



P

LE MIDI.

ENTRÉES

Soupe du Jour 11,50

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Tagessuppe

Pot au Feu von Lamm & Bohne 15,50

sacht gegarte Lammschulter, grüne & weiße Bohnen in cremiger Lammbouillon mit Bohnenkraut & Sternanis

Salade « PASTIS » in Hausdressing 16,00

knackige Blattsalate, Butter-Croustons & junges Gemüse
Kleine Portion: 12,00 Euro

Tartare de saumon 20,50

Tatar vom schottischen Lachs mit Crème fraîche & Radieschen im Gurkensud mit Dillöl

Gebratene Blutwurst 17,50

Blutwurst vom Juvenilferkel mit Radieschen-Apfel Salat in Schalotten-Petersilien Dressing, dazu Dijon-Senf-Mayonnaise

Salade d'asperges & Burrata 16,50

weißer Spargel in Zitronenvinaigrette mit Erdbeeren, Kräutersalaten & Burrata

SNACKS

Flammkuchen « Alsacienne » 14,50

mit Crème fraîche, Speck^{13,14}, Zwiebeln & Comté

Scampis à la marocaine 20,50

im Pistazienteig gebacken mit Vadouvan Mayonnaise⁷ & frischem Koriander

Jahrgangssardinen 15,50

dazu geröstetes Knoblauchbaguette mit gegrillter Zitrone & frischen Kräutern

PLATS

Rinderfilet & frites 49,50

Filet vom Charolais Rind mit Sauce Béarnaise, Frites & Lisdorfer Zupfsalat in Hausdressing

Entenbratwurst 25,50

Hausgemachte Entenbratwürste mit Bliesgau-Linsen, geschmorten Zwiebeln, Walnüssen, Salzkartoffeln & Röstzwiebeljus

Gebratenes Lammkarree 42,50

Mit Spitzmorchelschaum, Erbsen & gegrilltem Frühlingslauch, dazu Kartoffel-Bärlauch-Mousseline

Louis fried Chicken Burger 26,50

hausgebackenes Briochebrötchen mit knusprigem Hähnchen, Bacon, Cheddar, Spiegelei & eingelegten Karotten dazu Kimchi, Gochujang-Mayonnaise & Frites

Fischsuppe « PASTIS » 36,50

Fisch & Meeresfrüchte nach Bouillabaisse Art mit Sauce Rouille⁷, Comté & Knoblauchbrot
Kleine Portion: 22,50 Euro

Pulpo mit Mandel & Speck 32,50

Ragout von gegrilltem Pulpo, Speck vom Elsenbacher Weideschwein & Mandeln in Zitronen-Fenchelsauce mit hausgemachten Strozzapreti

Bar de ligne & scampi 36,50

gebratener Wolfsbarsch & Riesengarnelen mit Krustentierschaum, Spinat-Zitronenrisotto, gegrillter Zucchini & halbtrockneten Kirschtomaten

-Vegetarisch-

Raviolis ricotta aux truffes 26,50

hausgemachte Ricotta Ravioli mit eingelegtem Wintertrüffel, Parmesanschaum & geschmorten Roscoff Zwiebeln

Chou-fleur Aligot 24,50

ofengebackener Blumenkohl mit Zitronen-Miso-Butter, feinen Kräutern & Kartoffel-Käse-Mousseline

Asperges à la flamande 24,50

weißer Spargel mit gehacktem Ei, Zitronen-Petersilienbutter & Salzkartoffeln

Extras: gemischter Schinken + 7/ Räucherlachs +9 / kleines Schnitzel +9

DESSERTS

Flan au caramel & café 13,50

Karamell Flan mit Kaffee & Haselnuss Crumble, dazu Original Beans Schokoladeneis

Vanilleeis & Kürbiskerne 13,50

Madagascar-Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl, weißem Schokoladenschaum & Kürbiskerncrumble

Rhabarber & Joghurt 11,50

Rhabarberragout mit Joghurt & Vanillebaiser

Leas Pralinen 7,50

Dreierlei hausgemachte Pralinen

PASTIS  bistro

Alle Preise in Euro, inklusive Umsatzsteuer und Bedienungsgeld. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fordern Sie bitte unsere Allergenekarte 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