

# Januar und Februar immer Freitags

# Muschel-Abend

## Vorspeisen

Dänische Muschel-Suppe mit Lachspraline 6,90

2 Cocktail Gläschen Meeresfrüchte- und Shrimps Salat 8,90

Rauch-Matjes-Tatar auf warmen Rösti 8,90

3 Stck grüne Venus Muscheln

Blattspinat | überbacken mit Chili-Hollandaise 9,80



## Muscheln „Französische Art“

Frische Miesmuscheln in der Schale 800 Gramm

Klassisch im Weißwein-Sud

mit Gemüsestreifen und Blaue Zwiebeln

dazu gibt es Baguette 18,90



## Muscheln „Italienische Art“

Frische Miesmuscheln in der Schale 800 Gramm

Im Schältomaten-Sud

mit Knoblauch/ Lauchzwiebeln/ Olivenöl/ Peperoni

dazu gibt es Baguette 18,90



## Muschel DUETT ohne Schale

grüne Venus-Muscheln und Mies Muscheln

auf mediterranes Kartoffelpüree

weiße Balsamico-Apfel-Sauce

geröstete Selleriewürfel 25,90

## Schwarze und weiße Nudeln

im WOK mit Garnelen und Muschelfleisch geschwenkt

getrocknete Tomaten

Oliven

Parmesan-Espuma 23,90

