

Muschelspezialitäten

Muschelcremesuppe mit Knoblauchbrot 5,40

*gratiniertes Muscheltöpfchen mit Käse überbacken
und Knoblauchbrot* 11,50

*Muscheln „Wiener“ paniert und ausgebacken
im Salatnest mit Sc. Ajoli und Baguette* 13,50

*Muscheln mit Tomaten-Zucchini ragout
auf Tagliatelle und gemischtem Salat* 16,00

*Muscheln „Verdi“ in Tomatensauce mit Krabben,
Champignons auf Tagliatelle und gemischtem Salat* 16,50

Unsere Klassiker in der Schale

*Muscheln "Rheinisch" in
Weißwein mit Schwarzbrot u. Butter* 15,00

*Muscheln "a la Chef" in
Knoblauch-Sahnesauce mit Brot* 16,00

*Muscheln „Mailänder“ in
Tomaten-Gemüsesauce mit Brot* 16,00

*Muschelterrine "Gronau" in
Sahneknoblauchsauce mit Krabben
(für zwei Personen)* 32,50

!! Unsere Weinempfehlung zu den Muschelgerichten !!

***Spanien / Bodegas Garciarevalo / Verdio, trocken
110 bis 140 Jahre alte Reben***

Karaffe 0,2 l 6,90

Flasche 0,75 l 22,50