

Bastian's RESTAURANT

9 JAHRE BASTIAN'S RESTAURANT KÜCHENPARTY

OLIVER SCHAKOW

Frische Paradies Frankfurt

AUSTERN

Schalotte / Zitrone

ANDRÉ GROBFELD

Villa Merton 1 Frankfurt*

FOIE GRAS

Zwetschge / Brioche

MARCUS GEIST

ZeitGeist Bad Nauheim

JAKOBSMUSCHEL

Fermentierte Brombeere / Topinambur / Schnittlauch

CARMELO RICCARDO CALI

das 1811 Hofheim

„SIGNATURE PULPO“

Lardo / Schwarzer Knoblauch / Nduja / Salzzitrone / Kartoffel

MAXIMILIAN SCHULZ

Frankfurter Wirtshaus

OCHSENBACKE

Kartoffel / Kürbis / Sellerie

GIOVANNI SPERANZA

ciao nonna Bad Nauheim

„TORTELLI TINTI“

Reh / Kastanie / Boskoop / Haselnuss

ERIC STROPPE

Dorfliebe Okarben

HESSISCH CABONARA

Pasta / Handkäs / Wurzelgemüse / Rahm / Bauchspeck
Grüne Soße Pesto

Reservierungen unter 06031-6726551, info@bastians-restaurant.de
oder über Opentable.

Bitte teilen Sie uns etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten
bereits bei der Reservierung mit.

Änderungen aufgrund von Saisonalität vorbehalten.

Bastian's RESTAURANT

MAXIMILIAN PHILIPP

*Brüssel 1**

LÖWENZAHN

Wurzel / Blüte

JESSICA ALBER

Bastian's Restaurant

KÄSEKUCHEN

Mandarine / Crumble

CHRIS BASTIAN DRAISABCH

Bastian's Restaurant

KARTOFFEL

Schinken / Schnittlauch / Schwarzer Knoblauch

PRIVAT RÖSTEREI PHILIPP

Nidda

Kaffee Spezialitäten

ARNAUD JUILLOT

under the cork Frankfurt

Gast Sommelier

Musik

PATRIZIA ROSINI

18. Oktober 2026

Beginn: 15:00 Uhr

159€ pro Person

inkl.

Food-Stationen, Aperitif, Wein,
Wasser und Kaffee

Reservierungen unter 06031-6726551, info@bastians-restaurant.de
oder über Opentable.

Bitte teilen Sie uns etwaige Allergien oder Unverträglichkeiten
bereits bei der Reservierung mit.

Änderungen aufgrund von Saisonalität vorbehalten.