



>> Zur Muschelzeit <<

Miesmuschelsalat Saskia

Gepulte Muscheln in Knoblauch-Kräuterbutter gebraten
an einem Blattsalatbukett mit Limetten-Dilldressing
und geröstetem mediterranen Brot

Wei, Mi, Sf, Glu(We)

€ 10,50

Spanische Muschelsuppe

Fruchtig-scharfe Tomaten-Paprikasuppe
mit Miesmuschelfleisch

Se, Wei

€ 6,50

Miesmuscheln Rheinische Art

Ein Topf fangfrische Miesmuscheln
mit Zwiebeln und Porree in pfeffrigem Weißweinsud gegart
dazu reichen wir Pumpernickel mit Butter

Wei, Se, Sul, Glu(We), Mi

€ 14,50

Miesmuscheln auf französischer Art

Ein Topf fangfrische Miesmuscheln
mit Zwiebeln, Knoblauch, Karotte und Sellerie in Sahnesud gegart
verfeinert mit frischer Blattpetersilie

dazu Baguettebrot

Wei, Se, Sul, Glu(We), Mi

€ 16,00

Wir bieten täglich fangfrische Muscheln an, solange der Vorrat reicht.