Restaurant Pastis

Rüdesheimer Str. 9, 14197 berlin
+49 30 81055769

KOMPLETTE SPEISEKARTE

DIENSTAG, 29. SEPTEMBER

Weiße-Bohnen-Tomaten-Suppe	7,00 €
Boeuf Bourguignon mit Petersilien-Kartoffeln	16,00 €
Pasta mit Lammragoût	16,00 €
Dessert Surprise	6,00 €

MITTWOCH, 30. SEPTEMBER

Süßkartoffelsuppe	7,00 €
Gefüllte Hähnchenkeule mit Spinat und Wirsing	16,00 €
Pasta mit Lachs, Broccoli und Tomaten	16,00 €
Dessert Surprise	6,00 €

DONNERSTAG, 1. OKTOBER

Gemüse-Velouté mit Croûtons	7,00 €
Entenkeule à l’orange mit Kartoffelgratin	16,00 €
Pasta mit Speck und Champignons	16,00 €
Dessert Surprise	6,00 €

FREITAG, 2. OKTOBER

Auberginen-Tomaten-Suppe	7,00 €
Norwegisches Lachsfilet mit beurre blanc und Risotto	16,00 €
Pasta mit Crevetten und Estragon	16,00 €
Dessert Surprise	6,00 €

SONSTIGES

Steak mit Pommes frites	20,50 €
Steak, Pommes frites, Beilagensalat	24,50 €
Kleiner Beilagensalat	5,00 €

ENTRÉES ET SOUPES

Tagessuppe	8,00 €
Sechs Burgunderschnecken mit Kräuterbutter	10,00 €
Fischsuppe « Marseille » mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse	12,00 €
Apéritif Gourmand	16,00 €
Sechs Austern Fines de Claire mit Zitrone	21,00 €
Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine mit feinem Chutney	22,00 €

TARTES FLAMBÉES

Elsässer art	14,00 €
Rue d’y	18,00 €
Côte d’azur	18,00 €
Marseillaise	19,00 €

PÂTES

Linguine « Marseillaise » mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto	26,00 €
Tagliatelle mit einer Trüffelcrème sowie frisch gehobeltem, italienischem Wintertrüffel	26,00 €

POISSONS ET VIANDES

Seeteufel-Médaillons mit Muschel-Risotto, Gremolata und Salicorne	38,00 €
Französische Blutwurst mit karamellisiertem Apfel und Kartoffelstampf	26,00 €
Klassisches Tartar vom Rind mit Streichholzkartoffeln	26,00 €
Entrecôte « Maître d'Hôtel » 250 Gramm mit Pommes frites	34,00 €

FROMAGES ET DESSERTS

Fünf erlesene Rohmilchkäse	16,00 €
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille	9,00 €
Nougat-Glacé aus Pinienkernen, Haselnüssen, Mandeln und Honig mit Rum-Rosinen	9,00 €
Warmes Schokoladenküchlein von der Valrhona mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanille-Eis	10,00 €

WOCHENEMPFEHLUNG

Crevettes Roses mit Aioli und kleinem Salat	19,00 €
Salat von Pfifferlingen, Buratina und Sommer Trüffel	21,00 €
Duett von Thunfischtatar und Thunfisch im Pfeffermantel mit Passionsfrucht, Ingwer und rosa Pfeffer	21,00 €
Végétarien du jour	30,00 €
Rosa gebratener Thunfisch, Karotten Püree, Pak Choi, und Schaum von Kokosmilch	34,00 €
Medaillons vom Kalbsrücken, Pfifferlingen, Pommes Boulangère	36,00 €
Chateaubriand für zwei Personen	110,00 €