



## Moules Frites

**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**

**À la Maison: Leichte Weißwein-Wermut-Velouté, Sellerie, Kräuter, Blauschimmel, junge Erbsen; Pommes frites & Sauce Rouille - 24,5**

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



## **Mejillones in Schmorzwiebelud mit Kichererbsen & Calamares** **- Spanish Style - etwas scharf**

**Rauchpaprika, Sellerie, Knoblauch, Chili, Weißwein, Tomate & Olivenöl; Baguette - 22**

## **Muscheln mit geschmorten Riesenbohnen** **- Greek Style -**

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

## **Muscheln in grünem Sud** **- Muschelbar Free Style - etwas scharf**

**Spinat und Lauch in Erdnuss-Salbeibutter geschmort, Kokosmilch, grünes Curry; gehackte Erdnüsse, Limetten-Ecke, frischer Koriander, Sesam-Chiliöl, Baguette - 22€**

## Loaded Poutine Fries

**Artischocken, Mangold & Gorgonzola-Weißwein-Sauce auf Pommes frites - 12**

**Geschmorte Zwiebeln, Kichererbsen & Calamares mit frischen Kräutern und Sauce Rouille auf Pommes frites - 14,5**

**Extra Pommes frites & Sauce Rouille - 5**

## Dessert

**Schokotörtchen mit Cassis - 6,5 / Zitronensorbet Amalfi - 5,5**

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