



## Menü PASTIS

Amuse-bouche

\*\*\*

Blumenkohlcrèmesuppe  
mit fein geräuchertem Lachs

\*\*\*

Kabeljaufilet an einer Cornichons-Senf-Sauce  
auf Le-Puy-Linsen-Ragoût

*oder*

Rinderschaukelbraten an Rahm-Wirsing  
und einem Püree aus weißen Bohnen

\*\*\*

Craquelin  
au chocolat noir « Valrhona »

32,90

## Weinempfehlung aus dem Bordeaux

Weißwein

0,75 l / 0,2 l / La Quille Bordeaux Graves 2015 / 39,00 / 11,00

Rotwein

0,75 l / 0,2 l / Bordeaux Bad Boy Thunevin 2014 / 41,90 / 12,00

Dessertwein

0,1 l / Château Ménates 2013 / 7,50