

Januar und Februar immer Freitag´s

Muschel-Abend

Vorspeisen

Hausgemachte Skandinavische
Muschel-Suppe mit Lachswürfel ABCD F 6,90 ABCDF

Rauchmatjes-Tatar auf gebratenen Rösti
grüner Apfel | Mango-Perlen ABCD F 9,80

Karpfenfilet heißgeräuchert
auf warmen Sauerkraut
und Schwarzbrotchips ABCD F 9,80

Im Cocktailglas
Meeresfrüchte Cocktail MAY-LING
mit Früchten | Curry | Riesen-Garnelen ABCD F 8,90



Muscheln „Französische Art“

Miesmuscheln in der Schale 800 Gramm
Klassisch im Weißwein-Sud
mit Gemüsestreifen und Blaue Zwiebeln
dazu gibt es Baguette 19,80



Muscheln „Italienische Art“

Miesmuscheln in der Schale 800 Gramm
Im Schältomaten-Sud
mit Lauchzwiebeln | Olivenöl | Peperoni
dazu gibt es Baguette 19,80

