



MUSCHEL - VARIATIONEN

Miesmuscheln & Austern



		Klein	Portion
APERITIVO			
Prosecco "Menestrello" DOC	1dl	8.80	
Ravenna Bitter Apéritivo mit Mineralwasser (ohne Alkohol)		7.00	
Huusapéro Bitter Apéritivo mit Orangenjus (ohne Alkohol)		7.00	
TAPAS			
Frutti di mare	feiner Meerfrüchtesalat	8.30	10.80
Gamberetti all'aglio	kl. Crevetten & Knoblauch in Olivenöl gebraten		10.80
Austern			
Creuse de Bretagne - Frankreich No. 2			
serviert mit Pumpernickel und Butter	pro Stück	5.00	
Cozze all'aglio (It)			
lauwarme Miesmuscheln mit Knoblauchsauce nappiert		16.80	
Spaghetti Vongole			
Spaghetti mit Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl & frischen Vongole		22.80	26.80
Risotto Marinara			
Safranrisotto mit frischen Miesmuscheln, Vongole & Crevetten, Tomatensauce, Zwiebeln, Knoblauch & Parmesankäse		23.80	27.80
Cozze all' Italiano (It)			
Miesmuscheln an einer Weissweinrahmsauce mit Gemüsewürfeln & Kräutern		24.80	28.80
Capesante con spugnole (JPN)			
Jakobsmuscheln an einer Pernod-Rahmsauce mit Morcheln & Edamame-Bohnen, dazu servieren wir Trockenreis			39.00
Gamberoni all'aglio (VNM)			
knackige Riesencrevetten in Olivenöl gebraten mit Knoblauch, Kräutern & Sambal, serviert mit Trockenreis			39.00
Pizza Marinara			
Tomaten, Miesmuscheln, Vongole, Crevetten, Zwiebeln, Knoblauch und Mozzarella		Mini	18.30
		Mittel	21.30
		Maxi	25.30



Grüner Veltliner Leithaberg DAC, 2019

Fam. MAD, Oggau, Burgenland

Aromen von Zitruszesten mit Nuancen von frischem Apfel und Marille, bietet unkompliziertes Trinkvergnügen.

	1dl	2dl	3dl	5dl	Flasche
	7.40	14.80	22.20	37.00	50.00

Preise in CHF, inkl. MwSt.