

BOOTSHAUS MUSCHELGRILLEN

BIO MIESMUSCHELN VOM HOLZKOHLE GRILL

Marinierte Miesmuscheln, auf glühenden Kohlen gegrillt, sorgen für ein kulinarisches Highlight, das perfekt zu einem eiskalten Aperitivo passt.

Guacamole on Deck GO 14.5

knusprige Tortilla Chips mit Guacamole, rische Pico de Gallo Salsa und Limetten Sour Cream

Corn Ribs GO 12.5

pikant-rauchige Mais-Rippchen mit Lemon-Aioli

BIO Miesmuscheln vom Holzkohlegrill AR 22.9

mariniert mit Knoblauch und italienischen Kräutern dazu ofenfrisches Baguette und Zitrone



Passt perfekt dazu:

Aperol Spritz O 9.9

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

„Merus“ Pinot Grigio 2025 O 1/8 l 7

Tiefenbrunner, Südtirol 0,75 l 40

„Landtmann 1873 Edition“ Prosecco DOC O 0,1 l 7.2

Case Bianche, Toskana - Großartig perlender Prosecco 0,75 l 43

von unseren Freunden.