



**DAS MARSCHALL**

SEIT 1540

**Muscheln**

**Coquillages**

**Shellfish**



# Muscheln Coquillages Shellfish

## VORSPEISEN / ENTRÉES / APPETIZERS

**Legierte Miesmuschelsuppe** ..... € 4,60  
*Soupe liée aux moules*  
Creamy mussel soup

**Überbackene Miesmuscheln mit Basilikumknoblauchbaguette** ..... € 8,50  
*Moules gratinées avec baguette à l'ail et au basilic*  
Baked mussels au gratin with basil garlic baguette

## HAUPTSPEISEN / PLATS / MAIN DISHES

**Muschelpfanne (Miesmuscheln, Vongole, Jakobsmuscheln, Schwertmuscheln)  
mit Weißweinsud und Basilikumbrot** ..... € 14,80  
*Poêlée de coquillages à la nage (moules, clovisses, coquilles Saint-Jacques, couteaux arqués)  
et pain au basilic*  
Mussels in the pan (mussels, clams, razor clams, scallops) with white wine stock and basil bread

**Kräuterrisotto mit Muschelmix (Miesmuscheln, Vongole, Jakobsmuscheln, Schwertmuscheln)** ..... € 15,60  
*Risotto aux herbes avec coquillages (moules, clovisses, coquilles Saint-Jacques, couteaux arqués)*  
Risotto aux herbes avec coquillages (moules, clovisses, coquilles Saint-Jacques, couteaux arqués)

**Schwertmuscheln mit Thymianbutter und Linguini** ..... € 15,60  
*Couteaux avec beurre au thym et pâtes linguines*  
Razor clams with thyme butter and linguini

**Penne mit Muschelragout (Miesmuscheln, Vongole, Jakobsmuscheln, Schwertmuscheln)  
und Käse überbacken** ..... € 16,30  
*Pennes et ragoût de coquillages gratinés au fromage  
(moules, clovisses, coquilles Saint-Jacques, couteaux arqués)*  
Penne with mussel ragout au gratin (mussels, clams, razor clams, scallops)

**Jakobsmuschelspieße im Tempurateig mit Sojagemüse** ..... € 17,40  
*Brochettes de tempura de Saint-Jacques avec légumes de soja*  
Scallop skewers in tempura with soy vegetables

**Muschelpaella mit Huhn und Muschelmix (Miesmuscheln, Vongole, Jakobsmuscheln, Schwertmuscheln)  
garniert mit Garnele** ..... € 18,90  
*Paëlla de la mer avec coquillages (moules, clovisses, coquilles Saint-Jacques, couteaux arqués)  
et poulet, garnie de crevette*  
Mussel paella (mussels, clams, razor clams, scallops) with chicken and shellfish, garnished with shrimp

## DESSERT

**Belgische Nougatmuscheln an Sauerkirschgrütze** ..... € 5,60  
*Coquillages en chocolat au pralin belge sur compote froide aux griottes*  
Belgian nougat seashells with sour cherry porridge

**Hausbrot / Basilikumbaguette** ..... € 2,80  
*Pain maison / Baguette au basilic*  
House bread | Basil baguette

