

# Muscheln ...

Saison 2022 / 2023

## „Rheinische Art „

Muschelgröße	
Extra	16,00 €
Super	17,50 €
Imperial	19,50 €
Jumbo	21,50 €

## „Elsässer Art“

Muschelgröße	
Extra	16,50 €
Super	18,00 €
Imperial	20,00 €
Jumbo	22,00 €

## In Weißwein und Sahnecreme

Muschelgröße	
Extra	17,00 €
Super	18,00 €
Imperial	20,00 €
Jumbo	22,00 €

## In Senf und Sahnecreme

Muschelgröße	
Extra	17,50 €
Super	18,50 €
Imperial	20,50 €
Jumbo	22,50 €

## „Provencale“

Muschelgröße	
Extra	18,50 €
Super	19,50 €
Imperial	21,50 €
Jumbo	23,50 €

## „Pariser Art“ mit grünem Pfeffer

Muschelgröße	
Extra	18,00 €
Super	19,00 €
Imperial	21,00 €
Jumbo	23,00 €

## In Curry und Sahne

Muschelgröße	
Extra	17,50 €
Super	18,50 €
Imperial	20,50 €
Jumbo	22,50 €

## Muschelpfännchen gratiniert (ohne Schale)

mit Knoblauch und Kräutern	18,50 €
in Currysahne	18,50 €
in Senfsahne	18,50 €
auf Blattspinat	18,50 €
in Pernodsahne	19,00 €
Cafe de Paris	19,00 €
italienisch	19,00 €
mit Roquefort	19,00 €

## In Pernod und Sahne

Muschelgröße	
Extra	18,00 €
Super	19,00 €
Imperial	21,00 €
Jumbo	23,00 €

## „Café de Paris“ in Kräutercreme

Muschelgröße	
Extra	18,50 €
Super	19,50 €
Imperial	21,50 €
Jumbo	23,50 €

## In Roquefortsahne

Muschelgröße	
Extra	18,50 €
Super	19,50 €
Imperial	21,50 €
Jumbo	23,50 €

## „Italienisch Art“

Muschelgröße	
Extra	18,50 €
Super	19,50 €
Imperial	21,50 €
Jumbo	23,50 €

## „Mediterran“ mit Knoblauch, Tomate und frischem Gemüse

Muschelgröße	
Extra	18,50 €
Super	19,50 €
Imperial	21,50 €
Jumbo	23,50 €

## „Belgische Art“ (Moules et frites)

mit Pommes u. versch. Saucen	
Muschelgröße	
Extra	20,50 €
Super	21,50 €
Imperial	23,50 €
Jumbo	25,50 €

# Muscheln ...

Saison 2022 / 2023

## „Rheinische Art „

Muschelgröße	
Extra	16,00 €
Super	17,50 €
Imperial	19,50 €
Jumbo	21,50 €

## „Elsässer Art“

Muschelgröße	
Extra	16,50 €
Super	18,00 €
Imperial	20,00 €
Jumbo	22,00 €

## In Weißwein und Sahnecreme

Muschelgröße	
Extra	17,00 €
Super	18,00 €
Imperial	20,00 €
Jumbo	22,00 €

## In Senf und Sahnecreme

Muschelgröße	
Extra	17,50 €
Super	18,50 €
Imperial	20,50 €
Jumbo	22,50 €

## „Provencale“

Muschelgröße	
Extra	18,50 €
Super	19,50 €
Imperial	21,50 €
Jumbo	23,50 €

## „Pariser Art“ mit grünem Pfeffer

Muschelgröße	
Extra	18,00 €
Super	19,00 €
Imperial	21,00 €
Jumbo	23,00 €

## In Curry und Sahne

Muschelgröße	
Extra	17,50 €
Super	18,50 €
Imperial	20,50 €
Jumbo	22,50 €

## Muschelpfännchen gratiniert (ohne Schale)

mit Knoblauch und Kräutern	18,50 €
in Currysahne	18,50 €
in Senfsahne	18,50 €
auf Blattspinat	18,50 €
in Pernodsahne	19,00 €
Cafe de Paris	19,00 €
italienisch	19,00 €
mit Roquefort	19,00 €

## In Pernod und Sahne

Muschelgröße	
Extra	18,00 €
Super	19,00 €
Imperial	21,00 €
Jumbo	23,00 €

## „Café de Paris“ in Kräutercreme

Muschelgröße	
Extra	18,50 €
Super	19,50 €
Imperial	21,50 €
Jumbo	23,50 €

## In Roquefortsahne

Muschelgröße	
Extra	18,50 €
Super	19,50 €
Imperial	21,50 €
Jumbo	23,50 €

## „Italienisch Art“

Muschelgröße	
Extra	18,50 €
Super	19,50 €
Imperial	21,50 €
Jumbo	23,50 €

## „Mediterran“ mit Knoblauch, Tomate und frischem Gemüse

Muschelgröße	
Extra	18,50 €
Super	19,50 €
Imperial	21,50 €
Jumbo	23,50 €

## „Belgische Art“ (Moules et frites)

mit Pommes u. versch. Saucen	
Muschelgröße	
Extra	20,50 €
Super	21,50 €
Imperial	23,50 €
Jumbo	25,50 €

# Sonderfang

## Spätsommer / Herbst

### Vorspeisen

Kürbiscrème-Süppchen mit Jakobsmuscheln 10,-

Tartar vom schottischen Label Rouge Lachs 15,-  
mit Rösti und Crème Fraîche

### Hauptspeisen

Garnelen in Weißweinschaum 25,-  
dazu gefüllte Tintenfischtube mit Spinat und Gorgonzola

Filet vom schwarzen Heilbutt 27,-  
in Maronenkruste dazu Süßkartoffel-Pommes

Oktopus auf herbstlichem Ratatouille 22,-

Lachs- und Lottentröckchen 24,-  
auf Bandnudel-Nest in Mozzarella-Basilikum Sauce

Paella - Mallorquinische Art 24,-  
Original Aroz Bomba Reis, Safran, Fisch, Muscheln & Garnelen  
(nur solange der Vorrat reicht)

Brand's große Seafood-Platte (ab 2 Personen) 38,-  
(pro Person)  
Felsenaustern, ausgesuchte Edelfischfilets, Muscheln,  
Meeresfrüchte, Black-Tiger Gamba's und Riesengarnelen  
dazu verschiedene hausgemachte Saucen und Kräuterkartoffeln

### Dessert

Mousse au Chocolat mit Sahne 9,-  
aus belgischer Zartbitter Couverture

# Sonderfang

## Spätsommer / Herbst

### Vorspeisen

Kürbiscrème-Süppchen mit Jakobsmuscheln 10,-

Tartar vom schottischen Label Rouge Lachs 15,-  
mit Rösti und Crème Fraîche

### Hauptspeisen

Garnelen in Weißweinschaum 25,-  
dazu gefüllte Tintenfischtube mit Spinat und Gorgonzola

Filet vom schwarzen Heilbutt 27,-  
in Maronenkruste dazu Süßkartoffel-Pommes

Oktopus auf herbstlichem Ratatouille 22,-

Lachs- und Lottentröckchen 24,-  
auf Bandnudel-Nest in Mozzarella-Basilikum Sauce

Paella - Mallorquinische Art 24,-  
Original Aroz Bomba Reis, Safran, Fisch, Muscheln & Garnelen  
(nur solange der Vorrat reicht)

Brand's große Seafood-Platte (ab 2 Personen) 38,-  
(pro Person)  
Felsenaustern, ausgesuchte Edelfischfilets, Muscheln,  
Meeresfrüchte, Black-Tiger Gamba's und Riesengarnelen  
dazu verschiedene hausgemachte Saucen und Kräuterkartoffeln

### Dessert

Mousse au Chocolat mit Sahne 9,-  
aus belgischer Zartbitter Couverture