

Basta

L O K A L

COCKTAILEMPFEHLUNGEN VOR DEM ESSEN

CHAMPAGNER-COCKTAIL

mit Champagner 16.-, mit Crémant 12.-

D'Artagnan • Armagnac Marquis de Montesquiou VS, Cointreau
Orangensaft, Rohrzuckersirup, Champagner **oder** Crémant

APÉRITIVO-SPRITZ

jeweils 10.5

Aperol Spritz • Aperol, Prosecco, Soda



Campari Spritz • Campari, Prosecco, Soda



Byrrh Spritz • Byrrh Aperitif, Prosecco, Soda



Picon à L'Orange Spritz • Picon à L'Orange, Prosecco, Soda

CLASSIC COCKTAILS

jeweils 14.5

Gin Basil Honey Smash

Bombay Sapphire Dry Gin, Basilikumblätter, Zitronensaft, Honigwasser



Basta's Gin Tonic – La Toronja version

Bombay Sapphire Dry Gin, Limettensaft, Aqua Monaco Grapefruit



Negroni

Bombay Sapphire Dry Gin, Campari, Punt e Mes Vermouth



Paloma Cocktail

Tequila blanco oder Mezcal, Limettensaft, Salz, Aqua Monaco Grapefruit

NON ALCOHOLIC COCKTAIL

10.5

Virgin Aperol Sour

Martini Vibrante, Orangensaft, Zitronensaft, Rohrzuckersirup

Basta

L O K A L

BIER

Zwiefalter 1521 Helles Vollbier	0,3l	4.2
Zwiefalter Bio Pils	0,3l	4.2
Zwiefalter Alkoholfrei	0,3l	4.2
Radler	0,3l	4.-

SOFTDRINKS

Krumbach Mineralwasser <i>medium oder still</i>	0,25l	2.5
	0,75l	6.5
Hirschquelle <i>Heilwasser</i>	0,75l	6.5
Coca Cola ^{1,5}	0,2l	3.5
Coca Cola Light ^{1,5,7,8}	0,2l	3.5
Coca Cola Zero ^{1,5,7,8}	0,2l	3.5
Sanbitter ^{1,6}	0,1l	3.5
Crodino ¹	0,1l	3.5
Fever Tree Tonic ⁶	0,2l	4.5
Fever Tree Mediteranean Tonic ⁶	0,2l	4.5
Fever Tree Ginger Ale ⁶	0,2l	4.5
Fever Tree Ginger Beer ⁶	0,2l	4.5
Aqua Monaco Lemon ^{1,2}	0,23l	4.5
Aqua Monaco LA TORONJA ^{1,2} <i>Grapefruit</i>	0,23l	4.5
Good Mate ⁵ <i>Null Kalorien, aber lecker</i>	0,23l	3.5

SÄFTE

Saftschorle	0,3l	3.5
Apfelsaft BIO naturtrüb	0,3l	3.7
Orangensaft	0,3l	3.7
Pink Grapefruitsaft	0,3l	4.7
Johannisbeernektar	0,3l	4.7
Maracujanektar	0,3l	4.7

Basta

L O K A L

KAFFEE

Bohnen von der Rösterei Principe

Espresso ⁵		2.-
Espresso doppio ⁵		3.5
Cappuccino ⁵		4.-
Coretto ⁵		6.5

TEE

Tee mit frischer Minze <i>oder Ingwer/Zitrone</i>	0,3 l	4.-
Houjicha <i>traditionell gerösteter Grüner Tee aus Kyoto, Japan</i>	0,3 l	5.5

Basta

L O K A L

APÉRITIF

Picon à L'Orange Bitter 18%	4 cl	4.5
Picon BIÈRE 18%	1,5 cl	2.5
Picon BIÈRE citron 18%	1,5 cl	2.5
Suze 20%	4 cl	4.-
Aperol ¹ 11%	4 cl	4.5
Campari ¹ 25%	4 cl	4.-
Punt e Mes ¹ 16%	4 cl	4.-
Pimm's ¹ 25%	4 cl	4.-

VERMOUTH

Martini Vibrante / Floreale Alkoholfrei	5 cl	5.-
Lillet Blanc / Rosé 17%	5 cl	6.5
Noilly Prat Dry 18% – Rouge 16% – Ambré ¹ 16%	5 cl	6.5
Carpano Antica Formula 17%	5 cl	6.5

ANISÉES

avec de l'eau

Pastis 51 45%	3 cl	6.5
Henri Bardouin 45%	3 cl	7.5
Ricard 45%	3 cl	6.5

AMAROS & DIGESTIFS

Fernet Branca Italien, 35%	2 cl	4.5
Averna Italien, 29%	2 cl	4.5
Cynar Italien, 36,5%	4 cl	6.5
Byrrh Frankreich, 18%	4 cl	6.5

Basta

L O K A L

LIQUEURS

ITALICUS Rosolio di Bergamotto 20%	2 cl	4.-
Kahlua Kaffeelikör 16%	2 cl	3.-
Cointreau 40%	2 cl	3.-
<i>Liköre von Stilvol, Deutschland</i>		
Gartenhimbeere 19%	2 cl	4.5
Johannisbeere 19%	2 cl	4.5
Quitte 19%	2 cl	4.5

GIN

Kinobi Japan, 54,5%	3 cl	12.5
Monkey 47 Deutschland, 47%	3 cl	8.5
Bombay Sapphire England, 40%	3 cl	6.5
Bombay Premier Cru England, 47%	3 cl	7.-
Nikka Coffey Gin Japan, 47%	3 cl	11.5
Roku Gin Japan, 43%	3 cl	7.5

VODKA

Le Freak aus Kartoffeln Deutschland, 40%	2 cl	6.5
Grey Goose aus Winterweizen, Frankreich, 40%	2 cl	6.5
Suntory Haku aus Reis, Japan, 40%	2 cl	7.-

Basta

L O K A L

BOURBON

Elijah Craig <i>12 Jahre, USA, 47%</i>	4 cl	8.5
Maker's Mark <i>USA, 45%</i>	4 cl	6.5
Four Roses Single Barrel Selection <i>Straight Bourbon, USA, 50,5%</i>	4 cl	7.5
Jim Beam Devil's Cut <i>USA, 45%</i>	4 cl	6.5

RYE

Wild Turkey Kentucky Straight Rye 101 proof. <i>USA, 50,5%</i>	4 cl	6.5
---	------	-----

BLENDED WHISKY

Nikka From The Barrel <i>Japan, 51,4%</i>	4 cl	12.5
Hibiki Harmony <i>Japan, 43%</i>	4 cl	19.5
Toki <i>Japan, 43%</i>	4 cl	19.5
Horse With No Name <i>mit 2% Habanero Chili Destillat, Deutschland, 45%</i>	4 cl	8.-

SINGLE MALT

Kavalan Concertmaster <i>Port Cask Finish, Taiwan, 40%</i>	4 cl	12.-
Glenmorangie Nectar d'Or <i>Sauternes Cask Finish 12, Scotland, 46%</i>	4 cl	12.5
Auchentoshan Three Wood <i>Scotland, 43%</i>	4 cl	11.-
Ardbeg An Oa <i>Islay, Scotland, 46,6%</i>	4 cl	11.-
Ardbeg Wee Beastie <i>5 Jahre, Islay, Scotland, 47,4%</i>	4 cl	8.-
Ardbeg Corryvreckan <i>Islay, Scotland, 57,1%</i>	4 cl	17.5
Aberlour A'Bunadh <i>Speyside, Scotland, 60,7%</i>	4 cl	15.-

IRISH WHISKEY

Powers Gold Label <i>Irland, 43,2%</i>	4 cl	6.-
---	------	-----

CANADIAN

Canadian Club <i>5 Jahre, Blended Whisky, Canada, 40%</i>	2 cl	4.5
--	------	-----

Basta

L O K A L

RUM

Brugal 1888 <i>Dominikanische Republik, 40%</i>	2 cl	5.-
St James Imperial Rhum Agricole Blanc <i>Martinique, 40%</i>	2 cl	3.5
Clement VSOP <i>Martinique, 40%</i>	2 cl	4.-
Trois Rivières de L'Océan Rhum Vieux Agricole <i>Martinique, 54%</i>	2 cl	5.5
Havana Club 3 Años <i>Cuba, 40%</i>	2 cl	3.5
Clement Blanc Agricole Blanc AOC <i>Martinique, 50%</i>	2 cl	3.5
Bacardi 8 Años <i>Puerto Rico, 40%</i>	2 cl	3.5
Myers's Rum <i>Jamaica, 40%</i>	2 cl	3.5
St. James XO Rhum Agricole <i>Martinique, 43%</i>	2 cl	4.5
Eminente reserva <i>7 Jahre, Cuba, 41,3%</i>	2 cl	5.5
Zacapa 23 <i>Guatemala, 40%</i>	2 cl	4.5

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac <i>Frankreich, 40%</i>	2 cl	4.5
---	------	-----

GRAPPE

Nardini Riserva <i>Italien, 50%</i>	2 cl	3.5
Sibona Reserva Botti da Porto <i>Italien, 44%</i>	2 cl	4.-

TEQUILA & MEZCAL

Meteoro Espadin <i>Mezcal, Mexico, 45%</i>	2 cl	4.5
Casamigos <i>Mezcal, Mexico, 40%</i>	2 cl	6.5
San Cosme <i>Mezcal, Mexico, 40%</i>	2 cl	4.5
Le Patron Silver <i>Tequila, Mexico, 40%</i>	2 cl	5.-
Le Patron Reposado <i>Tequila, Mexico, 40%</i>	2 cl	5.5

BRANDY & PISCO

Marquis De Montesquiou Armagnac <i>Frankreich, 43%</i>	2 cl	4.5
Cardenal Mendoza <i>Jerez, Spanien, 40%</i>	2 cl	4.5
Le Panto <i>12 Jahre, Jerez, Spanien, 36%</i>	2 cl	5.-
Pisco El Gobernador <i>Moscatel, Chile, 40%</i>	2 cl	4.-
Château du Breuil Calvados <i>8 Jahre, Frankreich, 40%</i>	2 cl	5.5

OBST DESTILLATE

Geiste & Brände von Stilvol, Baden-Württemberg

Goldene Birne 36%	2 cl	4.-
Barrique Obstbrand 40%	2 cl	4.-
Rosmaringeist 40%	2 cl	5.5
Fichtengeist 40%	2 cl	5.5
Gartenhimbeere Geist 40%	2 cl	5.5

Geiste & Brände von Fräulein Brösel, Berlin

Piemonteser Haselnuss 35%	2 cl	6.-
Vogelbeere 38%	2 cl	6.-
Petersilenwurzel 40%	2 cl	7.-
Gelbe Himbeere 40%	2 cl	9.-
Schwarze Johannisbeere 35%	2 cl	6.-

Geiste & Brände von Zimmerle, Korb, Baden-Württemberg

Gaishirtle 40%	2 cl	4.-
Alte Mirabelle 42%	2 cl	6.-
Alte Zwetschge 42%	2 cl	6.-

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 5 koffeinhaltig, 6 chininhaltig, 7 mit Süßungsmittel, 8 Phenylalaninquelle, 9 taurinhaltig, 10 zuckerulörhaltig, 9 sulfithaltig

Basta

L O K A L

OFFENE WEISSWEINE

Weißweinschorle	0,2 l	4.5
Muscadet de Sèvre et Maine sur lie AOC	0,1 l	4.5
<i>Domaine de la Foliette, Frankreich - Loire, 2022</i>	0,2 l	8.-
12,0%, Muscadet	0,75 l	24.-
Grauburgunder BIO	0,1 l	5.-
<i>Theo Minges, Deutschland - Pfalz, 2022</i>	0,2 l	8.-
12,5%, Grauburgunder	0,75 l	29.-
Colombard & Sauvignon IGP	0,1 l	3.5
<i>Frères Laffitte, Frankreich - Gascogne, 2022</i>	0,2 l	6.5
11,5%, Sauvignon Blanc	0,75 l	21.-
Falerio Pecorino DOP	0,1 l	6.-
<i>Azienda Agricola Madonnabruna, Italien - Marken, 2022</i>	0,2 l	11.5
13,0%, Pecorino	0,75 l	37.-

Basta

L O K A L

OFFENE ROSÉWEINE

Rosé IGP	0,1l	3.5
<i>Frères Laffitte, Frankreich – Gascogne, 2023</i>	0,2l	6.5
<i>11,5%, Cabernet Franc, Marselan und Tannat</i>	0,75l	21.-
Paul Mas Vignes de Nicole Rosé IGP	0,1l	5.-
<i>Domaine Paul Mas, Château de Conas, Frankreich – Pézenas, 2023</i>	0,2l	9.-
<i>13,0%, Grenache, Mourvèdre, Syrah</i>	0,75l	29.-

OFFENE ROTWEINE

„Quota 29“ Primitivo di Salento IGP	0,1l	4.5
<i>Cantolio, Italien – Apulien, 2022</i>	0,2l	8.-
<i>14,0%, Primitivo</i>	0,75l	28.-
Lágrima tinto, DO Toro	0,1l	5.-
<i>Bodegas Fariña, Spanien – Toro, 2022</i>	0,2l	9.5
<i>13,5%, Tempranillo</i>	0,75l	33.-
Tradition rouge AOC Côtes du Roussillon	0,1l	4.5
<i>Domaine Piquemal, Frankreich – Languedoc, 2022</i>	0,2l	8.5
<i>14,0%, Grenache Noir, Syrah und Carignan</i>	0,75l	27.-
Château Camplazens La Garrigue AOC La Clape	0,1l	6.-
<i>Frankreich – Languedoc, 2022</i>	0,2l	11.5
<i>14,0%, Syrah, Grenache</i>	0,75l	42.-

ROTWEINE

FRANKREICH

Tradition rouge AOC Côtes du Roussillon <i>Domaine Piquemal, Frankreich - Languedoc, 2022</i> 14,0%, Grenache Noir, Syrah und Carignan	0,75l 27.-
Cuvee Bramefan rouge AOC Ventoux <i>Domaine du Tix, Frankreich - Rhone, 2019</i> 14,5%, Syrah, Grenache, Barrique	0,75l 44.-
Médoc AOC, Cru Bourgeois <i>Château de la Gorce, Frankreich - Bordeaux, 2018</i> 14,0%, Merlot, Cabernet Sauvignon	0,75l 37.-
Château Moulin Haut Laroque rouge AOC Fronsac <i>Château Moulin Haut Laroque, Frankreich - Bordeaux, 2020</i> 14,0%, 65% Merlot, 30% Cabernet, 5% Malbec	0,75l 64.-
Château Camplazens Prémium AOC La Clape <i>Frankreich - Languedoc, 2021</i> 14,0%, 80% Syrah, 20% Grenache	0,75l 59.-
Château Camplazens La Garrigue AOC La Clape <i>Frankreich - Languedoc, 2022</i> 14,0%, Syrah, Grenache	0,75l 42.-

ITALIEN

„Quota 29“ Primitivo di Salento IGP <i>Cantolio, Italien - Apulien, 2022</i> 14,0%, Primitivo	0,75l 28.-
--	------------

SPANIEN

Lágrima tinto, DO Toro <i>Bodegas Fariña, Spanien - Toro, 2022</i> 13,5%, Tempranillo	0,75l 33.-
--	------------

Basta

L O K A L

ROSÉWEINE

FRANKREICH

Rosé IGP

*Frères Laffitte, Frankreich - Gascogne, 2023
11,5%, Cabernet Franc, Marselan und Tannat*

0,75l 21.-

Paul Mas Vignes de Nicole Rosé IGP

*Domaine Paul Mas, Château de Conas, Frankreich - Pézenas, 2023
13,0%, Grenache, Mourvèdre, Syrah*

0,75l 29.-

WEISSWEINE

FRANKREICH

Muscadet de Sèvre et Maine sur lie AOC <i>Domaine de la Foliette, Frankreich - Loire, 2022</i> 12,0%, Muscadet	0,75l	24.-
Colombard & Sauvignon IGP <i>Frères Laffitte, Frankreich - Gascogne, 2022</i> 11,5%, Sauvignon Blanc	0,75l	21.-
Cheverny AOC <i>Domaine Pascal Bellier, Frankreich - Loire, 2022</i> 13,0%, 80% Sauvignon 20% Chardonnay	0,75l	34.5
Pouilly-Fumé AOC „Harmonie“ <i>Domaine Chatelain, Frankreich - Loire, 2022</i> 13,5%, Sauvignon Blanc	0,75l	45.-
Chablis AOC <i>Domaine Courtault, Frankreich - Burgund, 2023</i> 12,5%, Chardonnay	0,75l	57.-
Viré Clessé AOC Vieilles Vignes <i>Domaine Michel, Frankreich - Burgund, 2021</i> 12,5%, Chardonnay Barrique	0,75l	62.-

ITALIEN

Falerio Pecorino DOP <i>Azienda Agricola Madonnabruna, Italien - Marken, 2022</i> 13,0%, Pecorino	0,75l	37.-
--	-------	------

DEUTSCHLAND

Grauburgunder BIO <i>Theo Minges, Deutschland - Pfalz, 2022</i> 12,5%, Grauburgunder	0,75l	29.-
---	-------	------

SCHAUMWEINE

Crémant de Loire „Trésor“ brut	0,1l	9.5
<i>Bouvet-Ladubay, Frankreich - Loire</i>	0,75l	57.-
<i>12,5%, Chardonnay, Chenin Blanc</i>		
Crémant de Bourgogne rosé brut	0,1l	8.5
<i>Paul Delane, Caves de Bailly, Frankreich - Burgund</i>	0,75l	51.-
<i>12,0%, 90% Pinot Noir, 10% Gamay</i>		
Champagner Blanc de Noirs brut	0,1l	14.5
<i>Nominé-Renard, Frankreich - Champagne</i>	0,75l	64.-
<i>12,5%, 60% Pinot Noir, 40% Pinot Meunier</i>		
Champagner blanc de blanc brut	0,75l	85.-
<i>Nominé-Renard, Frankreich - Champagne</i>		
<i>12,5%, Chardonnay</i>		
Champagner Marie Courtin Efflorescence 2017	0,75l	140.-
<i>Extra Brut, Frankreich - Champagne</i>		
<i>12%, Pinot Noir</i>		
Kessler Pinot Vintage	0,75l	64.-
<i>Kessler Sektkellerei, Deutschland - Esslingen</i>		
<i>12,5%, Pinot Noir</i>		
Chandon-Garden Spritz	0,75l	45.-
<i>Argentinien - Mendoza</i>		
<i>11,5%, Schaumwein mit Bitterorangen, Chardonnay, Pinot Noir, Semillion</i>		



L O K A L

ALLERGENE & CO.

Mit Inkrafttreten der neuen Eu-Lebensmittel-Informationsverordnung (LMIV, VO EU 1169/2011) wird die Allergenkennzeichnung auch für unverpackte (= lose) Ware verpflichtend.

Die Kennzeichnungspflicht gilt ab dem 13.12.2014. Die LMIV ersetzt dann die bisherige LMKV.

Daher müssen wir Sie darauf hinweisen, dass in unserem Essen, da wir jedes Gericht individuell und frisch kochen, folgende Stoffe enthalten sein können bzw. enthalten sind:

Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)

Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)

Eier

Fisch

Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pekannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss, Queenslandnuss)

Erdnüsse

Soja

Krebstiere

Sellerie

Senf

Sesamsamen

Schwefeldioxid und Sulfite

Lupinen

Weichtiere

Sollte Ihnen bekannt sein, dass Sie auf einen oder mehrere Stoffe allergisch reagieren, sprechen Sie uns bitte darauf an. Wir werden die Verwendung dieser dann vermeiden.

Basta

L O K A L



basta – WLAN

NAME: **freebastagne**
PASSWORD: **bastalokal23**