



Parkhotel

Oberhausen

... endlich ist wieder Muschelzeit



Ein Topf voll frische NordseemuscheIn nach Rheinischer Art

mit Zwiebeln und Porree in würzigem Weißweinsud gegart,
dazu servieren wir gebuttertes Pumpernickel

Wei,Su,Mi,Glu(WE)

€ 22,00

Ein Topf voll frische NordseemuscheIn nach Franzosen Art

mit Karotten, Sellerie, Frühlingszwiebel und Knoblauch im Sahne-Sud gegart,
dazu reichen wir ofenfrisches Baguette

Wei,Su,Mi,Se,Glu(WE)

€ 22,00

Muscheln Mediterran

Gepulte NordseemuscheIn mit Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate, Knoblauch
und Orrechiette-Nudeln in der Pfanne gebraten, mit Pesto verfeinert

Wie, Glu(WE),Ei,Su

€ 18,00

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

Wei-Weichtiere, Su-Sulfate, Mi-Laktose Kuhmilch, Glu(WE)-Weizengluten, Se-Sellerie, Nu(Pin)-Nüsse hier Pinienkerne