



## Moules Frites

**in rotem Sud - klassisch, provençalisch: Fenchelknolle, Sellerie, Weißwein, Pastis, Knoblauch, Tomaten, Olivenöl; Pommes Frites & Sauce Rouille - 20,5€**

**in weißem Sud: Leichte Weißwein-Wermut-Velouté, Fenchelknolle, Sellerie, Kräuter, Olivenöl; Pommes Frites & Sauce Rouille - 21,5€**

**À la Maison: Leichte Weißwein-Wermut-Velouté, Sellerie, Kräuter, Blauschimmel & junge Erbsen; Pommes Frites & Sauce Rouille - 23€**

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) - 19€**



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

## New Poutine

**Pommes Frites mit Artischocken,  
Manjold & Gorgonzola-Weißwein-Sauce - 12€**

## Dessert

**Schokotörtchen mit Cassis - 6,5€  
Zitronensorbet „Amalfi-Style“ - 5,5€**

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