

Muschelkarte

Alle Muscheln werden mit Fritten und hausgemachter Muschelmayonaise serviert

Muscheln Natur

Moules nature
24,00

Muscheln Weißwein / Muscheln Knoblauch
Moules au vin blanc / Moules à l'ail
25,00

Muscheln Senf / Muscheln Ricard
Moules au moutarde / Moules Ricard
25,50

Muscheln Sit Down (Fenchel/Curry/Estragon) / Muscheln Arabisch
Moules Sit Down (fenouil/Curry/estragon) / Moules arabe
27,00

Hauptgerichte Vegetarisch

Tajjne mit Couscous, Tomaten, Aubergine und einer Chamila Soße
Tajjne de couscous, tomate, aubergine et une sauce Chamila
19,00

Mediterrane Gemüse - Gnocchi Pfanne mit Rucola und Parmesan
Gnocchis sautés avec des légumes méditerranées, roquette et parmesan
20,00

Hauptgerichte Fisch

Tagesfisch an einem Kartoffel-Schnittlauchpüree und Kohlrabigemüse
Poisson du jour avec un purée de pomme de terre à la ciboulette et du chou-rave
25,00

Lachs mit Couscous, Gemüse und Chamila Sosse
Medaillon de saumon avec couscous, légumes et sauce Chamila
24,00

Medaillon vom Kabeljau an einem Melonenragout, Frühlingszwiebel und hausgemachten Gnocchis
Médaillon de cabillaud avec un ragout de melon, jeunes d'oignons et des Gnocchis
28,00

Pro Tisch maximal 4 verschiedene Gericht zur Auswahl.

Sit
DOWN