

# Es ist Muschelzeit!

*Wenn man die Wahl hat zwischen Austern und Champagner, so pflegt man sich in der Regel für beides zu entscheiden' Theodor Fontane*

|  |       |
|--|-------|
| Huîtres de Zeelande Frische Austern aus Zeeland (Nordsee) / Oysters  |       |
| 6 Austern<br><i>6 Huîtres de Zeelande/ 6 Oysters</i>   | 12,50 |
| 12 Austern mit einem Glas Sauvignon Blanc<br><i>12 Huîtres de Zeelande et un verre de Sauvignon Blanc / 12 oysters and a glass of white Sauvignon</i>  | 25,00 |
| 6 überbackene Austern mit Kräuterbutter<br><i>6 Huîtres gratinées beurre Maitre d'hotel / 6 Oysters herb butter gratin</i>   | 16,50 |
| 6 überbackene Austern im Spinatbett mit Weißweinsauce<br><i>6 Huîtres gratinées sur lit d'épinards et sauce au vin blanc / 6 oysters gratin on spinach with white wine sauce</i>   | 19,50 |
| Muskatkürbiscremesuppe mit pochierten Miesmuscheln und frischen Koriander<br><i>Soupe au potiron avec des moules et de la coriandre fraîche / Pumpkin soup with mussels and cilantro</i>   | 6,50  |
| Muskatkürbiscremesuppe mit gebratenen Jakobsmuscheln<br><i>Soupe au potiron et coquille St. Jacques grillées / Pumpkinsoup with grilled scallop slices</i>   | 8,50  |
| „Moules Marinières“, Frische Miesmuscheln in Weissweinsud mit Pommes Frites oder Salat<br><i>Moules Marinières au vin blanc avec des frites ou une salade verte/ Mussels in whitewine sauce, french fries or salad</i>   | 14,50 |
| „Moules Crème“, Frische Miesmuscheln in Weissweinsud und Sahne mit Pommes Frites oder Salat<br><i>Moules au vin blanc et a la creme avec des frites ou une salade verte<br/>Mussels with whitwine and cream sauce, french fries or salad</i>   | 14,50 |
| „Moules Provencale“, Frische Miesmuscheln in Weissweinsud, Tomaten und Basilikum mit Pommes Frites oder Salat<br><i>Moules Marinières au vin blanc à l'ail et herbes de provence accompagné de frites ou de salade verte<br/>Mussels in whitewine sauce with garlic and mediterranean herbs , french fries or salad</i>              | 14,50 |
| „Moules à la Normande“, Frische Miesmuscheln mit Cidre (Apfelwein) und Sahne, dazu Pommes Frites oder Salat<br><i>Moules au cidre et a la creme, accompagné de frites ou de salade verte<br/>Mussels with Cider and cream sauce, french fries or salad</i>   | 14,50 |
| „Moules A la Thai“, Frische Miesmuscheln in Gemüsesud mit Curry, Kokosmilch, frischem Koriander, dazu Pommes Frites oder Salat<br><i>Moules au curry, lait de noix de coco avec de la coriandre fraîche, des frites ou une salade verte<br/>Mussels thai style with curry, coconutcream an fresh cilantro, french fries or salad</i> | 14,50 |
| „Moules Mouclade“, Frische Miesmuscheln mit Pineau des Charentes (Cognaclikör), Sahne und Curry, dazu Pommes Frites oder Salat<br><i>Moules au pineau des charentes, curry et crème avec des frites ou une salade verte<br/>Mussels with pineau des charentes and mediterranean vegetables, , french fries or salad</i>              | 16,50 |
| Bandnudeln mit gebratenen Jakobsmuscheln an Safransauce<br><i>Tagliatelle aux Coquilles St. Jacques et sauce safranée / Tagliatelle with scallops and saffron cream</i>  | 16,50 |