



Muscheln einmal Anders...



Aperitivo Botanico	€	5,90
Unser neuer Aperitiv, Prosecco oder Tonic Water mit Nonino Botanical Drink.		
Cozze gratinate	€	12,50
Geschälten Muscheln mit Knoblauch, frischen Kräutern. Zitrone und Semmelbrösel in feinem Olivenöl gratiniert		
Muscheln al pomodoro	€	12,50
Mit Oregano, Zwiebeln in einer würzigen Tomatensauce.		
Muscheln agli aromi	€	13,50
mit Knoblauch, Lauchzwiebeln, Salbei, Thymian und Petersilie in Weißweinsauce.		
Muscheln „alla Anna“	€	13,50
mit Tomatenstückchen, Knoblauch und Lauchzwiebeln in einer feinen Weißweinsauce.		
Muscheln alla Wodka	€	15,50
in einer sahnigen Knoblauch-Wodkasauce		
Muscheln alla Dublinese	€	15,50
in einer sahnigen Whiskeysauce		

Alle Muschelgerichten werden mit frischem Brot,
auf Wunsch mit Pizzabrot (€ 2,50), Focaccia Napoletana mit Tomatensauce
(€ 3,50) oder frischem Pasta (4,00) serviert.

Wir verwenden ausschließlich **Miesmuscheln aus Galicien**, eine seit dem 1. Januar 2007 geschützte Ursprungsbezeichnung („Mexillón de Galicia“). Diese Miesmuscheln der Art *Mytilus galloprovincialis* sind damit das erste Meeresprodukt, das diese Auszeichnung der Europäischen Union tragen darf. Seit mehreren Generationen werden die galicischen Miesmuscheln in Aquakultur aufgezogen. Grundlage dieser Anbaumethode sind Bateas, am Grund befestigte schwimmende Plattformen aus (überwiegend) Eukalyptusholz mit einer Seitenlänge von 25 m, die maximal 500 Seile mit der Muschelbrut bis zur Erntereife tragen. Die Muscheln haben so keinerlei Bodenberührung und sind vollkommen sandfrei. Die Ernte in diesen naturnahen Aquakulturen erfolgt ohne nennenswerte Beeinträchtigung der Meeresfauna.

Quelle: Wikipedia