

EST
1998

RESTAURANT & BAR

JEDERMANN

...immer eine /dee persönlicher...



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