

# COZZE FESTIVAL

Miesmuscheln nach Portugiesischer Art, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Tomaten, Weisskabis und Thymian	26.50
Miesmuscheln in Biersauce Zwiebeln, Lauch, Knoblauch, Peperoncini und frischer Dill	25.50
Miesmuscheln in Safransauce Zwiebeln, Knoblauch, Cherrytomaten, Schnittlauch und Basilikum	28.50
Miesmuscheln in Tomatensauce Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Tomatensauce und frische-Kräuter	25.50
Miesmuscheln in Weissweinsauce Zwiebeln, Knoblauch, Peperoncini, Cherrytomaten und Rosmarin	24.50

Serviert mit Pommes Frites