

Herzlich Willkommen im Pastori

Neben unserem historischen Kino, das so wohl einmalig in Deutschland ist, erwartet Sie hier im Weital ein kulinarisches Konzept, das perfekt in diese Region passt. Traditionelle Gerichte treffen bei uns auf modernes Handwerk und Knowhow, um Sie mit jedem Bissen erneut zu überraschen und zu begeistern.

Viele unserer Produkte beziehen wir von regionalen, bevorzugt kleinen Erzeugern, mit denen wir persönlich in Kontakt stehen, und so der Region eine Bühne auf unseren Tellern bieten mit Leidenschaft zum Handwerk, Fachwissen und Frische – ohne Wenn und Aber.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Freude.

Ihr Pastori-Team

Aperitif

Sekt Hausmarke, Weingut Nippgen, Pfalz	0,15l	3,90€
Winzersekt Riesling, Weingut Trenz, Brut	0,15l	6,00€
Traubensecco Trenz (alkoholfrei)	0,15l	3,50€
Kir Royale	0,15l	5,50€
Aperol-Spritz	0,2l	5,90€
Lillet Wild Berry	0,2l	5,90€
Hugo	0,2l	5,90€
Campari Soda/Orangensaft	0,2l	5,50€
Absolut Wodka Orange	0,2l	6,50€
Jack Daniels Cola	0,2l	6,50€
Martini Bianco/Rosso/Extra Dry	5 cl	4,50€
Sherry Fino / Medium	5 cl	4,50€

Speisekarte

Liebe Gäste,
in diesem Jahr widmen wir uns den kulinarischen Genüssen Italiens,
verbunden mit regionalen Produkten...

Vorspeisen:

gemischter Salat
mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
12,50€

gemischter Salat
mit gegrillten Garnelen
16,50€

Ruccolasalat
mit gebratenen Rinderfiletwürfeln
16,50€

Gemischter Salat
mit Röstbrotwürfel
6,00€

Vitello Tonnato

rosa Kalbsrückenscheiben in Thunfischsauce

14,00€

Carpaccio di Manzo

Rinderfilet roh mariniert mit Parmesan und Ruccola

15,00€ als Vorspeise

24€ als Hauptgang

Bruschetta

belegt mit Tomaten, Olivenpaste und Parmaschinken

6 Stk. – 9,50€

Minestrone alla genovese

Gemüsesuppe mit Pesto

6,50€

Zuppa di pesce

Fischsuppe mit Tomate, Fenchel und Safran

16,50€

Hauptgänge:

Pasta:

Spaghetti

in würziger Tomatensauce und Garnelen

24,50€

Tagliatelle

alla Bolognese

10,50€

Ravioli

mit Spinat und Ricotta gefüllt mit Salbeibutter

12,50€

Ravioli

mit Gorgonzola-Walnussfüllung

12,50€

Gemüselasagne

14,80€

Fisch:

Seeteufel

mit Paprikaragout und Risotto

32€

Tagesfisch im Ofen gegart

nach Angebot des Markts

Fleisch:

Gebratener Lammrücken unter Kräuterkruste

mit Paprika, Auberginenpüree und Rosmarinkartoffeln

30,00€

Ossobuco a la Milanese

Kalbshaxen mit Gemüse geschmort und Tagliatelle

24,00€

Gegrillte Maishähnchenbrust

Mit Spinat und Rosmarinkartoffeln

22,50€

Pastori Klassiker:

Rinder Entrecôte

mit Rotweinjus, Frühlingsgemüse und neuen Kartoffeln

180gr - 26,00€

300gr - 34,00€

Schnitzel vom Landschwein

mit Pilzrahmsauce, Pommes frites und gemischten Salat

16,00€

Oscar Burger

mit Pommes frites

14,80€

*Noch nichts gefunden? Täglich bieten wir Ihnen saisonale Gerichte an, welche Sie auf den Tafeln
im Restaurant und Wintergarten finden können.*

Desserts:

Panna cotta mit Fruchtsauce

6,00€

Crème brûlée

mit Sauerrahmeis

9,50€

Mascarponecreme

mit Rhabarber, Himbeeren und Löffelbiskuit

8,50€

Hausgemachtes Eis mit Früchten nach Saison

pro Kugel 2,00 €

mit Sahne + 0,50 €

Offene Weine (je 0,2l)

Weißweine

Weinschorle	4,50€
Scheurebe -halbtrocken-, Pfalz	4,00€
Riesling -trocken-, Pfalz	5,00€
Riesling -trocken-, Trenz - Rheingau	5,80€
Lugana Prestige CaMaiol -trocken-, Italien	8,80€
Grauburgunder -trocken-, Pfalz	5,00€

Roséwein

Weißherbst -trocken-, Pfalz	5,00€
Rosé -trocken-, Trenz – Rheingau	6,50€

Rotweine

Merlot -trocken-, Italien	5,80€
Primitivo -trocken-, Italien	6,50€
Dornfelder & Portugieser -halbtrocken-	5,00€

Biere

Radeberger Pils vom Fass	0,3l	2,50€
	0,5l	3,80€
Augustiner Lagerbier hell vom Fass	0,3l	3,00€
	0,5l	5,00€
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	2,80€
Clausthaler Radler alkoholfrei	0,33l	2,80€
Paulaner Weizen hell	0,5l	3,80€
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	3,80€

Softdrinks

Selters classic oder still	0,25l	2,50€
Selters classic oder still	0,7l	5,50€
Taunusquelle medium	0,7l	5,50€
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,3l	2,40€
	0,5l	3,80€
Apfelschorle	0,4l	4,30€
Saftschorle	0,4l	4,30€
Schweppes Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,2l	2,80€
Heil diverse Säfte	0,2l	2,50€
	0,4l	4,50€

Apfelwein

Heil Apfelwein	0,25l	2,20€
	0,5l	4,00€

Heißgetränke

Kaffee crema	2,20€
Espresso	2,20€
Doppelter Espresso	3,50€
Espresso Macchiato	2,50€
Cappuccino	2,50€
Latte Macchiato	3,00€
Milchkaffee	2,80€
Glas Eilles Tee	2,50€

Digestif

Birkenhof, Westerwald (je 2cl)

Alte Williams	5,00€
Alte Marille	5,00€
Alte Himbeere	5,00€
Alte Kirsche	5,00€
Alte Pflaume	5,00€
Haselnuss	5,50€

Grappa (je 2cl)

Grappa di Prosecco	4,80€
Grappa Riserva	4,80€

Cognac (je 2cl)

Hennessy 5,50€

Kräuterliköre (je 2cl)

Averna 2,80€

Ramazzotti 2,80€

Fernet Branca 3,00€

Jägermeister 3,00€

Aquavit (je 2cl)

Malteser 2,80€

Linie 3,20€

Whiskey (je 2cl)

Tullamore Dew 4,50€

Jack Daniels 4,00€

Likör (je 2cl)

Amaretto 3,00€

Baileys 3,50€

Sambucca 3,00€

Limoncello 3,00€