



# Muschel-Zeit im Salzspeicher

**15. Oktober bis 11. November**

***Der neue kulinarische Höhepunkt!***

---

## ***Clam-Showder***

typisch amerikanische Venusmuschel-Suppe mit Speck,  
Kartoffeln und frischen Kräutern, dazu ofenfrisches Baguette

€ 5,20

\* \* \* \* \*

## ***Muschel trifft Dorsch***

gegrilltes Filet vom Dorsch an Chili-Safran-Muscheln,  
dazu geröstete Rosmarinkartoffeln

€ 18,50

\* \* \* \* \*

## ***Tagliatelle mit Kammmuscheln***

in einer Weißwein-Rahmsauce, mit geschmortem Kirschtomaten

€ 16,90

\* \* \* \* \*

## ***Frische Miesmuscheln***

im Gemüse-Tomaten-Weißwein-Sud gegart,  
dazu knuspriges Knoblauchbrot

Vorspeise € 8,50

Hauptspeise € 15,80

\* \* \* \* \*

## ***Gericht ohne Muschel***

Trilogie vom Wildbret - gegrillte Wildschwein-, Hirsch- und Rehmedaillons  
mit hausgemachtem Apfel-Rotkohl, Preiselbeerschaum und Kroketten

€ 18,90

\* \* \* \* \*

## ***Zartbitter-Schokoladen-Soufflee***

medium gebacken - auf Vanillespiegel, mit Beerenfrüchten  
und einer Kugel Eis Ihrer Wahl

€ 6,50