SCHNITTLAUCH-NUSSBUTTER

€ 19,5

## LAMM

HAXE / KROKETTE / KOTELETT

KARTOFFEL-KAROTTENPÜREE / GESCHMORTER SPITZKOHL

€ 29,0

## ENTRECÔTE

SELLERIEPUREE / PETERSILIE- MEERETTICH-CRUMBEL /SCHALOTTEN-PILZJUS

€ 34,0

## ENTENKEULE

SPECK-LAUCH KNÖDEL / PFLAUMENJUS / ROTKRAUT

€ 22,0

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.

# B A S A L T

## SIDE ORDER

PUR RUSTICO POMMES FRITES	€ 4,5
SÜßKARTOFFEL-STICKS	€ 5,0
KNACKIG FRISCH SALAT MIT GREEN ORGANIC DRESSING	€ 5,5

## ZUM ABSCHLUSS

<b>KNUSPER BIRNE</b> HAUSGEMACHTES ROTWEINEIS	€ 9,5
<b>AFFOGATO</b> ESPRESSO / VANILLEEIS	€ 4,0
<b>SORBETVARIATION</b> AUS EIGENER MANUFAKTUR	€ 11,0
<b>KÄSEVARIATION</b> KÄSEVARIATION / FEIGENSENF	€ 10,5

## HEISSE GETRÄNKE

TASSE KAFFEE CRÈME	€ 3,2
CAPPUCCINO	€ 3,9
ESPRESSO	€ 2,8
DOPPELTER ESPRESSO	€ 4,5
LATTE MACCHIATO	€ 4,8
ESPRESSO MACCHIATO	€ 3,0

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.

# B A S A L T

## APERITIF

<b>IPANEMA</b> (ALKOHOLFREI) ROHRZUCKER / ZITRONEN SIRUP / GINGER	0,4 l € 6,8
<b>APEROL SPRITZ</b>	0,4 l € 5,9
<b>RHABARBER SPRITZ</b>	0,4 l € 5,9
<b>HUGO SANSIBAR</b>	0,4 l € 6,0
<b>APERITIVO ROSATO</b>	0,4 l € 6,5
<b>MARTINI BIANCO</b>	5 cl € 5,5
<b>CAMPARI ORANGE</b>	4 cl € 6,7
<b>CAMPARI</b>	4 cl € 4,0

## SANDEMANN

SHERRY - DRY / MEDIUM DRY	5 cl € 5,5
---------------------------	------------

## SANDEMANN

PORTWEIN - WEISS / ROT	5 cl € 6,0
------------------------	------------

## BIER VOM FASS

FLENSBURGER PILS	0,3 l € 4,5	0,5 l € 5,2
FLENSBURGER RADLER	0,3 l € 4,5	0,5 l € 5,2

## AUS DER BÜGELFLASCHE

FLENSBURGER KELLERBIER	0,33 l € 3,9
FLENSBURGER ALKOHOLFREI	0,33 l € 3,9
FLENSBURGER DUNKEL	0,33 l € 3,9

## VON SCHNEIDER

WEIZEN HELL NATURTRÜB	0,5 l € 4,9
WEIZEN DUNKEL	0,5 l € 4,9
WEIZEN (ALKOHOLFREI)	0,5 l € 4,9

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.

# B A S A L T

## WEISSWEINE

### **B A S A L T**

WEINGUT VILLA HOCHDÖRFFER / PFALZ 0,2 l € 7,5  
FRUCHTAROMEN VON BIRNE, QUITTE UND MELONE 0,75 l € 25,0

### **CHATEAU REYNON**

SAUVIGNON BLANC AUS DEM BORDEAUX 0,2 l € 9,8  
HELLGOLDEN, MIT ZARTEM MOUSSE & EXOTISCHEN AROMEN 0,75 l € 34,0  
NACH LITSCHI, ANANAS UND STACHELBEERE

### **RIESLING FEINHERB , GUT HERMANNSBERG**

SEINE FEINE AROMATIK UND MINERALITÄT SPIEGELT 0,2 l € 8,0  
DIE BODENVIELFALT DER UNTERSCHIEDLICHEN 0,75 l € 27,0  
HERKUNFTSLAGEN WIDER.

### **GEMISCHTER SATZ „ SYMPHONIE“**

WEINGUT PFAFFL QW, ÖSTERREICH 0,2 l € 8,0  
FEINE FRUCHT, LEICHTE ANGENEHME SÄURE 0,75 l € 27,0

### **RIESLING WEINGUT ROBERT WEIL / RHEINGAU**

DUFT VON PFIRSICH UND GRAPEFRUIT 0,2 l € 7,8  
0,75 l € 26,5

### **GRAUER BURGUNDER WEINGUT VON WINNING**

TROCKEN, PFALZ, 0,2 l € 8,0  
FRISCH UND FEINFRUCHTIG 0,75 l € 27,0

## ROSE

### **EINS & EINS / SPÄTBURGUNDER ROSÉ HALBTROCKEN**

WEINGUT A. DIEHL / PFALZ 0,2 l € 7,8  
IN DER FARBE LACHS ÄHNLICH, SÜFFIG IM GESCHMACK 0,75 l € 25,0

### **SANGIER / WEINGUT SCHNEIDER**

FRUCHTBETONTER ROSÉ, FRISCH, VOLLMUNDIG MIT TOLLEM TRINKFLUSS 0,2 l € 9,0  
UND AUSGEWOGEN 0,75 l € 32,0

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.

# B A S A L T

## ROTWEINE

### **PILUNA PRIMITIVO SALENTO IGT / ITALIEN**

MIT DUNKLEM PURPURROT, AROMA VON REIFEN TRAUBEN,  
PFEFFER UND VANILLENOTEN

0,2 l € 7,8  
0,75 l € 26,5

### **ZABÙ / ITALIEN / TERRE SICILIANE**

RUBINROTE FARBE MIT VIOLETTEN TÖNEN / INTENSIVE AROMEN  
VON ROTER FRUCHT MIT ANDEUTUNGEN VON BALSAMICO /  
AM GAUMEN GLATT UND WEICH  
AUSGEWOGEN MIT SANFTEN TANNINEN

0,2 l € 7,5  
0,75 l € 25,0

### **CASILLERO DEL DIABLO CARAMENERE / CHILE**

DIE LEGENDE ERWACHT! ZARTER DUFT NACH REIFEN PFLAUMEN  
UND KAFFEE, FRUCHTIG VOLLMUNDIGER CHARAKTER

0,2 l € 7,8  
0,75 l € 26,5

### **BLACK PRINT / SCHNEIDER CUVÉE**

AUSGESPROCHEN KÖRPERREICH / DUFT VON DUNKLEN BEEREN / KIRSCHEN,  
EINGEFANGENEN KRÄUTERNOTEN / EINEN HAUCH TABAK  
DUNKEL UND TIEFROT IM GLAS

0,2 l € 9,8  
0,75 l € 34,0

### **SPÄTBURGUNDER / „eins & eins“ / WEINGUT A. DIEHL**

LEUCHTET RUBINROT IM GLAS. DUFT VON CASSIS, GRANATAPFEL  
UND WILDEN BEEREN. FEINE KAKAO-NUANCEN,  
TABAKTÖNE SOWIE VANILLE

0,2 l € 7,8  
0,75 l € 26,5

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.

# BASALT

## **KLEINE SCHÄTZE** FLASCHENWEINE

### **Aix / FRANKREICH**

EIN SCHÖNER FRUCHTIGE SOMMERWEIN  
DER LEICHTE & FRUCHTIG ROSE AUS DER REGION PROVENCE (FRANKREICH)  
COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

0,75 l | € 42,0

### **AN/2 ANIMA NEGRA / MALLORCA**

CUVÉE AUS AUTOCHTHONEN MALLORQUINISCHEN REBSORTEN CALLET /  
MONTENEGRO-FORONEU / SYRAH. 12 MONATE IN FRANZÖSISCHEN  
BARRIQUES GEREIFT / KANDIERTE ROTE FRÜCHTE MIT  
WEICHEN TANNINEN

0,75 l | € 48,0

### **CONDADO DE HAZA CRIANZA / SPANIEN**

EIN TEMPRANILLO KLASSIKER AIS DER RIBERA DEL DUERO VON ALTMEISTER  
ALEJANDRO FERNÁNDEZ / FUNKELNDE RUBINROTE FARBE, SEHR EXPRESSIVES BOUQUET  
MIT PFLAUME, KIRSCHKONFITÜRE, SÜßHOLZ UND EINEM TOUCH ESPRESSO:  
AUM GAUMEN GESCHLIFFENE TANNINE MIT HARMONISCHEM NACHGANG

0,75 l | € 46,0

### **BOVE INDIO / MONTEPULCIANO DÁBRUZZO / ITALIEN**

IN BARRIQUE AUSGEBAUTER VOLLMUNDIGER KNÜLLER MIT HARMONISCHEN GESCHMACK,  
SEIDIGEN TANNINEN UND TOLLER LÄNGE

0,75 l | € 34,0

### **POUILLY- FUMÉ / FRANKREICH**

SAUVIGNON BLANC AOC / VIELSCHICHTIG GEPRÄGTES BOUQUET MIT  
ANKLÄNGEN VON ZITRUSFRÜCHTEN. SEIN ANIMIERENDES SÄURESPIEL VESCHÖNERT  
DAS NACHHALTIGE FINISH

0,75 l | € 46,0

### **ARTADI VINAS DE GAIN 2016** (TEMPRANILLO)

ER PRÄSENTIERT SICH MIT EINEM BOUQUET VON DUNKLEN WALDBEEREN,  
KIRSCHEN UND ZWETSCHGEN GEPAART MIT NOTEN VON ZIMT UND VANILLE,  
AM GAUMEN INTENSIV UND FRUCHTIG MIT GUT INTEGRIERTEN TANNINEN

0,75 l | € 49,0

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.



# BASALT

## **PRICKELNDES - OFFEN**

PROSECCO HAUSMARKE	0,1 l €	6,0
CREMANT DE LOIRE	0,1 l €	7,5

## **PRICKELNDES - IN FLASCHEN**

PROSECCO HAUSMARKE	0,75 l €	24,0
BRUT DARGENT BLANC	0,75 l €	29,9
BRUT DARGENT ROSÉ	0,75 l €	29,9
CREMANT DE LOIRE	0,75 l €	48,0

## **CHAMPAGNER**

POMMERY BRUT ROYAL	0,75 l €	89,0
--------------------	----------	------

### **MOËT & CHANDON**

ICE IMPERIAL	0,75 l €	99,0
ROSE IMPERIAL	0,75 l €	125,0

## **UNSERE LIMONADEN**

### **LEMON FLASH**

LIMETTE / BITTER LEMON / SPRUDEL	€	4,8
----------------------------------	---	-----

### **THAI - RHABARBER**

RHABARBERNEKTAR / SPRUDEL / ZITRONE	€	4,8
-------------------------------------	---	-----

### **MARACUJA SPRITZER**

MARACUJA / ANANAS / ORANGE / SPRUDEL / EIS	€	4,8
--	---	-----

### **BASALT ICE TEA**

SCHWARZER CHARITEA / EIS / LIMETTE / ZITRONE / SPRUDEL	€	4,5
--	---	-----

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.

# B A S A L T

## **ALKOHOLFREIE GETRÄNKE**

### **AQUA MORELLI**

(LAUT)

0,2 l € 2,9

0,75 l € 6,5

(STILL)

0,2 l € 2,9

0,75 l € 6,5

### **SELTER**

(MEDIUM)

0,75 l € 6,5

### **FRITZ DRINKS**

fritz-kola

0,33 l € 3,8

fritz-kola (ohne Zucker)

0,33 l € 3,8

fritz-limo Orange

0,33 l € 3,8

fritz-spritz Rhabarberschorle

0,33 l € 3,8

fritz-limo Zitrone

0,33 l € 3,8

### **SOFTDRINKS**

COCA COLA

0,4 l € 3,9

COLA ZERO

0,4 l € 3,9

SPRITE / FANTA

0,4 l € 3,9

### **FRUCHTSÄFTE VON GRANINI**

ORANGE / APFEL / KIRSCH / MARACUJA /

ANANAS / BANANE / RHABARBER

0,4 l € 4,5

KIBA

0,4 l € 4,5

### **THOMAS HENRY**

TONIC WATER / BITTER LEMON

GINGER ALE

0,2 l € 3,6

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.

# B A S A L T

## SPIRITUOSEN

LÜTJENBURGER KORN	2 cl € 3,2
HELBING KÜMMEL	2 cl € 3,5
JUBILÄUMS AQUAVIT	2 cl € 3,5
LINIE	2 cl € 3,5
FERNET BRANCA	4 cl € 3,8
AVERNA	4 cl € 3,8
RAMAZZOTTI	4 cl € 3,8
SAMBUCA	2 cl € 3,5
JÄGERMEISTER	2 cl € 3,2
LÜTJE MINZE	2 cl € 3,2

## GIN-RUM-WHISKY

### GIN

<b>SIEGFRIED RHEINLAND</b>	4 cl € 6,5
MIT TONIC	€ 9,8
<b>GIN SUL HAMBURG</b>	4 cl € 6,5
MIT TONIC	€ 9,8
<b>GORDON ´S</b>	4 cl € 5,0
MIT TONIC	€ 8,5

### RUM

BOTUGAL 12 JAHRE RON EXCLUSIV	4 cl € 8,5
LEGENDARIO ELEXIR DE CUBA 10 JAHRE	4 cl € 8,5
PLANTATION BARBADOS	4 cl € 8,5

### WHISKY

THAMADU SPEYSIDE SINGLE MALT	4 cl € 8,5
MACK BY MACKMYRA SVENSK	4 cl € 8,0
FOUR ROSES / KENTUCKY BOURBON	4 cl € 9,0

Die allergenen Zutaten unserer Speisen entnehmen Sie bitte unserer ausliegenden Aufstellung, in der wir die Pflichtauszeichnung vorgenommen haben. Die Preise verstehen sich in Euro inklusive MwSt. und Bedienung.