

Season's best

MUSCHELN

MIESMUSCHELSUPPE MIT SAFRAN

14.00

serviert mit Knoblauchcrostini

MUSSEL SOUP WITH SAFFRON

served with garlic crostini

MOULES MARINIÈRES

18.00/26.00

Miesmuscheln in Weisswein mit Zwiebeln, Knoblauch und gehackter Petersilie

MUSSELS MARINIÈRES

mussels in white wine with onions, garlic and chopped parsley

MIESMUSCHELN ITALIENISCHE ART

21.00/29.00

in Weisswein-Tomatensauce mit Zwiebeln, Rucola und Gemüsestreifen

MUSSELS ITALIAN STYLE

in white wine tomato sauce with onions, rocket and vegetable strips

MIESMUSCHELN IN KOKOSSAUCE

21.00/29.00

mit Kefir-Limettenblättern und Gemüse, grünem Chili und frischem Koriander

MUSSELS IN COCONUT SAUCE

with kefir lime leaves and vegetables, green chili and fresh coriander

SERVIERT ALS MOULES ET FRITES

+ 5.00

SERVED WITH FRENCH FRIES

SPAGHETTI VONGOLE

22.00/30.00

Venusmuscheln mit Weisswein, Kräutern, Knoblauch und Peperoncino

SPAGHETTI VONGOLE

clams with white wine, herbs, garlic and peperoncino

FREGOLA SARDA MIT VONGOLE

24.00/32.00

Sardische Pasta mit Venusmuscheln

FREGOLA SARDA WITH VONGOLE

Sardinian pasta with clams

Fregola heisst die wunderbare Pastaspezialität aus Sardinien: Ihr typisches Röstaroma passt perfekt zu Muscheln und Meeresfrüchten, herbem Gemüse und herzhaftem Ziegen- oder Schafskäse. Hergestellt aus Hartweizendunst und Wasser, zu kleinen Kügelchen geformt und dann im Ofen geröstet erhalten Sie ihren charakteristischen Geschmack.

