

# PA

# S

# TIS

## NOËL

WEIHNACHTEN  
IM  
PASTIS BISTRO  
2021

### MENU REGION

APERITIF  
(2ERLEI)

AMUSE BOUCHE

**PATÉ DE CANARD À L'ORANGE**

*Entenpastete mit Sauce Cumberland, Waldorfsalat & Brioche*

**BISQUE DE CRUSTACÉS**

*Krustentier-Schaumsüppchen mit Safran und Crevetten*

**KALBSBÄCKCHEN IN PORTWEIN GESCHMORT**

*mit Wintertrüffeln, glasiertem Gemüse & Kartoffel-Mousseline*

**BABA AU RHUM**

*mit Grand Marnier, kandierten Orangen & Zimtblüteneis*

PRALINÉS & PETITS FOURS

79 EURO

### MENU NOËL

APERITIF  
(2ERLEI)

AMUSE BOUCHE

**GEBACKENES LANDEI, GEBEIZTER LACHS & CAVIAR**

*mit Wasabi Crème fraîche, mariniertem Gemüse, Zupfsalat & Champagner-Vinaigrette*

**KROSS GEBRATENER WOLFSBARSCH À LA RATATOUILLE**

*mit gefüllter Zucchini-Blüte, Amalfi Zitrone und Auberginen-Confit*

**FILETSTEAK VOM CHAROLAIS RIND IN ROTWEIN POCHIERT**

*mit Sauce Bordelaise, Austernpilzen, Sellerie-Mousseline & pommes dauphines*

**INTERPRETATION VON DER SCHWARZWÄLDER KIRSCHTORTE**

PRALINÉS & PETITS FOURS

98 EURO

### MENU VÉGÉ

APERITIF  
(2ERLEI)

AMUSE BOUCHE

**GEBACKENES LANDEI & FERMENTIERTE PILZE**

*Kartoffel-Mousseline, mariniertem Gemüse, Zupfsalat & Champagner-Vinaigrette*

**MARONEN-CRÈMESUPPE**

*mit Waldpilzen und Madeira*

**ESCALOPE DE CÉLERI**

*paniertes Sellerieschnitzel mit Salbei-Beurre blanc,  
Piemonteser Haselnuss und Lisdorfer roter Bete*

**BABA AU RHUM**

*mit Grand Marnier, kandierten Orangen & Zimtblüteneis*

PRALINÉS & PETITS FOURS

67 EURO

