

Pfahlmuscheln, soviel Sie mögen, fein zubereitet



- 👑 im Rieslingsud mit Gemüsestreifen
- 👑 provencal mit Tomaten-Kräuter-Coulis
- 👑 à la crème in Knoblauch-Sahne-Soße

Sie können alle Zubereitungsarten quer Beet probieren.
Dazu servieren wir Ihnen ofenfrisches Baguette
und vieeel Knoblauchsoße zum Dippen.

p.P. € 20,50

Muschelabend ist am
Donnerstag, den 12. Oktober und am
Donnerstag, den 19. Oktober

An diesen Abenden gibt es
ausschließlich Muscheln
und unsere Salatekarte

