



P

LE MIDI.

ENTRÉES

Soupe du Jour 11,50

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Tagessuppe

Geschäumte Krustentierbisque 18,50

Schaumsuppe von Langustine & Hummer mit gebratenen Scampi, Mango-Ricotta-Ravioli & getrockneten Tomaten

Salade « PASTIS » 16,00

knackige Blattsalate, Butter-Croûtons & junges Gemüse in unserem Hausdressing mit Rinderfiletstreifen +10,00

Pâté en croûte « La Maison » 20,50

hausgemachte Pâté vom Elsenbacher Weideschwein mit Cognac, Medjool Datteln & Trüffel verfeinert, dazu marinierte Artischocken in Dattelessig-Trüffel-Vinaigrette

Jahrgangssardinen 16,50

Jahrgangssardinen mit gegrillter Zitronenvinaigrette, Limetten-Crème fraîche, Kräutersalaten & Knoblauchbaguette

Brie mit Honig & Chicorée 16,50

mit Waldhonig gebackener Brie de Meaux dazu Chicorée-Birnensalat in Ras el Hanout Dressing & Walnüssen

SNACKS

Flammkuchen « alsacienne » 14,50

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

Scampi à la marocaine 20,50

im Pistazienteig gebacken mit Vadouvan Mayonnaise⁷ & frischem Koriander

PASTIS  bistro

PLATS

Rinderfilet & frites 49,50

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

Cordon Bleu « PASTIS » 32,50

vom Elsenbacher Weideschwein mit gereiftem Schinken & Allgäuer Bergkäse in Kräuterpanade, dazu cremiger Selleriesalat, Kapernäpfel & Petersilienkartoffeln

Entenbratwurst 26,50

hausgemachte Entenbratwurst mit Rieslingkraut, geschmolzenen Zwiebeln, Kartoffel-Schnittlauchpüree & Röstzwiebeljus

Poulet à la hongroise 29,50

gebratene Brust vom Freilandhuhn & mit Paprika & Zwiebeln geschmortes Ragout von der Keule, dazu hausgemachte Knöpfele, Sauerrahm & Salzgurken

Ragoût de cerf à la crème 29,50

cremiges Ragoût vom Eifler Hirsch mit Za'atar verfeinert, dazu gegrillte Rote Bete, Meerrettich & Rote-Bete-Knödel

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 Als Vorspeise: 22,50 Euro

Seesaibling mit Holunder 29,50

Gebratenes Seesaiblingsfilet auf Kohlrabi-Pfifferling-Sauté in Riesling-Holunder-Beurre blanc, dazu Petersilienkartoffeln & Gartenkräuter in Holunderblüten-Dressing

-Vegetarisch-

Raviolis ricotta aux truffes 26,50

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

Choux farci aux champignons 24,50

in Tomatensoße geschmorter, mit Pilzen & Reis gefüllter Wirsing, dazu marinierte Gartenkräuter & Dillöl

DESSERTS

Moelleux au chocolat blanc 13,50

weißes Schokoladenküchlein mit Portweibirnen & cremigem Birneneis

Pavlova « PASTIS » 10,50

Vanillebaiser mit Ananas-Gewürz-Ragout, Passionsfrucht-Zitronengras-Sorbet & Mango Coulis

Tarte au chocolat et caramel 13,50

Schokoladen-Karamelltarte mit Original Beans « Virunga » & Zimtblüteneis

Leas Pralinen 7,50

Dreierlei hausgemachte Pralinen

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