



-lich Willkommen in der **Brasserie „Le Pastis“**
im Johannesbad Thermalhotel Ludwig Thoma!

Das Wort „**Brasserie**“ ist ein globaler Begriff für „Brauhaus“.

Der Zusatz „Le Pastis“ bedeutet „Mischung“.

Somit können Sie bei uns bayrische und auch mediterrane Köstlichkeiten genießen.

Seit September 2019 bieten wir – einzigartig in Bad Füssing – verschiedene Windbeutel an. Egal ob deftig oder süß, für jeden Geschmack ist etwas dabei. Seit 2021 bieten wir jeden Freitag frische Forellen in dreierlei Variationen an.

Lassen Sie sich von unserem Restaurantpersonal verwöhnen und genießen Sie mediterrane Gastlichkeit und bayerische Herzlichkeit!

Öffnungszeiten:

Kein Ruhetag
12:00-21:00 Uhr

Corinna Fasching, B.A.
& das Team der Brasserie „Le Pastis“

VORSPEISEN

Räucherlachsrosette mit Kartoffelpuffer

an Kren und Salatsträußchen

Insalata Caprese

Tomatenscheiben mit Mozzarella an Basilikum, Balsamico
und Olivenöl

SUPPEN

Rinderbrühe

mit Gemüse- und Pfannkuchenstreifen

**WINDBEUTEL deftig
- einzigartig in Bad Füssing -**

Windbeutel „Bayrisch“

mit Schweinebraten, Sauerkraut dazu Biersauce und Senf

Windbeutel „Lachs“

mit geräuchertem Lachs dazu Honig-Senf-Dressing
und Sahnemeerrettich

FLEISCH

Klassiker & vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

mit Pommes, Zitrone und Preiselbeeren

Cordon Bleu vom Schwein

gefüllt mit Käse und Schinken dazu Pommes und Preiselbeeren

Ludwig Thoma „Schlemmerpfandl“

Medaillons vom Schweinefilet an Pilzrahmsauce
mit buntem Gemüse und Spätzle

BRASSERIE

le.pastis

im Johannesbad Thermalhotel Ludwig Thoma

VEGETARISCH

Rottaler Käsespätzle

mit Gemüsestreifen und Röstzwiebeln an Rahmsauce

SALAT

**Bunter Blattsalat mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
und Croûtons**

Salat vom Buffet

FISCH

Gebratenes Zanderfilet

an Rieslingsauce dazu Brokkoli und Kartoffeln

BRASSERIE

le.pastis

im Johannesbad Thermalhotel Ludwig Thoma

JEDEN Donnerstag ab 12 Uhr:

Frische & im Ganzen gebratene Forelle in dreierlei Variationen:

- **Forelle „Müllerin“**
in Zitronensaft und Mehl gewendet und gebraten
- **Forelle in „Mandelbutter“ gebraten**
mit Zitronenscheibe und Petersilienbutter
- **Forelle „Gebacken“**
mit Petersilkartoffeln und Zitrone

Zu jeder Forelle werden Dampfkartoffeln serviert.

**Wir bitten um Vorbestellung der Forellen für Donnerstag –
begrenzt Kontingent**

KALTE GERICHTE

Käseteller

Variation von Weich- und Schnittkäse mit Aufstrich,
Garnitur und Gebäck

Fein garnierter bayerischer Wurstsalat

mit Brot und Butter

WINDBEUTEL süß
- einzigartig in Bad Füssing -

Windbeutel „Beschwipst“

gefüllt mit Schlagsahne und Vanilleeis dazu 2 cl Eierlikör

Windbeutel „Sahne-Schokobombe“

mit Schlagsahne, Schokoladeneis
und reichlich Schokoladensauce

NACHSPEISEN

Eispalatschinken

mit Vanilleeis und Sahne

Schokoladentörtchen

mit frischen Früchten

Kuchen des Tages

- ohne Sahne
- mit Sahne