

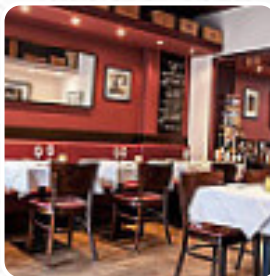


Pastis Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Rüdesheimer Straße 9, Berlin, Germany

(+49)03081055769,(+49)3081055769 - <https://www.restaurant-pastis.de/wilmersdorf>



Das Restaurant aus Berlin bietet 242 verschiedene Gerichte und Getränke auf der Speisekarte für durchschnittlich 77 € an. Was [Metin Schrader](#) an Pastis mag:

Einige Freunde und ich haben an einem Sonntagmorgen gefrühstückt. Es war fantastisch, die Crew ist sehr freundlich und kümmert sich. Auch die Küche kümmerte sich um unsere besonderen Wünsche. Das Essen war großartig [Weiterlesen](#). Was [Daniela König](#) an Pastis nicht mag:

Nette Bedienung, Essen durchschnittlich. Nachbarschaftslokal wo man hingehet weil es schon immer in der Nachbarschaft ist und man das Bekannte sucht. Das Essen war nicht besonders und bei der Konkurrenz in Berlin auf keinen Fall ein 'keeper'. Auch das Lokal selbst ist nicht bemerkenswert, die Deko ist Geschmackssache und die Tische sind recht eng gestellt. [Weiterlesen](#). Wenn die Wetterlage gut ist kannst Du auch draußen essen. Das Pastis aus Berlin reicht verschiedene **leckere französische Gerichte**, es gibt auch **schmackhafte vegetarische Gerichte** im Menü. Falls Du möchtest zum Frühstück kommst, steht ein **reichhaltiger Brunch** für Dich bereit, das Restaurant reicht aber ebenso **Gerichte aus dem europäischen Kontext**.

Pastis Speisekarte

Salate

SALAT

Pizza - normal

VEGETARIA

Pizza

VEGETARIANA

Sandwiches

FRITA

Fischgerichte

SEELACHSFILET \$14.1

Meeresfrüchte

GARNELEN

Fisch

ZANDERFILET \$14.1

Spezialitäten des Hauses

GEBRATENE KALBSLEBER \$14.1

Steaks

SCHNITZEL UND POMMES

Starters

TATAR

Cocktails

KIR

Main course

FRANZÖSISCHE BLUTWURST \$26.1

Bier

CLAUSTHALER ALKOHOLFREI

Fromage et charcuterie

PLATEAU DE FROMAGE

Weisswein

BOURGOGNE ALIGOTÉ

Crepes

HIMBEERE

Tagessuppe

TAGESSUPPE \$7.6

Aus der daniel moser

kaffeebar -

kaffeehaustradition seit 1685

CAFÉ CREME \$3.8

Carnes y pescados

TATAR

French fries

POMMES FRITTES

Häagen-dazs eis

SCHOKOLADE \$6.0

Pastis Speisekarte

Beilagen & extras

KARTOFFELCHIPS

Warme Getränke

MILCHKAFFEE

\$5.4

La blanca-steaks

ENTRECÔTE

Hauptgerichte fisch

WOLFSBARSCHFILET

\$34.8

Aperitivo - aperitifs

KIR ROYAL

Warme snacks

BLUMENKOHLCREMESUPPE

\$5.4

Burger m

DER

\$4.3

Flammkuchen á 33cm

ELSÄSSER ART

\$13.0

Cafes

HAZELNUT ESPRESSO

\$3.4

Platos principales

ENTRECOT

Heiße Getränke

ESPRESSO DOPPELT

\$5.3

Drink

CUNE RIOJA RESERVA

Entree

TERNERA

Sparkling

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSE

Bottled beer

GRIMBERGEN DOUBLE

Featured drinks

KRONENBOURG 1664

Savory

COTE D'AZUR

\$18.5

Amuse bouche

AMUSE BOUCHE

Brandy & cognac

HENNESSY XO

Champagne & sparkling wine

CRÉMANT DE BOURGOGNE

Digestif

RICARD

Boissons chaudes

CAFÉ CALVA

\$6.0



Pastis Speisekarte

Our coffee

ESPRESSO DOUBLE MACCHIATO \$5.4

Bières

GRIMBERGEN BLANCHE

Seafood*

GAMBAS

Brandy / cognac

HENNESSY FINE DE COGNAC

Vorspeisen

THUNFISCH-TARTAR

French

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE, CHÂTEAU DE
BEAUCASTEL, RHÔNE

Spirituosen

LAGAVULIN 16 JAHRE

Softdrinks

ORANGINA GELB ODER ROT

Drinks

GETRÄNKE

Apero

PICON BIÈRE

Savory from the bakery

FEUILLETE \$5.4

Frankreich - france

SECHS BURGUNDERSCHNECKEN \$10.9

Le bevande

PASTIS 51

Soir menu 3 plats

ÜBERRASCHUNGSDESSERT

Prestige

PERRIER-JOUËT BELLE ÉPOQUE

Rouges d'espagne

CONDADO DE HAZA A. FERNANDEZ,
RIBERA DEL DUERO 2014

Blancs de corse

DOMAINE VECCHIO BIANCO GENTILE

Freitag, 11. november

KASTANIEN-TARTELETTE \$5.4
L'ARDÉCHOIS

Cold*

OASE

Sherry, port & so on

PORTWEIN

Nos couscons

VEGETARISCH \$30.4

Les cocktails- alcool

ELAN

Pastis Speisekarte

Seasonal testing

FOIE GRAS, GÄNSESTOPFLEBER,
STOPFLEBER

Obstbrände von etter 2cl

VIEILLE PRUNE

Boissons chaudes - café

DEKA \$3.2

Beverages (must be 21 to purchase)

BURGUNDER PINOT NOIR

Beilagen

POMMES

SCHNITZEL POMMES

Getränke

COLA LIGHT

ORANGENSAFT

Aperitif

CAMPARI MIT ORANGENSAFT

CAMPARI MIT SODA

Spezial-menüs

BORSALINO-MENÜ \$92.4

HUMMER-MENÜ \$119.5

Champagne

PERRIER-JOUËT GRAND BRUT

PERRIER-JOUËT ROSÉ

Coffee

ESPRESSO \$3.2

CAPPUCCINO \$3.8

Pâtes

LINGUINE MARSEILLAISE \$27.2

TAGLIATELLE MIT EINER
TRÜFFELCRÈME \$27.2

Kaffee

LATTE MACCHIATO \$5.4

KAFFEE

Tartes flambées

RUE D'Y \$16.3

LA FLAMM SURPRISE \$18.5

Surprise-menüs

VIER GÄNGE: SUPPE, FISCH,
FLEISCH, DESSERT \$53.3

DREI GÄNGE: SUPPE, FISCH ODER
FLEISCH, DESSERT \$42.4

Cidres et bières pressions

CIDRE SOMMERSBY

MAISELS ALKOHOLFREI

Rouges de corse

DOMAINE VECCHIO COLLEZIONE

DOMAINE VECCHIO MINUSTELLU

Dienstag, 8. november

KÜRBIS-KAROTTEN-SUPPE \$5.4

LA CHOUQUETTE DU KIKI \$5.4



Pastis Speisekarte

Mittwoch, 9. november

GEMÜSE-VELOUTÉ MIT CROÛTONS	\$5.4
BÄCKCHEN VOM DUROC-SCHWEIN IN DIJON-SENFSAUCE	\$14.1

Donnerstag, 10. november

PETERSILIENWURZELCREMESUPPE	\$5.4
KOKOS-ANANAS-TORTE	\$5.4

André macionga cuvée, rouge

2017 KOMPLEX19 . KLOSTERMÜHLE ODERNHEIM. NAHE UND ANDRÉ MACIONGA	\$86.9
--	--------

2016 KAMANIMA, MARKUS SCHEIDER, PFALZ UND ANDRÉ MACIONGA	\$163.0
--	---------

Nachspeisen

DESSERT-VARIATION	\$9.8
CRÈME BRÛLÉE MIT BOURBON- VANILLE	\$9.8
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN	\$10.9

Getränk

VIN BLANC, COLOMBELLE GASCOGNE,
PLAIMONT 2021

VIN ROSÉ, DOMAINE DES ARNASSEAUX
2021

VIN ROUGE, MADAME GIGI CÔTE DU
RHÔNE 2019

Boissons rafraîchissantes

COLA ODER SPRITE
TAUNUS MINERALWASSER
TAUNUS STILLES WASSER

Blancs d'Allemagne

RIESLING TROCKEN, WEINGUT SPIESS,
RHEINHESSEN

GRAUBURGUNDER, QBA TROCKEN,
GAUL, PFALZ

RIESLING TROCKEN, HAUS
KLOSTERBERG, M. MOLITOR

Restaurant kategorie

FRANZÖSISCH

VEGETARIER

BAR

Rose

ROSÉ DOMAINE DES ARNASSEAUX GRIS

MONTCALM GRIS DES SABLES
PRESTIGE CAMARGUE

DOMAINE DES ARNASSEAUX PERLE DE
GRIS

PIC SAINT LOUP GRAVETISSIME

Bulles

CHAMPAGNE MADAME GIGI 2012

PERRIER-JOUET BLANC DE BLANC

CRÉMANT DE LOIRE BOUVET BRUT
VINTAGE BLANC 2014

CRÉMANT DE LOIRE BOUVET
EXCELLENCE ROSÉ

Fromages et desserts

SAUTERNES BORDEAUX SÜSSWEIN	
FÜNF ERLESENE ROHMILCHKÄSE (150 GRAMM)	\$13.0
NOUGAT-GLACÉ AUS PINIENKERNEN	\$9.8
LE CRAQUELIN AUS DUNKLEN SCHOKOLADEN	\$10.9

Pastis Speisekarte



Poissons et viandes

MÉDAILLONS VON SEETEUFEL UND FLUSSKREBS AN SAUCE NANTUA	\$37.0
KLASSISCHES TARTAR VOM RIND	\$26.1
ENTRECÔTE MAÎTRE D 'HÔTEL	\$31.5
HIRSCHKALBS-MÉDAILLONS	\$39.1

André macionga cuvée blanc

2017 UNARTIG. NEVERLAND, RHEINHESSEN UND ANDRÉ MACIONGA	\$76.1
2017 NYMPHE, KLOSTERMÜHLE ODERNHEIM, NAHE UND ANDRÉ MACIONGA	\$86.9
2017 FREIGEIST, JOCHEN DREISSIGACKER, RHEINHESSEN UND ANDRÉ MACIONGA	\$86.9
2016 ES IST WIE ES IST, CUVÉE NR.6, HORST SAUER, FRANKEN UND ANDRÉ MACIONGA	\$86.9

Entrées et soupes

FISCHSUPPE MARSEILLE	\$13.0
HERBSTLICHER CHICORÉE-SALAT	\$19.6
SALAT VON ARTISCHOCKEN	\$20.6
APÉRITIF GOURMAND	
ENTENSTOPFLEBER-TERRINE HAUSGEMACHT	\$23.9

Ausgewähltes Getränk

FORMULE EXPRESS – ZWEI GÄNGE	\$18.5
FORMULE KOMPLETT – DREI GÄNGE	\$21.2
UNSER TÄGLICHER KLASSIKER	\$18.5
TÄGLICHER KLASSIKER MIT SALAT	\$20.6

FÜR DIE GESUNDHEIT

\$4.3

Speisen werden u.a. mit folgenden Zutaten zubereitet

ENTE
KARTOFFELN
FLEISCH
MEERESFRÜCHTE
KARTOFFELN

Alkoholfreie Getränke

BITTERE ZITRONE
GINGER ALE
TONIC WATER
APFELSAFT
JOHANNISBIERSAFT
SAFTSCHORLE

Alkoholische Getränke

WEISSER MARTINI
MARTINI ROSSO
CAMPARI
BROOKLYN LAGER
GRAPPA
MAISELS HEFEWEIZEN HELL

Hauptsächlich

HUMMER BISQUE ALS AMUSE BOUCHE
COCKTAIL VON HUMMER-CREVETTEN
HUMMER MÉDAILLONS IM
BOUILLABAISSE-SUD
GANZER HUMMER THERMIDOR
TOURNEDO VOM RIND ROSSINI

Pastis Speisekarte

DESSERTVARIATION BORSALINO

Rouge

2006 BAD BOY GOLD, CÔTE DU ROUSSILLON VILLAGE	\$97.8
2017 POMMARD PREMIER CRU, LES EPENOTS, LOUIS LATOUR, BOURGOGNE	\$152.2
2015 LA DAME DE MONTROSE, SAINT ESTÈPHE. BORDEAUX	\$152.2
2005 CALON SÉCUR, GRAND CRU CLASSÉ, SAINT ESTÈPHE,- BORDEAUX	\$271.7
2011 CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE, CRU CLASSE, PAUILLAC, BORDEAUX	\$304.3
2008 CHÂTEAU MOUTON ROTSCCHILD. CRU CLASSÉ, PAUILLAC BORDEAUX	\$923.8
2007 CHÂTEAU HAUT BRION CRU CLASSÉ. PESSAC LEOGNAN BORDEAUX	\$1,075.9
2006 CHÂTEAU LAFFITE ROTTSCHILD CRU CLASSÉ, PAUILLAC BORDEAUX	\$1,075.9

Folgende arten von gerichten werden serviert



PASTA	\$14.1
SALAT	
NACHSPEISEN	
STEAK	
PIZZA	
FISCH	
AUSTERN	
SUPPE	
VORSPEISE	

Aperitifs

CHAMPAGNER PERRIER JOUET	
CHAMPAGNER MADAME GIGI	
SHERRY SANDEMAN TROCKEN	
SHERRY SANDEMAN MEDIUM	
LILLET ROSÉ AUF EIS	
LILLET BLANC AUF EIS	
CRÉMANT MIT APÉROL	
PERROQUET (RICARD-APÉRITIF MIT MINZE)	
TOMATE (RICARD-APÉRITIF MIT GRENADINE)	
MAURESQUE (RICARD-APÉRITIF MIT MANDEL)	

Blanc

2015 RIESLING DOPF TROCKEN, ALSACE	\$43.5
2012 VIN JAUNE, SAVAGNEN, JURA	\$43.5
2015 GEWÜRZTRAMINER DOPF GRAND CRU: ALSACE	\$54.3
2013 RIESLING DOPF VIEILLES VIGNES GRAND CRU, ALSACE	\$76.1
2017 RIESLING DOPF VENDANGES TARDIVES GRAND CRU, ALSACE	\$76.1
2017 CONDRIEU INVITARE M. CHAPOUTIER, RHÔNE	\$108.7
2018 MEURSAULT-CHARMES PREMIER CRU, BOURGOGNE	\$108.7
2020 CHASSAGNE MONTRACHET MORGEOT, BOURGOGNE	\$130.4
2015 CHÂTEAUNEUF DU PAPE BEAUCASTEL WEISS	\$163.0
2018 PULIGNY MONTRACHET ETIENNE SAUZET BOURGOGNE	\$184.8
2015 CORTON CHARLEMAGNE GRAND CRU J J GIRARD, BOURGOGNE	\$315.2

Pastis Speisekarte



Digestifs

CHARTREUSE GELB ODER GRÜN
OBSTBRÄNDE VON DOPF AUS DEM
ELSASS
RAMAZZOTTI, AVERNA, FERNET BRANCA
BAILEYS, SAMBUCA, GRAND MARNIER
BAS ARMAGNAC 1974
BAS ARMAGNAC 1993
CALVADOS XO
VIEUX RHUM AGRICOLE VSOP
VIEUX RHUM AGRICOLE XO, VSOP
CAOL ILA 12 JAHRE
NEEDLE GIN TONIC

Blancs de france

LE SEPT DE VIGNES VIOGNIER GARD
CHARDONNAY MADAME GIGI CHÂTEAU
PESQUIÉ RHÔNE
MUSCADET SUR LIE SÉVRES ET MAINE
CARDINAL RICHARD
SANCERRE BLANC, DOMAINE DE
BAUDRY DOMAINE DE ROME, LOIRE
DOMAINE D'AIGUE BELLES L'AUTRE
BLANC PAYS D'OC
POUILLY-FUMÉ MADEMOILLE DE TRACY,
LOIRE
POUILLY-FUISSÉ CHÂTEAU-FUISSÉ TÊTE
DE CRU, BURGUND

CHABLIS 1ER CRU MAISON LOUIS
LATOUR, BURGUND

MEURSAULT 1ER CRU MAISON LOUIS
LATOUR, BURGUND

CHASSAGNE-MONTRACHET MICHEL
NIELLON, BURGUND

POUILLY FUMÉ SILEX D. DAGUENAU,
LOIRE

Rouges de france

CÔTES DU RHÔNE MADAME GIGI

PÉCHARMANT, PAUL-ANDRÉ BARRIAT
BERGERAC APC

ORCA CÔTES DU VENTOUX MARRENON

SABLET HAUTE MARONE RHÔNE

GIGONDAS HAUTE MARONE, RHÔNE

MERCUREY CHÂTEAU MI-PONT,
BURGUND

PIC SAINT LOUP LA GRAVETTE VIGNES
HAUTE

PIC SAINT LOUP GRAVITISSIME

MARQUIS DE BELLEFONT, SAINT-
ÉMILION GRAND CRU, BORDEAUX

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CHÂTEAU
BOMPAS, RHÔNE

CHARMES DE KIRWAN, BORDEAUX,
MARGAUX

CHÂTEAU TAILLEFER, POMEROL

GEVREY-CHAMBERTIN MÉO-CAMUZET,
BURGUND

Pastis Speisekarte



Pastis

Rüdesheimer Straße 9, Berlin,
Germany

Öffnungszeiten:

Montag 12:00-23:00

Dienstag 12:00-23:00

Mittwoch 12:00-23:00

Donnerstag 12:00-23:00

Freitag 12:00-23:00

Samstag 12:00-23:00

Sonntag 12:00-23:00

Gemacht mit speisekarte.menu

