



Muschel-Zeit im Salzspeicher

21. Oktober bis 8. November

Der neue kulinarische Höhepunkt!

Clam-Showder

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

€ 6,20

* * * * *

Muschel trifft Dorsch

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

€ 18,90

* * * * *

Tagliatelle mit Kammmuscheln

in einer Weißwein-Rahmsauce, mit geschmortem Kirschtomaten

€ 16,90

* * * * *

Frische Miesmuscheln

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

Vorspeise € 8,90

Hauptspeise € 16,80

* * * * *

Gericht ohne Muschel

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

€ 19,80

* * * * *

Zartbitter-Schokoladen-Soufflee

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

€ 6,50