



*Die Monate mit einem -R- am Ende  
haben für Freunde der Meeresfrüchte  
eine ganz besondere Bedeutung !*

*Endlich wieder Miesmuscheln die Saison ist eröffnet.  
Und die Miesmuscheln sind vor allem eins, zart und voller Fleisch.*

### **Safran-Muschelcrèmesuppe**

*aus dem Sud von frisch gekochten Muscheln und Wurzelgemüsen  
mit Gemüsejulienne, Muschelfleisch und Sahne. Mit Safran verfeinert.*

**6,80 €**

### **Miesmuscheln in Sauce Hollandaise**

*Muscheln ohne Schalen gemischt mit Möhren, Fenchel und Zwiebeln  
in Sauce Hollandaise und im Backofen gratiniert*

**14,80 €**

### **Ragout fin von Miesmuscheln**

*Blätterteigpasteten gefüllt mit Muscheln ohne Schalen in Butter angedünstet  
und Zwiebeln, Lauch, Möhren, Sellerie in feine Streifen geschnitten  
serviert in einer Weißweincrèmesauce*

**15,80 €**

### **Cozze al pomodoro**

*In Olivenöl Estragon Schalotten, Möhren, Knoblauchzehe  
getrocknete Chiliflocken, Zwiebeln, Basilikum  
und fruchtigen Tomatenwürfeln angedünstet.*

*Mit reichlich trockenem Pinot Grigio abgelöscht. und Sahne verfeinert.*

**16,80 €**

### **Moules-frites**

*sind ein in Belgien populäres Gericht.*

*Diese häufig als belgisches Nationalgericht  
ist in vielen belgischen Restaurants erhältlich*

*im Topf servierte Miesmuscheln im Wein-Sahnesud, die mit  
selbstgemachten Pommes frites und Mayonnaise serviert werden.*

**16,80 €**