

MOULES ET HUÎTRES | MUSCHELN & AUSTERN | MUSSELS & OYSTERS

Principaux | Hauptspeisen | mains

Les huitres - Fines de Claires Oléron no. 3

Damit eine Auster als «Fines de Claires» gilt, muss sie mindestens einen Monat in Meerwasserbecken veredelt werden. Das klare Wasser reinigt die Austern und verleiht ihnen ein reines, leicht salziges Aroma mit feiner Seetangnote. Das zarte Fleisch von der Insel Oléron schmeckt mild und lässt sich hervorragend pur geniessen.

3 Stk. | 13.5

9 Stk. | 39

12 Stk. | 52

Les moules marinière et frites | 35

Miesmuscheln im Weissweinsud mit Knoblauch, Petersilie und Frühlingslauch, dazu Pommes frites

Mussels in a white wine broth with garlic, parsley, and spring onions, served with French fries

Les moules - variation du jour

Frage nach unserer Tagesvariation

Ask for our daily special

Vin blanc | Weisswein | white wine

Le G de Château Guiraud

Bordeaux Blanc Sec AOC (Bio)

Château Guiraud - 2022

Sauvignon Blanc, Sémillon

G von Château Guiraud ist ein trockener Weisswein aus vollreifen Trauben, der rund neun Monate in ehemaligen Grand-Cru-Eichenfässern reift. Die Cuvée aus Sauvignon und Sémillon zeigt Charakter, Ausdrucks Kraft und ein Potenzial, das Weinliebhaber wie Kenner gleichermaßen begeistert.

1dl | 11.5

7.5dl | 76