

## *Muschelspezialitäten*

*Muschelcremesuppe mit Knoblauchbrot* 5,10

\*\*\*\*

*gratiniertes Muscheltöpfchen mit Käse überbacken  
und Knoblauchbrot* 11,00

*Muscheln „Wiener“ paniert und ausgebacken  
im Salatnest mit Sc. Ajoli und Baguette* 13,00

*Muscheln mit Tomaten-Zucchini ragout  
auf Tagliatelle und gemischtem Salat* 15,60

*Muscheln „Verdi“ in Tomatensauce mit Krabben,  
Champignons auf Tagliatelle und gemischtem Salat* 16,00

## *Unsere Klassiker in der Schale*

*Muscheln "Rheinisch" in  
Weißwein mit Schwarzbrot u. Butter* 14,50

*Muscheln "a la Chef" in  
Knoblauch-Sahnesauce mit Brot* 15,50

*Muscheln „Mailänder“ in  
Tomaten-Gemüsesauce mit Brot* 15,50

*Muschelterrine "Gronau" in  
Sahneknoblauchsauce mit Krabben  
(für zwei Personen)* 31,50

**!! Unsere Weinempfehlung zu den Muschelgerichten !!**

**Baden Baden**

***Oberkircher, Spätburgunder Blanc de Noir, trocken***

***Karaffe 0,2 l 5,50***

***Flasche 0,75 l 19,00***

**Spanien**

***Bodegas Garciarevalo, Verdio, trocken***

***110 bis 140 Jahre alte Reben***

***Karaffe 0,2 l 6,90***

***Flasche 0,75 l 22,50***

**!! Unsere Aperitif Empfehlung !!**

***Aperol Spritz 6,50***

***Lillet Wild Berry 6,50***