Moules Frites

Provençal - Fenchel, Sellerie, Weißwein, Pastis, Knoblauch, Tomaten, Olivenöl;
Pommes Frites & Sauce Rouille 21,5

à la Crème - Weißwein-Wermut-Velouté, Crème Fraîche, Fenchel,
Sellerie, Meerrettich, Kräuter, Olivenöl; Pommes Frites & Sauce Rouille 22,5

Winterzeit

Moules Frites à la Maison - mit Blauschimmel, Ofen-Rosenkohl & gerösteten
Mandelblättern, Weißwein-Wermut-Velouté, Crème Fraîche, Sellerie, Kräuter;
Pommes Frites & Sauce Rouille 25,5

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 Kichererbsen & Calamares

- in Schmorzwiebelsud - etwas scharf -
Rauchpaprika, Sellerie, Knoblauch, Chili,
Weißwein, Tomate, Olivenöl; Baguette 24

Muscheln mit geschmorten Riesenbohnen

- in rotem Sud -
Fenchel, Sellerie, Weißwein, Knoblauch,
Tomate, Dillstiel, Olivenöl; Baguette 20

'Cocotier'

- Muscheln French-Asia-Style - in grünem Sud - etwas scharf -
Spinat und Lauch in Erdnuss-Salbei-Butter geschmort, Kokosmilch, grünes Curry,
Sellerie, Apfel; gehackte Erdnüsse, Limetten-Ecke,
frischer Koriander, Sesam-Chili-Öl, Baguette 24

★★★

Extra

Pommes Frites & Sauce Rouille 5

Poutine

- Loaded Fries -

Artischocken, Mangold & Gorgonzola-Weißwein-Sauce auf Pommes Frites 13

Geschmorte Zwiebeln, Kichererbsen & Calamares
mit frischen Kräutern und Sauce Rouille auf Pommes Frites 15,5

Dessert

Schokotörtchen mit Cassis 7 / Zitronensorbet 6

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