



MOULES & CO IM JANUAR

Zum Starten

Miesmuschel mit Café de Paris überbacken serviert mit geröstetem Brot	14.00
Jakobsmuschel auf Blattspinat mit Sauce Hollandaise gratiniert	18.00
Nüsslisalat mit Speckstreifen im Tempura gebackene Miesmuscheln serviert mit Sauce Aioli	15.00

Moules & Co

Moules Marinières Weisswein, Eschalotten, Kräuter, Knoblauch	32.00
Moules Marseillaise Gemüwestreifen, Knoblauch, Kräuter, Pernod	33.00
Moules Thai Curry Grüne Thai Curry Sauce, Limonenblätter Chili, Zitronengras	35.00
Dazu servieren wir Pommes Frites	
Tagliolini mit Venusmuscheln Tomaten, Knoblauch, rote Zwiebeln, Basilikum	25.00
Jakobsmuschel sautiert Yuzu, Champignon, Acquerello Risotto	29.00

Der passende Wein

	10cl	75cl
Entre Deux Mers AOC 2016 Smith&Smith, Bordeaux <i>Sauvignon Blanc, Semillon, Muscadelle</i>	6.80	48.00
SP68 Bianco IGT 2016 Occipinti, Sizilien <i>Albanello, Moscato d'Alessandria</i>	7.50	55.00