

# 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