



WOHNKÜCHE

MUSCHELN

NACH OMAS ART

1. BIS 30. SEPTEMBER
TGL. AB 18 UHR
IN DER WOHNKÜCHE

JETZT RESERVIEREN:

reservierung@wohnekueche-bremen.de

www.wohnekueche-bremen.de

OMAS MUSCHELGERICHTE



VORWEG



MUSCHELSUPPE ›ESTERHAZY‹ 6,90 €

Muschelfleisch mit Gemüsestreifen in mit Pernod parfümiertem Muschelsud

JAKOBSMUSCHEL AUF RUCOLA 9,90 €

Mit Brunnoise vom Speck, Mango und Avocado, dazu hausgebackenes Brot



DIE HAUPTSACHEN



OMAS BAUERN-MUSCHELN 11,90 €

Gebratenes Miesmuschelfleisch an Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

PASTA ALLE VONGOLE 12,90 €

Spaghetti mit Venusmuscheln in Tomatensoße

OMA WAR IM URLAUB 15,90 €

Venzianische Miesmuscheln mit Zwiebeln und Knoblauch in Tomaten-Weißwein-Sauce, dazu Brot

SURF AND TURF 24,90 €

Rib-Eye-Steak mit Jakobsmuschel und Garnele auf geschmortem Wirsing, dazu gebackene Kartoffelwürfel



UND DANACH



OMAS GARTEN 6,90 €

Johannisbeercreme in der Schokoladentasse serviert



OMAS WEINEMPFEHLUNG



ROSÉ



CHÂTEAU LE PAS DU LOUP

Trockener Rosé aus dem Bordeaux,	0,1 l	2,50 €
Château le Pas du Loup, Frankreich, 13 %	0,2 l	4,90 €



WEISS



ENTRE-DEUX-MERS

Trockener Weißer aus dem Bordeaux,		
Château Caillet, Entre-Deux-Mers,	0,1 l	2,90 €
Cheval Quancard, Frankreich, 12 %	0,2 l	5,60 €



ROT



CHÂTEAU CAILLET

Trockener Roter aus dem Bordeaux,	0,1 l	3,00 €
Château Caillet, Frankreich, 13,5 %	0,2 l	5,80 €



BORDEAUX



KULINARISCHER KALENDER



BREMER SPEZIALITÄTEN



1. BIS 31. OKTOBER



ADVENTSBRUNCH



27.11., 4.12., 11.12., 18.12., 10:00-15:00 UHR



**WEIHNACHTLICHE
FESTMENÜS**



1. BIS 23. DEZEMBER

VOM 24. BIS 26.12.
BLEIBT DIE WOHNKÜCHE GESCHLOSSEN



**WOHNKÜCHE
GRÜNKOHLSAISON**



5.1. BIS 28.2.2017

**TGL. À LA CARTE AB 18:00 UHR
FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN
STELLEN WIR GERNE EIN MENÜ ZUSAMMEN**

reservierung@wohnkueche-bremen.de

Tel. 0421/246 39 000