



Muschelspezialitäten

Gebackene Muscheln „Flämische Art“ mit Sauce Tartar, Salatgarnitur	17,50 €
Muscheln „Cote Sud“ mit Kräuterbutter, Tomaten und Oliven; im Ofen mit Käse gratiniert	18,50 €
Gratinierter Muschelteller: mit vielen Kräutern, Muskat, in Butter zubereitet, und im Ofen mit Käse gratiniert	18,50 €
Kräutermuscheln „Prager Art“ in Olivenöl und Kräutern zubereitet; mit Knoblauch und Pfeffer abgeschmeckt	18,50 €
Muscheln des „Winzers“ in Butter zubereitet, mit Weinbergschnecken verziert, Knoblauch, im Ofen mit Käse gratiniert	19,00 €
Spaghetti mit Miesmuscheln in Kräuterrahm serviert	17,50 €

**Zu allen Muschelgerichten servieren wir Pommes Frites oder Baguette,
Knoblauchbaguette gegen Aufpreis von 3,00 €**



8 Neuseeländer Grünschalenmuscheln (1/2 Schale) mit Knoblauchbasilikum gewürzt, auf Tomatenspiegel serviert dazu Knoblauchbaguette	15,50 €
Der Klassiker! Muscheln „Rheinische Art“ mit Lauch, Karotten und Sellerie zubereitet, Weißwein, Knoblauch und etwas Sahne	16,50 €
„Bretonische Muschelschüssel“ in Sahne zubereitet, mit Sellerie, Zwiebeln, Weißwein und Kräuter der Province	17,50 €
Muscheln des Chefs mit gekochtem Schinken, Champignons, Weißwein, Creme Fraiche und etwas Knoblauch	17,50 €
„Ardenner Muscheln“ mit gekochtem Schinken, Zwiebeln, Champignons, Weißwein, Creme Fraiche und frischen Kräutern	17,90 €
Traditionell: unsere Curry-Muscheln in Weißwein, mit Gemüsestreifen und Curry zubereitet; mit Kräutern und Cointreau verfeinert	18,50 €