



Moules Frites

- in rotem Sud - provençalisch -

Fenchel, Sellerie, Weißwein, Pastis, Knoblauch, Tomaten, Olivenöl;
Pommes Frites & Sauce Rouille - 20,5

- à la Crème -

Weißwein-Wermut-Velouté, Crème Fraîche, Fenchel,
Sellerie, Meerrettich, Kräuter, Olivenöl; Pommes Frites & Sauce Rouille - 21,5

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

Winterzeit

- Moules Frites à la Maison -

- mit Blauschimmel, Ofen-Rosenkohl & gerösteten Mandelblättern -
Weißwein-Wermut-Velouté, Crème Fraîche, Sellerie, Kräuter;
Pommes Frites & Sauce Rouille - 24,5



Muscheln mit Richererbbsen & Calamares

- in Schmorzwiebelsud - etwas scharf -

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

Muscheln mit geschmorten Riesenbohnen

- in rotem Sud -

Fenchel, Sellerie, Weißwein, Knoblauch,
Tomate, Dillstiel, Olivenöl; Baguette - 19

Extra

Pommes Frites & Sauce Rouille - 5

Poutine

- Loaded Fries -

Artischocken, Mangold & Gorgonzola-Weißwein-Sauce auf Pommes Frites - 12

-

Geschmorte Zwiebeln, Richererbbsen & Calamares
mit frischen Kräutern und Sauce Rouille auf Pommes Frites - 14,5

Dessert

Schokotörtchen mit Cassis - 6,5

Zitronensorbet - 5,5

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