

Muschel Bar

- Winterkarte -



À la Maison

- Winteredition - mit Ofen-Rosenkohl und gerösteten Mandeln -
Gorgonzola-Wermut-Velouté, Sellerie, Fenchel, frische Kräuter;
Pommes Frites & Sauce Rouille - 24,5€

Muscheln mit geschmorten Riesenbohnen

in rotem Sud - mit Fenchel, Sellerie, Weißwein, Pastis, Knoblauch, Tomate,
Dillstiel & Olivenöl; Baguette - 19€

Muschel-Bar-Surf&Turf-Spezial

mit Couscous, Rippchen, Grünkohl und Steckrüben
suppig, winterliches Hauptgericht - Muscheln & Rippchen gesotten im
eigenen Sud mit Grünkohl, Steckrübe, Rosmarin, Curcuma & Olivenöl
- über Ras-el-Hanout-Couscous gegossen - 25€



Moules Frites

- Unsere Klassiker -

in rotem Sud - 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€

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



New Poutine

Pommes Frites mit Artischocken - Mangold - Gorgonzola-Weißwein-Sauce - 12€

Extra:

Pommes Frites & Sauce Rouille - 5€

Dessert

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

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