

Austern / Muscheln



Austern „fines de claire“ aus der Bretagne

- Stück
- halbes Dutzend
- Dutzend

- **3 Austern & 1 dl von « Elles »**, Dimitri Engel, Saint-Blaise
(Mischung aus Rebsorten : Sauvignon blanc & Viognier)



Stk zu 3.50 3.70
Stk zu 3.40 21.00
40.80

19.90

Safranierte Muschelschaumsuppe

12.30



Bouchot Muscheln „à la marinière“

- als Vorspeise (ca. 400 gr)
- kleine Portion Pommes frites als Beilage
- „à discrétion“ inklusive Pommes frites als Beilage

18.20

4.80

40.50



ab Samstag 4. Dezember 2021 :

**Meeresfrüchte-Platte / Hummer / Jakobsmuschel /
Riesenkrevetten / Bärenkreb**

Le Menu de la Mer

Drei Austern „fines de claires“
aus der Bretagne

*

Bouchot Muscheln „à la marinière“

*



Sautierter Lachsschnitzel auf Spinatblätter
Safran-Muschel-Creme
Salzkartoffeln oder Reis

*

Geeistes Tiramisu

Zwetschkenragout mit destillierter Zweschke
Knusperiges mit Sesam

65.00