



Moules Frites

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

à la Crème: Weißwein-Wermut-Velouté, Crème fraîche, Fenchelknolle, Sellerie, Kräuter, Olivenöl; Pommes frites & Sauce Rouille - 21,5

à la Maison: Weißwein-Wermut-Velouté, Crème fraîche, Sellerie, Kräuter, Blauschimmel, junge Erbsen; Pommes frites & Sauce Rouille - 24,5

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



Mejillones mit Kichererbsen & Calamares

- Spanish Style - in Schmorzwiebelsud - etwas scharf -

Rauchpaprika, Sellerie, Knoblauch, Chili, Weißwein, Tomate, Olivenöl; Baguette - 23

Muscheln mit geschmorten Riesenbohnen

- Greek Style - in rotem Sud -

Fenchel, Sellerie, Weißwein, Knoblauch,

Tomate, Dillstiel, Olivenöl; Baguette - 19

'Moules Cocotier'

- French-Asia-Connection - in grünem Sud - etwas scharf -

Spinat und Lauch in Erdnuss-Salbei-Butter geschmort, Kokosmilch, grünes Curry, Apfel; gehackte Erdnüsse, Limetten-Ecke, frischer Koriander, Sesam-Chili-Öl, Baguette - 23

- Extra Pommes frites & Sauce Rouille - 5

Poutine

Loaded 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

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