

MIESMUSCHELN VON DER „KIELER MEERESFARM“



Die „Fördemuschel“ werden direkt in der Kieler Förde in der Nähe des Holtenauer Leuchtturms gezüchtet.

In der einzigen Muschelfarm der Ostsee wachsen sie innerhalb von zwei Jahren mit viel Liebe und Zeit zu einer regionalen Delikatesse heran.

Die Kieler Fördemuschel zeichnet sich durch ihren sanften, nussigen Geschmack und ihre dünne Schale aus. Zudem ist sie durch die schonende Leinenkultur frei von Sand.

- Unsere Miesmuschel aus Schleswig-Holstein-



Miesmuschelsuppe mit Muschel, Tonkabohne und Gemüsestreifen	€ 11,9
Miesmuschel-Bruschetta mit Rucola und Pesto	€ 10,9
Miesmuscheln 800g in Weißweinsud oder Tomatensud, verfeinert mit Knoblauch, Thymian und Rosmarin, dazu frisches Baguette	€ 19,9
Pappardelle Pasta mit leichter Hummerschaumsauce, Gemüsewürfeln und Miesmuscheln an Rucola und Shiso Kresse	€ 24,9