



## *Nordseemuscheln*

Unsere Spezialität: Nordsee-Muscheln  
Ein Kilo frisch gefangene Nordsee-Muscheln – direkt aus dem Meer auf den Tisch. Zart im Biss, vollmundig im Geschmack und gekocht in einer aromatischen Brühe aus Weißwein, feinem Gemüse und frischen Kräutern. Dazu servieren wir hausgemachtes Schwarzbrot oder Ciabatta, perfekt um den köstlichen Sud aufzutunken. Ein Erlebnis, das nach Meer schmeckt und Lust auf mehr macht.

**Jetzt hier reservieren**

### **„Rheinische Art“**

Wurzelgemüse / Zwiebeln / Butter -  
Weißweinfond gebuttertes Schwarzbrot  
21,9

### **„Spanische Art“**

Knoblauch – Tomaten – Weißweinsud //  
Zwiebeln / mediterrane Kräuter / Zitrone  
Geröstetes Ciabatta Brot  
21,9

### **Ausgelöste Muscheln „Café de Paris“**

mit Käse gratiniert, geröstetes Ciabatta  
21,9