



Brauereigasthof Jacob

Muschelwochen

Ab 23. Februar bis 12. März nur **abends**
frische Miesmuscheln mit Nachschlag,
so viel Sie mögen!

Wir bieten folgende Variationen an:

Miesmuscheln „à la crème“

mit Gemüse-Mix (Sellerie, Petersilie, Zwiebel), Weißweinsauce
und frischen Kräutern

Miesmuscheln „à la Provençal“

mit Tomatensoße, Gemüse-Mix (Sellerie, Petersilie, Zwiebel),
Knoblauch und frischen Kräutern

Miesmuscheln „Bangkok“

nach Thai-Curry- Art, mit Kokosmilch, Ingwer und
Zitronengras

dazu servieren wir frisches Weißbrot

Nur solange der Vorrat reicht! Am besten mit Reservierung
24,50 pro Person

