

P

LE SOIR.

PLATS

Rinderfilet & frites 48,50

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

Entenbratwurst « PASTIS » 25,50

hausgemachte Entenbratwurst mit Kartoffelsalat, Radieschen, Kürbiskernöl-Mayonnaise & eingelegten Bohnen

Poulet à la moutarde 29,50

Brust & Keule vom Schwarzfederhuhn in cremiger Sauce suprême mit Senf & Estragon verfeinert, dazu Mangold, Kirschtomaten & hausgemachte Nudeln mit Speck & Ei

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

Plie aux fines herbes en papillote 32,50

Schollenfilet mit feinen Kräutern, jungen Kartoffeln, grünem Spargel & Artischocken in der Papillote gegart

-Vegetarisch-

Galette burrata & tomates 24,50

gefüllte Buchweizencrepe mit Lisdorfer Tomaten, Burrata & gegrilltem Pfirsich, dazu frisches Basilikumpesto

DESSERTS

La nouvelle Pêche Melba 13,50

Pfirsichkompott & Himbeersauce mit Vanilleeis, crème chantilly & Zitronenbaiser

Vanilleeis & Kürbiskerne 13,50

Madagascar-Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl & Kürbiskerncrumble

Leas Pralinen 7,50

Dreierlei hausgemachte Pralinen

ENTRÉES

Soupe du Jour 11,50

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Tagessuppe

Salade « PASTIS » in Hausdressing 12,00

Lisdorfer Zupfsalat, Butter-Croustons & sommerliches Gemüse in unserem Hausdressing
große Portion 16,00
mit Rinderfiletstreifen +9,50

Salade de courgettes et petits pois 17,50

roh marinierte Zucchini mit Pistazien-Ricotta-Mousse, jungen Erbsen, Minze & Pecorino

Salade niçoise 20,50

der Klassiker mit Thunfisch, jungen Bohnen & Oliven in Zitronenvinaigrette mit gekochtem Ei & Kirschtomaten

Kaltschale von Melone & Mandel 15,50

mit Speck vom Elsenbacher Weideschwein, Mandelöl & getrockneten Kirschtomaten

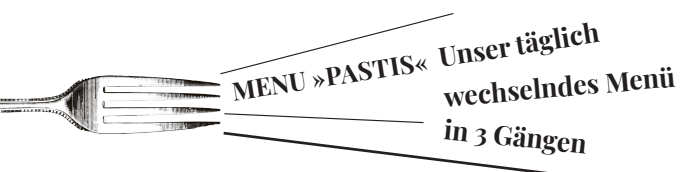
SNACKS

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



PASTIS  bistro

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