

PASTIS



PASTIS CLASSIQUES

FISCHSUPPE „PASTIS“⁵ <i>Fisch und Meeresfrüchte, Sauce Rouille, Comté und Röstbrot als Vorspeise: 17,50</i>	26,50
FISH'N CHIPS À LA FRANÇAISE  <i>Lachs, Kabeljau und Riesengarnele im Bierteig⁵ gebacken Sauce Remoulade, Frites und Lisdorfer Blattsalat vegetarisch als Gemüsetempura: 18,50</i>	24,50
KING LOUIS BURGER – 200 g Black Angus Patty  <i>Cheddar², Bacon^{13,14}, Tomaten, Zwiebeln, Blattsalat und Haus-Burgersauce dazu Farmersalat, Frites und Ketchup vegetarisch mit 150g Beyond Meat: 21,50</i>	21,50
NORWEGER LACHS „PASTIS CRUNCH“  <i>Lisdorfer Gemüse-Wok und Basmati Reis vegetarisch mit Tofu: 19,50</i>	26,50
300G IBERICO-NACKENSTEAK - 18 Stunden Sousvide gegart <i>Frites, Haus-BBQ-Sauce und Lisdorfer Blattsalat</i>	29,50
GESCHMORTE LAMMSTELZE À LA PROVENÇALE⁵ <i>Ratatouille und Rosmarinkartoffeln</i>	26,50
250G FILETSTEAK VOM GRAN ASADO RIND <i>Sauce Béarnaise⁵, Frites und Lisdorfer Blattsalat</i>	46,00

APERITIF

PASTIS Haus-Aperitif ^{4,5}	6,00
Campari Sprizz	6,50
Campari Orange ⁴	4 cl 7,00
Pastis 51 ⁴	4 cl 5,00
Pastis Henri Bardouin ⁴	4 cl 6,00
Pastis Janot Tradition ⁴	4 cl 7,00
Pastis Bernard aus der Region	4 cl 7,00
Cynar ⁴	4 cl 5,00
Martini verschiedene Sorten	5 cl 5,00
PASTIS Haus-Aperitif alkoholfrei	5,50

CRÉMANT & CHAMPAGNER

L'Extra par Langlois, Crémant de Loire brut ⁵	0,1 l 5,50 / 0,75 l 29,00
L'Extra par Langlois, Crémant de Loire rosé dry ⁵	0,1 l 6,00 / 0,75 l 32,00
Champagne Vazart-Coquart Brut Grand Cru ⁵	0,1 l 11,50 / 0,75 l 69,00

WEIN

WEISS

PASTIS Vin blanc ⁵	0,2 l 8,80
Saar Riesling Q.b.A., Van Volxem, Saar ⁵	0,2 l 10,80
Riesling „Butterfly“ feinherb Q.b.A., Geltz-Zilliken, Saar ⁵	0,2 l 8,80
Grauer Burgunder Q.b.A., Petgen-Dahm, Saar ⁵	0,2 l 8,80
Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ Q.b.A., Markus Molitor, Mosel ⁵	0,2 l 8,80
Sauvignon Blanc IGP, Domaine du Petit Clocher, Loire ⁵	0,2 l 8,80

ROT

PASTIS Vin rouge ⁵	0,2 l 9,80
Spätburgunder „Kalkmergel“ Q.B.A., Jülg, Pfalz ⁵	0,2 l 9,80
Côtes du Rhône Villages AOP, André Brunel, Rhône ⁵	0,2 l 10,80
Rioja Tinto Bodegas Bhilar, Rioja DOCa ⁵	0,2 l 10,80
Primitivo Appassito „Imprint“ IGT, Mark Shannon, Puglia ⁵	0,2 l 9,80

ROSÉ

PASTIS Vin rosé, Clarette Rosé Q.b.A., Knipser, Pfalz ⁵	0,2 l 9,80
Rosé Méditerranée IGP, Domaine de Triennes, Provence ⁵	0,2 l 9,80

BIER VOM FASS

PASTIS Hausbier	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00
KARLSBERG UR PILS	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00
Karlsberg Naturweizen vom Fass	0,3 l 4,00 / 0,5 l 4,50
„Panaché“, KARLSBERG UR PILS mit Zitronenlimonade ^{9,10}	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00
Colabier, KARLSBERG UR PILS mit Cola ^{1,4}	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00

BIER AUS DER FLASCHE

LICORNE Black, „die französische Verführung“	0,33 l 4,00
Karlsberg Naturweizen dunkel	0,5 l 4,50
Karlsberg Naturweizen alkoholfrei	0,5 l 4,50
KARLSBERG GRÜNDEL'S alkoholfrei Classic, Fresh	0,33 l 3,50

ALKOHOLFREI

PASTIS Eistee, hausgemacht	5,00
Coca-Cola ^{1,4,9}	0,2 l 3,00
Coca-Cola Zero ^{1,4,6,9}	0,2 l 3,00
Fanta ^{4,7,9,13}	0,2 l 3,00
Sprite ⁹	0,2 l 3,00
Mezzo-Mix ^{1,4,7,9,13}	0,2 l 3,00
SCHWEPPEs	0,2 l 3,50
Bitter Lemon ^{3,7,9} , Tonic Water ^{3,9} , Ginger Ale ^{4,9} , Russian Wild Berry ⁹	
ORANGINA orange, rouge	0,25 l 3,50

SAFT

Orangensaft	0,3 l 4,00 / 0,4 l 4,50
Apfelsaft	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00
Traubensaft weiss oder rot	0,2 l 3,00
Rhabarbersaft	0,3 l 3,50 / 0,4 l 4,00

WASSER

San Pellegrino medium	0,25 l 3,00 / 0,75 l 6,80
Acqua Panna still	0,25 l 3,00 / 0,75 l 6,80
Vittel	1,00 l 8,00

KAFFEE

Kaffee ¹	3,00
Entkoffeinierter Kaffee	3,00
Cappuccino mit Milchschaum ¹	3,50
Milchkaffee ¹	3,50
Latte Macchiato ¹	3,50
Espresso ¹	2,50
Espresso Macchiato ¹	3,00
Doppelter Espresso ¹	4,50

TEE

Die Auswahl entnehmen Sie bitte unserer Teekarte	
Glas	3,00
Kännchen	4,50

DIGESTIF

Averna, Ramazotti	4 cl 4,50
Fernet Branca, Fernet Menta	4 cl 4,50
Calvados	4 cl 6,00
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl 6,00
Nonino Grappa Merlot	2 cl 6,00

BRÄNDE AUS DER REGION

Williams	2 cl 4,50
Aprikose Marille	2 cl 4,50
Zwetschge	2 cl 4,50
Haselnuss	2 cl 4,50
Himbeere	2 cl 5,00
Mosel Distillers, verschiedene Sorten	2 cl 5,00

 Vegetarisch oder auch vegetarisch möglich

Unsere Produkte stammen vorwiegend von regionalen Erzeugern unseres Vertrauens!

Alle Preise in Euro, inklusive Umsatzsteuer und Bedienungsgeld. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fordern Sie bitte unsere Allergene Karte an. Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, 2 mit Betacarotin gefärbt, 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