Entrées

Salade d'épinards aux figues 16,50
Junger Blattspinat mit eingelegten Feigen, Roquefort, roten Zwiebeln, gerösteten Walnüssen & Walnussvinaigrette

Tartare de veau 22,50
Feines Kalbstatar mit Limette & Olivenöl, dazu Anchovis-Mayonnaise, Kräutersalat, Brotchips & frittierte Kapern

Pot-au-feu d'agneau, haricots & fenouil 17,50
Pot-au-feu vom geschmorten Lamm mit grünen & weißen Bohnen, Fenchel, kräftigem Lammfond und Sauerrahm

Les Classiques

Bisque d'homard 20,50
Kräftige Hummerbisque mit Mango-Ricotta-Ravioli & gebratenen Riesengarnelen

Flammkuchen « Alsacienne » 14,50
Mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln & Comté

Salade « César » 28,50
Romanasalat in Parmesandressing mit Kirschtomaten & Knoblauchcroûtons, dazu wahlweise frittierte Hähnchenbruststreifen oder Riesengarnelen
als Vorspeise: 20,50

Fischsuppe « PASTIS » 36,50
Fisch & Meeresfrüchte nach Bouillabaisse Art mit Sauce Rouille & Knoblauchbrot
als Vorspeise: 22,50

Steak & frites 49,50
Am Knochen gereiftes Entrecôte mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Pommes frites & Zupfsalat



Pâtes

Saumon fumé & crevettes 28,50
Linguine mit heißgeräuchertem schottischen Lachs & Nordseekrabben, dazu Wirsing & Dill-Zitronenrahmsauce

Raviolis au potiron 24,50
Hausgemachte Ravioli mit Kürbis-Ricotta-Füllung, Kräutersalat & Salbeibutter
als Vorspeise: 17,50

Plats

Poitrine de veau braisée 29,50
Geschmorte Kalbsbrust mit ofengebackenem Wurzelgemüse, Petersilienwurzelcrème & Vadouvan-Kalbsjus

Bar, salsifis & moules 36,50
Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch mit glasierten Schwarzwurzeln, Miesmuscheln & Yuzu-Curry-Schaum

Poireau gratiné au Comté 24,50
Geschmorter Lauch mit Comté gratiniert, Dijon-Senf, Kräutersalat, Haselnüsse & Zwiebeljus
(vegan möglich)

Unsere Hauptgerichte servieren wir
wahlweise mit einer dieser Beilagen:

Kartoffelpüree / hausgemachte Knöpfle
Grießknödel / Pommes frites oder Zupfsalat

Menu Maison

Daurade marinée, fenouil & agrumes 21,50
Leicht marinierte Dorade mit Fenchel, Blutorange, Safranvinaigrette & Kräuteröl

Saint Jacques & truffes 32,50
Gebratene Jakobsmuscheln mit Kartoffel-Nussbutter-mousseline, jungem Spinat & Trüffelschaum

Tournedos de bœuf à la bordelaise 38,50
Tournedos vom Rinderfilet mit Selleriepüree, Schalottenconfit, Pilzen & Sauce Bordelaise

Île flottante, coing, yuzu & sarrasin 12,50
Pochierte Meringue mit Zitronen-Yuzu-Crème anglaise, Quitte & geröstetem Buchweizen

Menu complet: 85,00 (ohne Saint Jacques 62,00)
- Die Gänge können auch einzeln bestellt werden -

Pâtisserie

Crumble aux pommes « PASTIS » 15,50
Lauwarmer Apfelcrumble mit Zimt verfeinert, dazu Miso-Karamell & Sauerrahmeis

Tarte au fromage au chocolat blanc 13,50
Weißer Schokoladen-Cheesecake mit Spekulatius, dazu hausgemachter Zwetschgenröster & Muscovado-Eis

Assiette de fromages 20,50
Auswahl internationaler Rohmilchkäse von Van Tricht mit hausgemachtem Chutney & Baguette

Leas Pralinen 7,90
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 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

Stand November 2026