



Pastetli Spezialitäten

Vorspeisen

Randen - Suppe mit Sauerrahm	9.5
Kleiner Nüsslisalat mit Croutons	9.5
Kleiner Nüsslisalat mit Speck, Ei und Croutons	12.5

Vegetarische Pastetli

Pastetli mit Datteltomaten und Mozzarella	24.5
Pastetli mit scharfem Curry - Gemüse	25.5
Pastetli mit Steinpilzen an einer Rahmsauce	26.5

Fleisch Pastetli

Pastetli mit Pouletbrust und Broccoli	28.5
Pastetli mit Kalbsgeschnetzeltem an einer Calvados - Sauce	33.5
Pastetli mit Rinds - Entrecôte - Streifen und Hollandaise	35.5

Zu allen Pastetli Spezialitäten servieren wir Ihnen,
je nach Wunsch, sautierten Reis mit Erbsen oder Pommes Frites.

Dessert

Charlotte Royal (Himbeer-Roulade mit Vanillecreme)	12.5
--	------

Weinempfehlung

DFE Signature 1757 (POR, 2014)

Trauben: Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz	1.0 dl	8.8
(18 Monate im französischen Eichenfass)	Flasche	7.5 dl 66

*Intensives Rubinrot mit ausgeprägten, blumigen und fruchtigen Noten.
Frisch mit feinen Tanninen, komplex und mit langem Abgang. Die DFE Weine sind ein
Beispiel von höchster Qualität und der Beweis wofür das Douro Gebiet fähig ist.
Dieser Wein ist ein Gedicht!*

„bäre münsige, wo sech d lüt syt 1371 träffe“