



Vive la France!

Miesmuscheln & Flammkuchen

09.01. bis 03.02.2019

*"Essen wie Gott
im Bräustüber!"*

Unsere Weinempfehlungen zu Miesmuscheln und Flammkuchen:

Weißburgunder, Martin Conrad, Brauneberg, Mosel	0,2 l	7,50 €	0,75 l	24,50 €
Chardonnay DOC Kellerei Terlan, Südtirol, Italien	0,2 l	7,50 €	0,75 l	26,50 €
Grüner Veltliner, Berg Vogelsang, Weingut Bründlmayer, Kamptal, Österreich			0,75 l	28,50 €
Winkl Sauvignon Blanc Kellerei Terlan, Südtirol, Italien			0,75 l	35,00 €
„La Cuvée de Lisa“, Les Lauribert, Rosé de Provence, Frankreich	0,2 l	4,70 €	0,75 l	16,50 €

Empfehlung des Küchenchefs:

Feine Bandnudeln

mit Ragout fin von Edelfischen
und Miesmuscheln

14,50 €

Original elsässische Flammkuchen

Flammkuchen "classique"

mit Speck, Petersilie und Lauchzwiebeln,
dazu ein kleiner Salat 11,50 €

Flammkuchen "saumon"

mit geräuchertem Lachs, Rucola und Kirschtomaten, dazu ein kleiner Salat 11,50 €

Flammkuchen "vegetarienne"

mit Fetakäse-Würfeln, Zucchini, Paprika
und Lauchzwiebeln, dazu ein kleiner Salat 10,50 €

DESSERT

Apfel-Flammkuchen

mit Rosinen und Zimt, dazu Walnusseis 7,50 €

Miesmuscheln in der Terrine

zu je 18,20 €

Miesmuscheln "Bangkok"

Thai-Curry, Kokosmilch, Ingwer und Zitronengras

Miesmuscheln "Parisiene"

mit Champignons, frischen Kräutern, Gemüsewürfeln, Weißwein-Sauce, Crème fraîche sowie Senfsauce "Moutarde de Meaux"

Miesmuscheln "à la crème"

in Gemüse-Weißweinsauce mit Kräutern

Miesmuscheln "à la Provençal "

mit Gemüse, Knoblauch und frischen Kräutern
in Tomatensauce

**Preis inkl. frischem Baguette-Brot und
Nachschlag an Muscheln, soviel Sie mögen!**