

EL PESCADOR[®]
das Düsseldorfer Fischhaus



MUSCHELKARTE

Bitte bestellen Sie immer Ihr Essen vorne bei unseren Köchen.
Ganz wichtig bitte merken Sie sich Ihre Tischnummer !!
www.elpescador.de

MUSCHELFLEISCH - SPEZIALITÄTEN U. MUSCHELN MIT NUDELN

2013 /	Muschelcremesuppe „Sylter Art“	kl. 4,90 €	gr. 8,90 €
2014	Nordseemuschelfleisch mit Büsumer Nordseekrabben in feiner Gemüsecreme und Weißwein.		
2253	Muschel - Pfännchen „El Pescador“		13,90 €
	Nordsee - Muschelfleisch in feinem Kräuterrahm mit frisch gehobeltem Parmesankäse überbacken.		
108	Spaghetti mit Nordseemuscheln		10,50 €
	Spaghetti mit ganzen Nordseemuscheln in Tomaten - Sahnesoße.		

NORDSEEMUSCHELN

101	Muschel - Topf „Rheinische Art“	13,90 €
	Nordseemuscheln im Gemüsesud mit Butter, Weißwein u. Pfeffer. Gekocht und serviert im Original Muscheltopf, dazu Schwarzbrot.	
102	Muschel - Topf „a la provencale“	14,50 €
	Nordseemuscheln in Kräuter- Tomaten- Soße. Gekocht und serviert im Original Muscheltopf.	
103	Muschel - Topf „Herbas de Jardin“	14,50 €
	Nordseemuscheln in feinen Kräutern mit Knoblauch und Weißwein. Gekocht und serviert im Original Muscheltopf.	
104	Muschel - Topf „Scharf“	15,50 €
	Nordseemuscheln in feinen Kräutern mit Knoblauch, viel scharfer Peperoni und Weißwein. Vorsicht echt scharf !!!	
105	Muschel - Topf „Indische Art“	15,90 €
	Nordseemuscheln in feiner Curryrahmsauce. Gekocht und serviert im Original Muscheltopf.	
107	Muschel - Topf „a la Cataplana“	16,90 €
	Nordseemuscheln, scharf, im Tomatensud mit Peperoni, Zwiebeln, Knobli, Rosmarin, Wein und spanischer „Chorizo Salami“	



Bitte bestellen Sie immer Ihr Essen vorne bei unseren Köchen. Ganz wichtig bitte merken Sie sich Ihre Tischnummer !!

www.elpescador.de