



# WOCHENKARTE

„Ebbes guats vom Wochenmarkt“

## VORSPEISEN / STARTERS

**Miesmuscheln (300g) im Weißweinsud** € 11,50  
mit Gemüsestreifen, Knoblauch und Knoblauchbaguette  
*mussels | white wine stock | vegetable strips | garlic | garlic baguette*

**Miesmuscheln (300g) in würziger Tomatensauce** € 11,50  
mit Gemüsestreifen, Knoblauch, Weißwein und Knoblauchbaguette  
*mussels | spicy tomato sauce | White wine | vegetable strips | garlic | garlic baguette*

## SUPPE / SOUP

**Französische Zwiebelsuppe** € 8,50  
mit Croûtons und Käse überbacken  
*french onion soup | croutons | baked with cheese*

## HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

**Gebratene Jacobsmuscheln** € 22,50  
an Zitronen-Risotto  
*fried scallops | lemon risotto*

**Gebratene Seeteufelmedaillons** € 27,50  
an Safran-Butter-Schaum mit glasierten Endivien und Basilikum - Kartoffeln  
*fried monkfish medallions | saffron butter foam | glazed endives | basil - potatoes*

**Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust** € 26,50  
mit Honig karamellisiertem Apfel Chutney, Zuckerschoten und hausgemachten Herzoginkartoffeln  
*pink breast of the Barbarie duck | honey caramelized apple chutney | sugar snaps | homemade duchess potatoes*

## DESSERT / DESSERT

**Tarte Tatin** € 10,50  
mit Vanillesoße und Sorbet von grünem Apfel  
*Tarte Tatin | custard | sorbet of green apple*