

Hier geh'n

die Muscheln baden !!!



„Rheinische Miesmuscheln“
mit Wurzelgemüse im Rieslingsud
dazu Treberbrot & Butter

15,5



„Neptuns Miesmuscheln“
mit Tomaten, Rotwein, Gemüse, Knoblauch,
scharfen Zutaten gewürzt, dazu Aioli & Baguette

16,5



Miesmuscheln nach „Côte d'Azur Art“
in einer leichten Käse-Sahnesauce mit Weißwein,
Lauchzwiebeln, dazu Aioli & Baguette

16,5

und für den besonderen Käseliebhaber
- auf Wunsch zusätzlich mit Roquefort

19,5

