

S P E I S E K A R T E

MUSCHELKARTE

Miesmuscheln gehören zu den beliebtesten Muschelarten. Mies heißt auf mittelhochdeutsch Moos. Da die Miesmuschel sich wie Moos auf Steinen festsetzt, hat Sie daher Ihren Namen erhalten. Muscheln sind Schalentiere und ein sehr wichtiger Bestandteil des Meeres. In der Zeit von September bis Dezember sind Miesmuscheln im Rheinland eine vielgeessene Spezialität. Das kommt daher, weil man sie früher nur in diesen Monaten kühl und frisch halten konnte. Dieser Brauch ist heutzutage Tradition geworden.

Miesmuscheln, auch „Austern des kleinen Mannes“ genannt, sind nicht nur schmackhaft, sondern auch sehr gesund. Sie enthalten viel Eiweiß und sind reich an Mineralien, Kalzium und Vitaminen. Außerdem ist Ihr Fettanteil sehr gering (nur 1%).

Muscheln nach „Rheinischer Art“
mit Sellerie, Zwiebeln und Lauch in Weißweinsud 12,90 €

Muscheln nach „Mediterraner Art“
mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch
und frischen Kräutern 13,90 €

Muscheln nach „Thailändischer Art“
mit Chili, Knoblauch, Curry
und Zitronengras 13,90 €

Zu allen Muschelgerichten reichen wir unser hausgebackenes und frisches Baguette.