

# MUSCHELN

## COQUILLE SAINT JACQUES

	VORSPEISE	HAUPTANG
<b>SAUTIERTE COQUILLES SAINT JACQUES</b> auf Randencarpaccio, Shizo-Kresse und Wasabi-Crème-Fraîche	<b>22.00</b>	<b>36.00</b>
<b>GEBACKENE COQUILLES SAINT JACQUES</b> in Pankopanade gebackene Hotate-Jakobsmuscheln mit Avocados, Zitrusfruchtsalat und Curry-Mayonnaise	<b>24.00</b>	<b>38.00</b>

## MOULES

	VORSPEISE ca. 250g	HAUPTANG ca. 400g
<b>MOULES «MARINIÈRE»</b> Miesmuscheln mit Weisswein-Kräuter-Fond	<b>19.50</b>	<b>32.00</b>
<b>MOULES «ITALIENNE»</b> Miesmuscheln mit Tomaten, Knoblauch und Zitrone	<b>19.50</b>	<b>32.00</b>
<b>MOULES «THAILANDAISE»</b> Miesmuscheln mit Zitronengras, Ingwer, Koriander und Thai-Basilikum	<b>19.50</b>	<b>32.00</b>

dazu Pommes Frites + **5.50**

## AUSTERN

<b>MARENNES-OLÉRON AUSTERN</b> mit Zitrone und Schalottenvinaigrette	<b>4.50 pro Stück</b>
---	-----------------------

## VENUSMUSCHELN

<b>SPAGHETTI «ALLE VONGOLE»</b> Spaghetti mit Venusmuscheln, Tomatensauce, Knoblauch, Safran und Weisswein	<b>24.50</b>	<b>32.00</b>
--	--------------	--------------