

Muschel Wochen

vom 11. Januar bis 05. Februar 2023

Sautierte Jakobsmuschel mit Vinaigrette 25.00

und Knoblauchbrot
*Gratinated mussels
with garlic bread*

Spaghetti mit Miesmuscheln Venezia 41.00

mit feiner Tomatensauce und frischen Kräutern
*Spaghetti with mussels
with tomato sauce and fresh herbs*

Le Moules Frites 40.00

Frische, köstliche Miesmuscheln in Gemüsesud,
die mit Pommes Frites serviert werden
Mussels with French fries

Passende Weine

Sancerre «Silex» AOC 1dl 11.00
Thauvenay (Loire) Fl. 68.00

Riesling Trocken « Goldtröpfchen » 1dl 10.00
Weingut Hain (Mosel) Fl. 66.00

La Colombe Chasslas (Hauswein) 1dl 8.00
Raymond Paccot, Féchy (Waadtland) Fl. 48.00

Champagner

Louis Roederer Brut Premier 1dl 16.00
Reims (Champagne) 37.5cl 57.00
Fl. 98.00

Louis Roederer Brut Rosé Vintage 1dl 19.00
Reims (Champagne) 37.5cl 71.00
Fl. 164.00

