

*Moules für Kenner und Geniesser  
serviert im klassischen Moules-Topf*

*Moules Marinière*

27.00

traditionelle Kochart mit  
Kräutern und Weissweinsauce verfeinert

*Moules au Safran*

27.00

an Safranrahmsauce mit Gemüsestreifen

*Moules au Pistou*

27.00

mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Basilikum  
an einer mit Kirsch verfeinerten Rahmsauce

*Moules aux Tomates*

27.00

an einer Tomatensauce mit  
Kräutern, Knoblauch und Gemüsestreifen

*Moules aux Roqueforte*

28.00

an einer Roqueforterahmsauce mit  
Kräutern und Knoblauch verfeinert

*Pommes frites als Beilage*

5.50

