



das historische
*L*ichtspielgasthaus

FILM · THEATER · GASTRONOMIE · CATERING

Herzlich Willkommen im Pastori

Neben unserem historischen Kino, welches einmalig in Deutschland ist, erwartet Sie hier, im Weital, ein kulinarisches Konzept, das perfekt in unsere 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. So bieten wir, mit Leidenschaft zum Handwerk, Fachwissen und Frische – ohne Wenn und Aber, dieser Region eine Bühne auf unseren Tellern.

Wir beziehen beispielsweise sämtliches Rind- und Schweinefleisch von der **Metzgerei Götz in Altenkirchen**. Unsere Kartoffeln und Eier sind aus der Wetterau direkt vom Erzeuger. Unser Wild wird im Taunus erlegt.

Da wir zugunsten von Frische und Qualität im Bereich Fleisch und Fisch weitestgehend auf Lagerhaltung verzichten, bitten wir um Ihr Verständnis, falls einmal etwas „aus geht“. Wir bemühen uns in diesem Fall, Ihnen eine attraktive Alternative anbieten zu können.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und viel Freude.

Ihr Pastori-Team



Aperitif

Sekt Hausmarke, Weingut Nippgen, Pfalz	0,15l	5,90€
Winzersekt Riesling, Weingut Trenz, Brut	0,15l	7,50€
Traubensecco Trenz (alkoholfrei)	0,15l	5,50€
Kir Royale	0,15l	6,50€
Aperol-Spritz	0,2l	6,90€
Lillet Wild Berry	0,2l	6,90€
Hugo	0,2l	6,90€
Ramazotti rosato bella (Wild Berry)	0,2l	6,90€
Ramazotti rosato Tonic	0,2l	6,90€
Campari Soda/Orangensaft	0,2l	6,50€
San Bitterino Orange	0,2l	6,90€
Absolut Wodka Orange	0,2l	7,20€
Jack Daniels Cola	0,2l	7,20€
Martini Bianco/Rosso/Extra Dry	5 cl	5,50€
Sherry Fino / Medium	5 cl	5,50€



Vorspeisen & kleine Gerichte

Tomatencremesuppe

mit Basilikum-Öl

7,50€

Rinderkraftbrühe

mit Einlage

7,50€

Bruschetta

Mit Tomaten und Oliventapenade

6,50€

Gratinierter Ziegenkäse

mit Honig und gerösteten Walnüssen

an einem Salatbouquet, garniert mit Kirschtomaten

16,00€

Handkäs' mit Musik

Bauernbrot und Butter

...2 kleine Handkäs' 8,50 €

...3 kleine Handkäs' 11,00 €

Beilagensalat

5,00€



Salate

Salat „Della Casa“

Tomaten / Gurken / Croutons / Radieschen / Ei / Käse
14,90€

Salat „Mi Gusta“

mit Rindfleischstreifen

Tomaten / Gurken / Croutons / Radieschen / Ei / Käse
19,90€

Salat „Benedetta“

mit Hähnchenbrust

Tomaten / Gurken / Croutons / Radieschen / Ei / Käse
18,90€

Salat „Nizza“

mit Thunfisch

Tomaten / Gurken / Croutons / Radieschen / Ei / Käse
17,90€

Großer italienischer Salat

Altenkirchener Kochschinken / Oliven / gekochtes Ei
16,90€



Pasta

Penne „Fungi“

Waldpilze / Frühlingslauch / Knoblauch
15,50€

Penne „all´arrabiata“

Olivenöl / Chili / Knoblauch / Tomatensauce
11,00€

Penne „alla matriciana“

Speck / Zwiebel / Kirschtomaten
11,00€

Linguine „Mare e Monti“

Black Tiger Garnelen / Pilze / Knoblauch
19,00€

Lasagne „al forno“

Bolognese / Tomaten / Bechamel
12,50€

Lasagne „al forno“

Vegetarisch
12,50€



Hauptgerichte

Duett vom Edelfisch

aus Lachs und Zander auf einer Zitronen-Dillsauce
mit Babyspinat und Basmatireis
27,50€

Rumpsteak von der Färse (Metzgerei Götz / Altenkirchen)

auf Zwiebelsauce
dazu Pommes frites und Beilagensalat
200g - 29,50€
300g - 36,50€

Schnitzel vom Landschwein (Metzgerei Götz / Altenkirchen)

Pommes frites / Beilagensalat
18,00€

...mit Pilzrahmsauce	19,50€
...mit Zwiebelsauce	19,50€
...mit Paprikasauce	19,50€

„Oscar“ Burger

hausgemachtes Beef – Patty (Metzgerei Götz / Altenkirchen),
Zwiebeln, Coleslaw, Bacon, Cheddar
im Vollkorn – Brötchen, mit Pommes frites
18,00€

Auch als vegetarischer Burger

mit Gemüsepatty
17,00€



Desserts

Crème Brûlée
mit Maracujasorbet
9,50€

Warmes Schokoladensoufflée
mit flüssigem Kern
Vanilleeis / Beerenragout
10,50€

Eis

Vanille, Schoko, Walnuss, Mango - Maracuja
pro Kugel 2,00 €
mit Sahne + 1,00 €



Offene Weine (je 0,2l)

Weißweine

Weinschorle	4,50€
Scheurebe -halbtrocken-, Pfalz	5,00€
Riesling -trocken-, Pfalz	5,00€
Riesling -trocken-, Trenz - Rheingau	6,00€
Grauburgunder -trocken-, Pfalz	5,50€
Lugana Ca die Frati -trocken-, Italien	10,50€

Roséwein

Weißherbst -trocken-, Pfalz	5,00€
Rosé -trocken-, Trenz - Rheingau	6,50€
Lugana Ca dei Frati -rosato - trocken-, Italien	10,50€

Rotweine

Merlot -trocken-, Italien	6,00€
Primitivo -trocken-, Italien	6,50€
Trollinger - trocken-, Deutschland	6,00€

Biere

Radeberger Pils vom Fass	0,3l	3,00€
	0,5l	4,70€
Augustiner Lagerbier hell vom Fass	0,3l	3,50€
	0,5l	5,50€
Radeberger alkoholfrei	0,33l	3,50€
Clausthaler Radler alkoholfrei	0,33l	3,50€
Paulaner Weizen hell	0,5l	4,50€
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5l	4,50€



Softdrinks

Selters classic oder still	0,25l	2,80€
Selters classic oder still	0,7l	5,80€
Taunusquelle medium	0,7l	5,80€
Coca-Cola, Cola Zero, Fanta, Sprite	0,3l	3,00€
	0,5l	4,00€
Apfelschorle	0,4l	4,40€
Saftschorle	0,4l	4,50€
Schweppes Ginger Ale, Tonic, Bitter Lemon	0,2l	2,90€
Heil diverse Säfte	0,2l	2,60€
	0,4l	4,80€

Apfelwein

Heil Apfelwein	0,25l	3,00€
	0,5l	4,00€

Heißgetränke

Kaffee Crema	3,20€
Espresso	2,90€
Doppelter Espresso	3,80€
Espresso Macchiato	3,50€
Cappuccino	3,50€
Latte Macchiato	3,80€
Milchkaffee	3,50€
Glas Eilles Tee	3,00€



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	5,00€

Grappa (je 2cl)

Grappa di Prosecco	5,50€
Grappa Riserva	4,80€

Cognac (je 2cl)

Hennessy	5,50€
----------	-------

Kräuterliköre (je 2cl)

Averna	4,00€
Ramazzotti	4,00€
Fernet Branca	4,00€
Jägermeister	4,00€

Aquavit (je 2cl)

Malteser	3,50€
Linie	3,80€

Whiskey (je 2cl)

Tullamore Dew	5,00€
Jack Daniels	4,50€

Likör (je 2cl)

Amaretto	4,00€
Baileys	4,00€
Sambucca	4,00€
Limoncello	4,00€