

# Moules, Fische und Krustentiere

## **Moules „ Marinière „**

Weisswein und frische Kräuter

**28.50**

## **Moules „ Provençale „**

Tomaten, Weisswein und Provençalkräuter

**29.50**

## **Moules „ Marseillaise „**

Tomaten, Weisswein, Safran und Lauch

**30.50**

## **Moules „ Cyrano „**

Tomaten, frisches Gemüse, Kräuter  
an würziger Pernodrahmsauce

**29.50**

## **Moules „ Gonzales „**

Tomaten, Gemüse-Julienne , Kräuter  
an kräftiger Sherryrahmsauce

**29.50**

## **Moules „ Loch Ness „**

Tomaten, frisches Gemüse, Kräutern  
an leichter Whiskyrahmsauce

**28.50**

**Alle unsere Muscheln sind fangfrisch und à la Minute gegart  
pro Portion ca. 400 Gramm**

**Jeden Dienstag Abend**

**Moules à Discretion**

**41.50**

**Marko's frische Bouillabaise „ St. Tropez „**  
mit Lauch, Sellerie, Zwiebeln und Karotten angesetzter  
Fischsud, dazu Moules, Riesenvrevette & Seeteufel  
serviert mit Sauce Rouille & Knusper-Baguette **34.50**

Als Vorspeise **22.50**

**Gratinierte Meeresfrüchte**  
Moules, Riesencrevette & Bärenkrebse in  
Crème fraîche und Cantal Käse gratiniert  
und mit Cognac flambiert **36.50**

**Rotes Thai – Curry**  
Riesecrevette, Bärenkrebse, Kalamaris & Moules  
grilliert und serviert mit Sprossen, Kräutern und Duft-Reis **34.50**

**Meeresfrüchte „ Côte d'Azur „**  
Riesencrevette, Kalamaris & Moules in Weisswein mit  
Tomaten, geräuchertem Knobli und Olivenöl gegart **33.50**

**Saku Thunfisch**  
Riesenvrevette und Saku-Tuna grilliert, serviert auf  
Avocado-Erbsepürée mit Kefir-Öl und hausgemachten  
Wasabi-Crackern **36.50**

**Meerefrüchte „ BBQ „**  
Riesencrevette & Bärenkrebse grilliert und mit unserer  
hausgemachten Kräuterbutter gratiniert, serviert mit  
handgehobelten Pommes Allumettes und Grilltomate  
mit schwarzem Knobli **34.50**