

## **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

- à la Maison -

Weißwein-Wermut-Velouté, Crème Fraîche, Sellerie, Kräuter,  
Blauschimmel, junge Erbsen; Pommes Frites & Sauce Rouille - 24,5

*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.*



## **Muscheln mit Richererbsen & 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, Richererbsen & 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*