



# P

## ENTRÉES

### Soupe du jour 12,50

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Tagessuppe.

### Boudin & Madeira 18,50

Hausgemachte Blutwurst-Maultaschen vom Juvenilferkel, mit Madeiraschaum, karamellisierten Äpfeln & Spitzkohl

### Salade d'épinards & roquefort 17,50

Junger Blattspinat in Walnuss-Vinaigrette, mit eingelegten Feigen, karamellisierten Walnüssen & würzigem Roquefort

### Crevettes marinées 24,50

Marinierte & gegarte Riesengarnelen mit Mango-Kimchi-Salat, Cocktailsauce & Kräutersalat in Limetten-Dressing

## LES PLATS DU MOMENT

### Joue de boeuf confite à la bière de cerise 32,50

In Kirschbier geschmorte Rinderbacke, dazu sautierte Pilze & cremige Rote-Bete-Polenta mit Parmesan

### Pilzrahmgulasch 24,50

Ragout von Waldpilzen in rahmiger Sauce, dazu geschmorte Zwiebeln, in Miso mariniertes Spitzkohl & hausgemachte Buchweizen-Pizokel

### Agneau à la marocaine 29,50

Mit Dörripflaumen, Gewürzen & Mandeln geschmorte Lammkeule, dazu ofengebackenes Wurzelgemüse & hausgemachte Pommes Dauphine mit orientalischen Gewürzen

### Raviolo aux crevettes 27,50

Hausgemachter Raviolo mit einer Füllung aus Riesengarnelen, Orange & Kürbis, dazu braune Butter & geräucherter Speck<sup>5,14</sup>

## PASTIS bistro

Alle Preise in Euro, inklusive Umsatzsteuer und Bedienungsgeld. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fordern Sie bitte unsere Allergienekarte an. Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, 2 mit Betacarotinfärbt, 3 chininhaltig, 4 mit Farbstoff, 5 mit Sulfiten/geschwefelt, 6 Süßstoff, 7 mit Antioxidationsmittel, 8 Ascorbinsäure, 9 Säuerungsmittel Zitronensäure, 10 Säureregulator Natriumcitrat, 11 mit Konservierungsstoff, 12 Taurin, 13 Stabilisator/Phosphat, 14 Nitritpökelsalz

## LES CLASSIQUES

### Salade « César » 28,50

Der Klassiker mit knackigem Romanasalat in Parmesan-Dressing<sup>7</sup>, dazu Kirschtomaten, Knoblauch-Croûtons & gehobelter Parmesan, wahlweise mit frittierten Hähnchenbrust-Streifen oder Riesengarnelen als Vorspeise: 20,50

### Bisque de homard 20,50

Crémige Bisque vom europäischen Hummer mit Mango-Ricotta-Ravioli & gebratenen Riesengarnelen

### Fischsuppe « PASTIS » 36,50

Fisch & Meeresfrüchte nach Bouillabaisse Art mit Sauce Rouille<sup>7</sup>, Comté & Knoblauchbrot / als Vorspeise: 22,50 Euro

### Flammkuchen « alsacienne » 14,50

Mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln & Comté

### Poisson du jour 32,50

Frischer Fisch nach Tagesfang, mit jungem Blattspinat & Kartoffelmousseline in Schnittlauch-Beurre-Blanc

### Steak & frites 49,50

Am Knochen gereiftes Entrecôte oder wahlweise Filetsteak vom Schwarzwälder Rind mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Frites & Lisdorfer Zupfsalat<sup>7</sup>

## MENU « Maison »

### Saumon japonais 20,50

Hausgebeizter Schottischer Lachs mit eingelegtem Rettich, Wasabi-Soja-Vinaigrette & geröstetem Sesam

### Kabeljau mit Zitrusaromen 32,50

Confierter Kabeljau auf Schwarzwurzel-Ragout mit grobem Senf, Salzzitrone & Yuzu-Schaum

### Knuspriges Perlhuhn mit Miso 32,50

Knusprige Perlhuhnbrust mit grünem Gemüse-Allerlei & Misoschaum, dazu cremiges Parmesan-Risotto & confiertes Eigelb

### Kokosreis & Mango 10,50

Luftiger Kokos-Milchreis mit Mangokompott & Passionsfrucht-Sorbet

Menu complet: 89,00 (ohne Kabeljau 65,00)

- Die Gänge können auch einzeln bestellt werden -

## DESSERTS

### Blutorangen-Tiramisu 13,50

Mit Gewürzen mariniertes Blutorangenkompott, luftige Mascarpone-Mousse, Pistazien-Bisquit & Blutorangen-Sorbet

### Crêpe au chocolat 13,50

Mit Haselnuss-Schokoladenmousse gefüllter Kakao-Crêpe, mit eingelegten Beeren & Vanilleeis

### Assiette fromage 18,50

Feine Auswahl an internationalen Rohmilchkäsen mit Baguette & hausgemachtem Chutney

### Leas Pralinen 7,90

Dreierlei hausgemachte Pralinen