

Moules & Meeresfrüchte

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**

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

als Vorspeise **22.50**

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

Jeden Dienstag Abend
Moules à Discrétion **41.50**