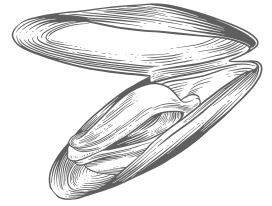


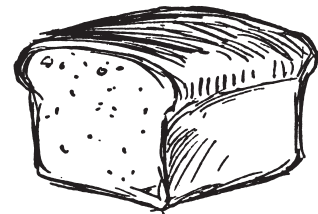
Muschelzeit



"Rheinische Art"

Mit Wurzelgemüse, Zwiebeln, Butter-
Weißweinfond und gebuttertes Schwarzbrot

18,9



"Spanische Art"

Mit Knoblauch, Tomaten, Weißweinsud, Zwiebeln,
mediterranen Kräutern, Zitrone und geröstetem
Ciabatta

19,9

Ausgelöste Muscheln

In Café de Paris Sauce mit Käse gratiniert, dazu
geröstetes Ciabatta

21,9

zu den Muscheln empfehlen wir Ihnen einen Sauvignon Blanc,
Dr. Köhler Rheinhessen 0,2 l,

8 €