

Muschel –Buffet

Dienstag, 16.10.2018

€ 17,80 pro Person

Zu unseren Muscheln empfehlen wir:

Rheinhessen:

2017 **Grauer Burgunder**
Biebelnheimer Pilgerstein,
Erzeugerabfüllung - Weingut Peterhof
Qualitätswein – trocken - 0,2 l € 4,40

Mosel:

2017 **Reichsgraf von Kesselstadt**
Riesling (Mosel)
Qualitätswein - trocken - 0,2 l € 5,50

Suppen:

Feine Muschelsuppe mit Gemüsestreifen

Vorspeisen:

*Muscheln in Knoblauchsahne
Gebackene Muscheln mit Sauce Remoulade*

Hauptgänge:

Muscheln „Rheinische Art“
*im Weinsud mit Wurzelgemüse,
dazu Schwarzbrot und Butter*

Muscheln „à la provence“
*mit Knoblauch, Tomaten und
Kräutern, dazu Baguette*

Muscheln „Metzgermeister Art“
*mit Speck, Knoblauch und
Zwiebeln in Sahnesauce,
dazu Baguette*

Muscheln „Feinschmecker Art“
*(halbiert) mit Kräuterbutter und
Käse gratiniert, dazu Baguette*