
Muschel Mittwoch

Moules de Bouchot de la Baie du Mont-Saint-Michel AOP

Moules - Frites (1kg) 36€

Wo kommen unsere Muscheln her & was machen sie so besonders?

Dies ist die einzige geschützte Ursprungsbezeichnung (AOP) für Meeresfrüchte, die seit 2011 vergeben wurde. Die Produktion mit etwa vierzig Muschelzüchtern erstreckt sich in der Bucht des Mont Saint-Michel über 248 Kilometer.

Die Muscheln erkennt man am AOP-
Logo und ihrem Kontrolletikett.

Dort werden sie an Seilen oder Pfählen gezüchtet, weshalb man ihnen in deutschsprachigen Gefilden auch den Namen Pfahlmuscheln gibt.

Die Bouchot- Muscheln sind meist kleiner und auch teurer als Miesmuscheln, die beispielsweise aus den Niederlanden und Dänemark stammen. Kenner schätzen das Fleisch der Bouchot- Muschel, weil es zart ist und eher etwas nussig schmeckt. Den oft metallisch-salzigen Geschmack mancher Miesmuscheln haben sie nicht.

Bistro Fatal

Classique

Fine de claire „Daniel Sorlut n°2“	6€
à la Rockefeller	Stk. 7€
Austernplateau mit 6 stk. (Arrangement 0,1l Crémant de Loire 40€)	34€
Austernplateau mit 6 stk. 3x natur & 3x à la Rockefeller	37€
Crevettes roses zum Selberpulen Mayonnaise Citron	19€
Burgunder Schnecken Wachtelei Kräuterbutter	17,5€
Pot-au- feu vom Fisch Sauce Rouille Croûtons Gruyère	petit 23€ grand 31€

Entrée

Pilzravioli Kohlrabi- Ingwersalat Sesam	petite 25,5€ grande 32€
Offene Ravioli de porc Kohlrabi- Ingwersalat	petite 24,5€ grande 31€
Tartare de bœuf (pikant) Mesclun Salat Sauerteig Brot	26€
mit Pommes	30€
Kalbskopf in der Brioche Kruste gebacken Sauce Gribiche Mesclun	27€
Ziegenkäse « chèvre chaud » Bunte Bete Bortsch Sud	21€

Plat principal

Schwarzwurzel Parmesan gebeiztes Ei	29,5€
Rochen Grenobler Art Kartoffelstampf du chef Mesclun Salat	38€
Entenbrust Fregola Chicorée Sauce Bigharade ♥	37€

Dessert & Fromage

Crêpes Suzette	13€
Kaki Earl-Grey sablée Breton Campari granitée	13€
„Maman's Marquise au chocolat“ Beeren Coulis	13€
Soufflé au Chocolat (Arrangement 0,1l von unserem kalten Süsswein aus Banyuls 24€)	18€
Nocke Tahiti - Vanilleeis	7€
Morbier Saure Traube Früchtebrot	23€
Zusätzliches Baguette Maison (4x Tranchen & Beurre)	3€