

Mussels season started!



Mussels "French Bistro" – Muscheln "Pariser Bistro"



Mussels "Seaman's Style – Muscheln "Seemann's Art"

*We import every Weekend fresh
delicious Mussels from Europe*

*Wir importieren jedes Wochenende
Delikatessenmuscheln aus Europa*

The traditional Way, the "Seaman's Style"

*Stewed in white Wine, Vegetables, Garlic,
Onions & Herbs*



"French Bistro"

In a succulent Cream Sauce



"Alla Siciliana"

*The Italian Way, in a rich Tomato & Basil Sauce with
a hint of Garlic and Thyme*

Appetizer 380

Maincourse 690

Muscheln nach "Seemann's Art"

*Gedünstet in Weisswein mit Gemüse, Zwiebeln,
Knoblauch und Kräutern*



"Pariser Bistro"

An feiner Sahne Sauce



"Sizilianische Art"

*In einer hausgemachten Tomaten- & Basilikum Sauce mit
einem Hauch von Knoblauch und Thymian*

Als Vorspeise 380

Als Hauptgericht 690