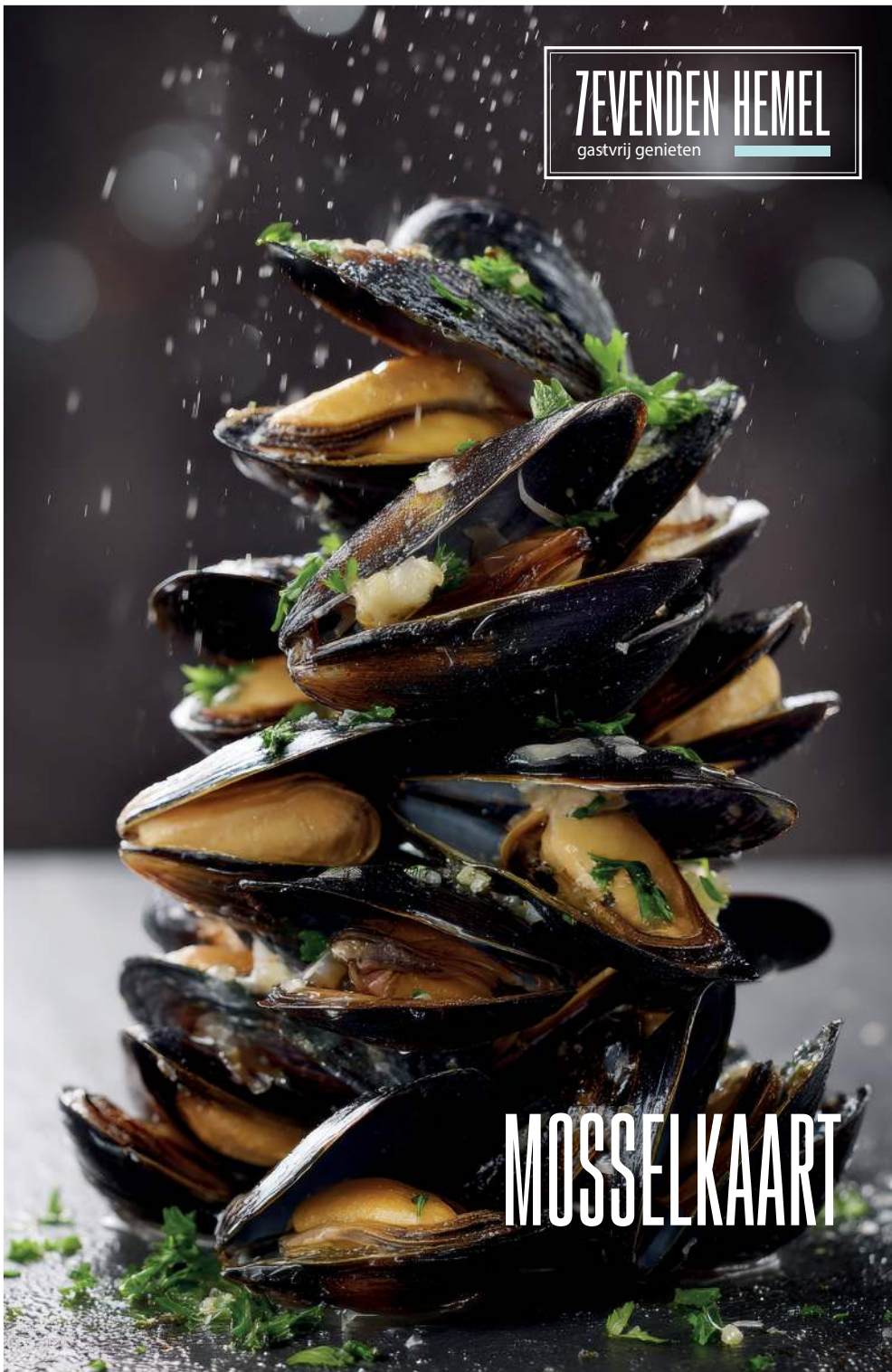


**ZEVEN DEN HEMEL**

gastvrij genieten

**MOSSELKAART**



## - HEMELSE MOSSELEN -

### **MOSSELEN CHERMOLA KLEIN 26,50**

Gebakken mosselen (in schelp) op authentieke Marokkaanse wijze. De Zeeuwse mosselen worden gemarineerd in een fijngemalen mengsel van pommedori-tomaten, verse knoflook, komijn, paprikapoeder, peterselie, verse koriander, citroensap, olijfolie, gemalen peper en zout. We noemen dit de “kleine chermola”!

*Geserveerd met brood en verse frites*

### **MOSSELEN CHERMOLA GROOT 34,50**

In 2008 winnaar van de gouden mosselpan  
De mosselen worden gemarineerd in een fijngemalen mengsel van pommedori-tomaten, verse knoflook, komijn, paprikapoeder, peterselie, verse koriander, citroensap, olijfolie, gemalen peper en zout. De mosselen worden samen met een bosuitje in een gloeiend hete pan gebakken, afgeblust met marinade.

Al jaren succesvol!

*Geserveerd met brood en verse frites*

## - TRADITIONELE MOSSELEN -

### **PANNETJE MOSSELEN 32,50**

Originele Zeeuwse mosselen, gekookt/gestoomd met ui, bleekselderij, prei, wortel, peterselie, verse tijm, peper uit de molen, witte wijn en een vleugje Osborne Manzanilla sherry, separaat geserveerd met knoflooksaus en whiskysaus.

*Geserveerd met brood, sausjes en verse frites*