

Vorspeisen

Tagessuppe	6,50 €
Bretonische Fischsuppe/Rouille/Croûtons	9,50 €
Gurkensalat Pastis Joghurt/Dill/feines Olivenöl	6,50 €
Caesar Salat mit Croutons	7,50 €
Norwg.Lachsfilet teriyaki auf Gurkensalat	12,50 €
Gebatener Ziegenfrischkäse in Chicoréeblättern Rosmarinkaramel/Kräutersalat	11,50 €
Lauwarmer Mozzarella im Parmaschinken/Rucola/ Rote Zwiebelchutney	11,50 €
6 oder 12 Weinbergschnecken /Knoblauchbutter/ Kalbsjus/Brie de Meaux	9,50/18,50 €
Vitello tonnato zartrosa Kalbfleisch /cremige Thunfischsauce	12,50 €
US-Beef-Carpaccio/Kräutersalat/Parmesan	12,50€

Tatarspezialitäten

Nur das Beste von Fisch und Fleisch wird à la minute frisch geschnitten und mit der passenden Marinade zu unserer Tatarspezialität zubereitet

Lachstatar	12,50 €
Thunfischtatar	13,50 €
Rindertatar	13,50 €

Zu den Vorspeisen servieren wir ofenfrisches Bauernbrot, zusätzlich bestelltes Brot berechnen wir mit 1,50€ und Butter mit 0,50€

Hauptsachen

Homestyle Burger Pastis (Us-Beef)/Pommes/ Coleslaw	17 €
Lachstatar/dicke Pommes/Alibisalat.	21,50 €
Rindertatar/dickePommes/Alibisalat.	22,50 €
Thunfischtatar/dicke Pommes/Alibisalat.	22,50 €
Thunfischfilet med-rar /Gemüse/ Rosmarinkartoffeln/Balsamicojus.	23,50€
Norwegisches Lachsfilet/Basilikum-Kartoffelpüree/ Wok-Spinat/Parmesanschaum.	21,50 €
5 Gambas „Pastis“/Caesar Salat/Bauernbrot	22,50 €

Steaks vom Lavagrill

Rumpsteak "Madame" 180 gr.	19,50 €
Rumpsteak „Monsieur“ 250 gr.	22,50 €
Rinderfilet 200 gr.	26,50 €
Das Lieblingssteak vom Chef:	
Bavette (Us-Flanksteak) 250 gr.	22,50 €
Chateaubriand für 2 (Mittelstück/ Filet) 500 gr (25 min Zubereitungszeit).	65,00 €

Preis beinhaltet eine Beilage und eine Sauce, zusätzlich 3,50 €
pro Beilage/Sauce 2,00 €

Beilagen: Pommes/Backkartoffel sour cream /
Rosmarinkartoffel/Kartoffelpüree/
SüßkartoffelPommes/
Waldpilze/Wok-Spinat/ Saisongemüse/Coleslaw

Saucen:Knoblauchbutter/BBQ-sauce/Pfefferjus/
Roquefortsauce/Sauce Bearnaise

Einer geht noch....

Roquefortterrine/Chutney.	9,50 €
Gratinierter Brie de Meaux/Honig/Feigen/ Himbeeren	9,50 €
dazu empfehlen wir unseren Dessertwein 5cl.	5,00 €
Tagesdessert	9,50 €
Espresso-Gourmet	9,50 €
Crème brûlée /Pistazieneis.	9,50 €
Colonel /Zitronensorbet/Wodka o.Prosecco.	9,50 €
Schokomalheur/Vanilleeis	9,50 €

Café-Tee

Espresso	2,30 €
Espresso macchiato	2,40 €
Doppelter Espresso	4,20 €
Doppelter Espresso macchiato	4,30 €
Cappuccino	2,80 €
Tee schwarz/Früchte/Pfefferminz	2,90 €

