



## Moules Frites

**in rotem Sud - klassisch, provençalisch: Fenchelknolle, Sellerie, Weißwein, Pastis, Knoblauch, Tomaten, Olivenöl; Pommes Frites & Sauce Rouille - 18,5€**

**in weißem Sud: Leichte Weißwein-Wermut-Velouté, Fenchelknolle, Sellerie, Kräuter, Olivenöl; Pommes Frites & Sauce Rouille - 18,5€**

**À la Maison: Leichte Weißwein-Wermut-Velouté, Sellerie, Kräuter, Blauschimmel & junge Erbsen; Pommes Frites & Sauce Rouille - 20,5€**

Die „Rouille“ ist eine Sauce aus Südfrankreich. Die Basis bilden Stampf-Kartoffeln und etwas Olivenöl. Abgeschmeckt wird mit Safran, Knoblauch, Meersalz und Chili.



## Riesenbohnen & Muscheln

**in rotem Sud - mit Fenchel, Sellerie, Weißwein, Pastis, Knoblauch, Tomate, Dillstiel & Olivenöl; mit Baguette (ohne Pommes) - 18€**



**Pommes Frites & Sauce Rouille Extra - 5€**

## New Poutine

**Pommes Frites mit Artischocken, Mangold & Gorgonzola-Weißwein-Sauce - 10€**

## Dessert

**Schokotörtchen mit Cassis - 5€**

Allergene/Zusatzstoffe haben wir übersichtlich aufgelistet in unserem „Allergie-Buch“ - fragt bitte den Service danach