



## Nach Omas „rheinischem“ Rezept:

### 180 Nordseemuscheln „Rheinische Art“ 14,50 €

12/16 (Milch, Weichtiere, Sellerie, Gluten) **Große Portion**

Miesmuscheln aus der Nordsee im Sud mit Zwiebeln, Sellerie dazu  
Schwarzbrot mit Butter

### 181 Nordseemuscheln „Rheinische Art“ 12,50 €

12/16 (Milch, Weichtiere, Sellerie, Gluten) **Kleine Portion**

Miesmuscheln aus der Nordsee im Sud mit Zwiebeln, Sellerie dazu  
Schwarzbrot mit Butter

**Auch in den Variationen: SCHARF oder mit KNOBLAUCH bestellbar!**

## Aus dem Suppentopf:

### 178 Normannische – Muschelcremesuppe 4,80 €

12/16 (Milch, Weichtiere, Sellerie, Gluten)

**kleine Portion 3,90 €**

Muschelcremesuppe mit Sahne, Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Paprika,  
Lauch, Miesmuschelfleisch dazu Crôutons

### 179 Muschelsud (solange Vorrat reicht!) 3,50 €

12 (Milch, Weichtiere, Sellerie, Gluten)

Tasse Muschelsud mit einer Scheibe Schwarzbrot mit Butter

## Variationen mit Nordsee – Muscheln:

### 182 Seemuscheln „Provinciale“ 12,50 €

1/2/16 (Milch, Weichtiere, Sellerie, Gluten)

Miesmuscheln (ohne Schale) in Tomatensahnecreme, Kräuter, Knoblauch,  
Champignons, Zwiebeln, mit Käse überbacken dazu Baguette Brötchen

### 183 Seemuscheln „Hain Mück“ 12,50 €

1/2/12 (Milch, Krustentiere, Weichtiere, Sellerie, Gluten)

Miesmuscheln (ohne Schale) in Sahnecreme, Broccoli, Paprika, Scampi, Zwiebeln mit  
Käse überbacken dazu Baguette Brötchen

### 185 Seemuscheln „Leuchfeuer“ 12,50 €

1/3/12/16 (Milch, Weichtiere, Sellerie, Gluten)

Miesmuscheln (ohne Schale) in „feurigem“ Tomatensud, Chili, Knoblauch,  
Zwiebeln und Speck dazu Baguette Brötchen



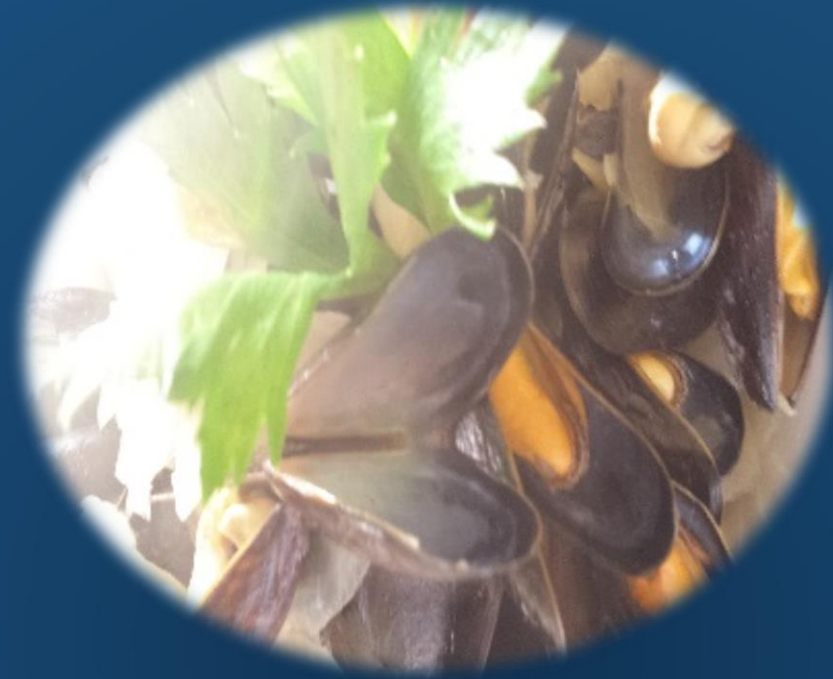


© Gaststätte „Zur Waldesruh“ Oedinger GbR

Gaststätte Oedinger  
*Zur Waldesruh*

**cewe-print.de**  
Ihr Online Druckpartner

Muscheln - Die Perlen der Meere!  
Bei uns in verschiedenen Variationen auf den Tisch



**Frische Nordsee-**

**MUSCHELN**

