



meerblau

HOTEL · RESTAURANT · BAR

Moin,
haben Sie heute einen
schönen Tag verbracht?

Dann bringen Sie jetzt sicherlich
Appetit, Gelüste, vielleicht auch großen Hunger mit
oder freuen sich einfach darauf, fein zu essen
und etwas Gutes zu trinken.

Wir servieren Ihnen kulinarische Klassiker und regionale Spezialitäten,
allesamt lecker, frisch und mit Liebe zubereitet.

Einstweilen von uns allen:
Willkommen im meerblau.





Heute ist Ihr kulinarischer Glückstag

Bowl Day

Heute tischen wir Ihnen ausschließlich Bowls auf.
Bei der Vielfalt braucht's auch nix anderes.

Unsere Bowls servieren wir als kleine feine Portion in der Schüssel und als große leckere Portion im tiefen Teller.

Vorspeisen und Desserts wählen Sie bitte aus unserer regulären Speisekarte.

Lachs Bowl

9,90€ / 14,50€

gebratener Lachs, Reis, Edamame, Melone, Wakame, Gurken, karamellierte Körner, Sprossen, Teriyaki Sauce und Aioli (a,b,c,d,e,g,h,j,k,f,l)

„meerblau“ Bowl

9,90€ / 14,50€

Garnele im Kartoffelstroh, Pastinakenpüree, Edamame, Tomate, Möhre, Ananas, Rote Beete, Sprossen, Granatapfelkerne, Thai-Mango Sauce und Mango-Chili Sauce (a,b,c,e,f,g,h,j,k,l)

Turf Bowl

9,90€ / 14,50€

gebratenes Rindfleisch, Süßkartoffelpüree, Edamame, Rotkohl, Tomate, Röstzwiebeln, karamellierte Körner, Sprossen, Aioli und Rote Beete-Vinaigrette (a,c,e,f,g,h,j,k,l)

Chicken Bowl

9,90€ / 14,50€

gebratenes Hühnchen, Erbspüree, Ananas, Edamame, Melone, Paprika, Granatapfelkerne, karamellierte Körner, Sprossen, Himbeer-Vinaigrette und Mango-Chili Dip (a,c,e,f,g,h,j,k,l)



Tofu Bowl

9,90 € / 14,50 €

gebratener Tofu, Kartoffelpüree, Rotkohl, Edamame, Ananas, Möhre, Rote Beete, karamellisierte Körner, Sprossen, Granatapfelkerne, Kürbis-Vinaigrette und gerösteter Sesam-Dip (a,c,e,f,g,h,j,k,l,m)

Mix & Match:

die Bowl ganz nach Ihrem Geschmack (a,b,c,d,e,g,h,j,k,f,l)

große Portion

15,50 €

Hiervon **1 Zutat** wählen (jede weitere 1,50 €)

Reis, Pastinakenpüree, Kartoffelpüree, Erbspüree, Süßkartoffelpüree

Hiervon **4 Zutaten** wählen (jede weitere 1,50 €)

Rote Beete, Avocado, Möhre, Ananas, Edamame, Gurke, Tomate, Paprika, Rotkohl, Röstzwiebeln, Melone, Wakame

Hiervon **1 Zutat** wählen (jede weitere 2,50 €)

Rind, Hähnchen, Garnele im Kartoffelstroh, Tofu, Lachs

Hiervon **2 Saucen** wählen (jede weitere 1 €)

Mango-Chili Sauce, Himbeer-Vinaigrette, Rote Beete-Vinaigrette, gerösteter Sesam Dip, Tomaten Salsa, Teriyaki Sauce, Thai-Mango Sauce, Aioli

Knoblauchbaguettes

3,50 €



Allergene sowie daraus gewonnene Erzeugnisse in unseren Speisen:

(a) glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier von Geflügel, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch von Säugetieren, (h) Schalenfrüchte, (l) Sellerie, (m) Senf, (n) Sesamsamen, (o) Schwefeldioxid und Sulfite, (p) Lupinen, (r) Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Homemade Lemonade	0,2l 3 €	0,5l 4,50 €
meerblau Wasser veredeltes Wasser aus eigener Herstellung still, medium und laut	0,2l 2 €	1,0l 6 €
Sinalco Cola, Cola Zero, Orangenlimo, Zitronenlimo	0,2l 2,50 €	0,4l 4 €
Schorlen Apfel, Kirsch, Rhabarber	0,2l 3 €	0,4l 5 €
Säfte Orange, Apfel, Banane, Kirsch, Rhabarber	0,2l 3,50 €	0,4l 5,50 €
Sanddornsaft Vitaminbombe aus der Region	0,2l 3 €	0,4l 6 €
Schweppes Tonic, Ginger Ale ^(B)	0,2l 3 €	
Red Bull	0,25l 4 €	



HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Bio & Fairtrade	3€
Großer Kaffee Bio & Fairtrade	4€
Milchkaffee	4€
Cappuccino	4€
Latte Macchiato	4€
Espresso Macchiato	3,50€
Doppelter Espresso	3,50€
Espresso	2,50€
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	3,50€ 4€
Eilles Tee verschiedene Sorten Bio Früchte Natur, Bio Darjeeling, Grüntee Asia Superior, Rooibos Vanilla, Pfefferminze, Kamillenblüten	3,50€



BIERE

Bier vom Fass

Lübzer Helles Helles mit nordisch-mildem, ausgewogenen Charakter	0,25l 3,50 €	0,4l 4,50 €
Dingslebener Pils Thüringer Pils, würzig hopfig	0,25l 3,50 €	0,4l 4,50 €
Alsterwasser Bier mit Zitronenlimonade	0,25l 3,50 €	0,4l 4,50 €
Dingslebener Schwarzbier ein Schwarzbier aus Südthüringen, vollmundig	0,25l 4 €	0,4l 5 €
Duckstein Weizen anregend, natürliche Farbe	0,3l 3,50 €	0,5l 5,50 €

Flaschenbiere

1664 Blanc Mild im Geschmack mit fruchtigem Körper und Aromen von Zitrusfrüchten und Koriander – Das Sommerbier!	0,33l	3,90 €
Berliner Weiße rot oder grün	0,33l	3,50 €
Carlsberg alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Erdinger alkoholfrei	0,5l	5 €



SPRITZIGES

Andalö Spritz 9€
Andalö, Prosecco, Soda, Orange

Aperol Spritz 9€
Aperol, Prosecco, Soda, Orange

Hugo 9€
Holunderblütensirup, Prosecco, Soda, Minze, Limette

Lilet Vive 9€
Lillet Blanc, Tonic, Gurke, Erdbeersirup, Minze

PROSECCO · SEKT · CHAMPAGNER

Prosecco

Mionetto Prosecco D.O.C.Treviso	0,1l	0,7l
Brut Prestige	8€	29€

Sekt

Sekt Chardonnay	0,1l	0,75l	1,5l
Weingut Borell-Diehl	9,50€	39€	99€

Ausgewählte Chardonnay-Weine und traditionelle Flaschengärung verleihen diesem edlen Sekt einen ganz besonderen gehaltvollen Geschmack.

Sekt Alkoholfrei	0,7l	27€
-------------------------	------	------------

Champagner

Alfred Gratien Brut Classique	0,375l	49€
--------------------------------------	--------	------------

Veuve Emille Brut	0,7l	69€
--------------------------	------	------------

Moët & Chandon Brut Impérial	0,7l	119€
---	------	-------------

Dom Perignon	0,7l	249€
---------------------	------	-------------



WEISSWEINE

Grauer Burgunder	0,2l	0,75l
Weingut Herrengut St. Martin trocken	8€	29€

Frisch fruchtiger Grauer Burgunder mit leuchtend heller, gelb-grüner Farbe. Filigrane Aromen geben ihm eine vornehme Eleganz begleitet von einem feinen Säurespiel. Ein herrlicher Wein zu leichten Sommergerichten.

Grüner Veltliner	0,2l	0,75l
Rockabilly Weinkult trocken	8€	29€

Strahlendes Grüngelb, in der Nase frische Kräuter und weißer Pfeffer, am Gaumen nach Apfel und Birne, sehr guter Trinkfluss, saftig, Pfeffer im Abgang – angenehmes Spiel von Extraktsüße und Säure.

Sauvignon Blanc	0,2l	0,75l
Weingut Hörner trocken	9€	33€

Finessenreicher Sauvignon mit konzentrierter Fruchtaromatik. Am Gaumen sehr schön knackig, mit viel saftiger Frucht und feiner Würze. Aromen von Kiwi, Stachelbeeren, Cassis, Limetten, Paprika, Salbei, Gras und Holunder.

Tradition Riesling	0,2l	0,75l
Weingut Nett trocken	9€	33€

Der Tradition Riesling leuchtet goldgelb mit grünem Schimmer im Glas. Die Nase präsentiert feinfruchtige Aromen nach Zitrusfrüchten, Apfel-Pfirsich-Noten sowie etwas Zitronengras und Stachelbeere. Am Gaumen herb-frisch mit einem animierenden Spiel zwischen Süße und Fruchtsäure, wobei eine klare Zitrusfrucht, die von zarter Mineralik unterlegt wird, zur Geltung kommt.

Weißburgunder		0,75l
Weingut Meier aus Weyher		49€
Kalkmergel trocken		

Duftet zart nach Nüssen und Birne, saftige Frucht mit filigraner Säure. Sehr typischer, klassischer Weißer Burgunder mit mineralischer Frische und guter Länge. Idealer Essenbegleiter zu Fisch, Meeresfrüchten, Spargel & Co.

Riesling		0,75l
Reichsgraf von Kesselstatt		59€
Josephshöfer Kabinett feinherb		

Frische Noten von Weinbergpfirsich, Aromen von Orangenblüte, Zitronengras und ein Hauch Kräuter bestimmen das Bouquet. Jeder Schluck ist ein kleines Unikat.



Weißburgunder

Dr. Wehrheim Großes Gewächs Mandelberg

0,75l

95€

Die hochwertige Verarbeitung mit 100% Handlese im Weingut Dr. Wehrheim unterstützt das besondere Reifepotenzial, das den Weißburgunder zu einem würdigen Vertreter der Pfalz in Ihrem Weinkeller macht. Die gelungene Balance von Fülle und Eleganz wird im Weißen Burgunder Mandelberg Muschelkalk GG zu einem Gaumenschmaus, die den expressiven Lagencharakter verkörpert.

Wenn die sonnigen Hänge der Südlichen Weinstraße zum Weingenuss einladen, präsentiert sich der Weiße Burgunder Mandelberg Muschelkalk GG als perfekter Begleiter. Der goldgelbe Tropfen mit den hellen Reflexen erweckt den Eindruck eines sonnenverwöhnten Obstkorb, in dem die Aromen von Birne, Mirabelle und Pfirsich mit einem zarten Hauch von Mandarinen eine perfekte Liaison eingehen.

Der Geschmack schmiegt sich lange an den Gaumen und lässt im Nachgang einen Hauch von Mineralität durch den lagentypischen Muschelkalkboden erahnen.

Genießen Sie den ausdrucksstarken Weißen Burgunder Mandelberg Muschelkalk GG zu hell gedünstem Fleisch, zu Pasta, Geflügel und Fisch oder zu Meeresfrüchten.

ROSÉ

Weingut Dollt

Pretty Pink

0,2l

8€

0,75l

29€

Spritzig-fruchtiger Rosé mit schöner Kirsch-Himbeer-Nase. Ein sympathischer Zeitgenosse aus den Rebsorten St. Laurent, Spätburgunder und Dolcetto.

Rockabilly Weinkult

Betty Rosé

0,2l

8€

0,75l

29€

In der Nase fruchtig nach Erdbeere und Himbeere, unterstützt durch etwas Minze, wodurch eine kühle erfrischende Aromatik entsteht, am Gaumen ebenfalls viel Frucht nach Beeren und frischer Birne, gute Struktur, macht richtig Spaß, der Geschmack bleibt lange im Mund.



ROTWEINE

Weingut Heußler	0,2l	0,75l
Cuvée „Alla Hopp“	8€	29€

Eine Interpretation der Pfälzer Mundart vinifiziert aus traditionellen Rebsorten sind diese Weine Sinnbild für Pfälzer Weingenuss. Spätburgunder, Portugieser und Dornfelder.

Weingut Wilker		0,75l
Cuvée „Aufbruch“ trocken		45€

Dieser farbkraftige Cuvée auf Basis von Carbernet Sauvignon und Merlot mit kleinen Anteilen von Dornfelder und Spätburgunder ist ein voller Erfolg. Das Bouquet duftet nach intensiven Cassis, Brombeeren und dezente Vanillenoten im Hintergrund.

Weingut Heußler		0,75l
Spätburgunder Spätlese trocken Line B		55€

Im Barriquefass gereifter Spätburgunder, der durch seine hervorstechenden Kirsch-Aromen die Nase betört und im Mund harmonisch und betörend mit leichten Vanillenoten viel Eindruck hinterlässt.

Weingut Bernhart		0,75l
Spätburgunder Großes Gewächs		95€

Sanfte Aromen von Sauerkirsche und dunklen Waldfrüchten verführen einfach jeden Weinliebhaber zum Genuss dieses Weines. Im Geschmack ist der Rotwein komplex und dicht, aber auch sehr fein in seiner Textur. Perfekt und ausgewogen! Der Schweigener Sonnenberg Spätburgunder „RG“ VDP. Großes Gewächs trocken besticht mit seinen kräftigen Tanninen und hat eine angenehme, spürbare Säure. Dieser Rotwein eignet sich perfekt zur Lagerung, da er mit etwas mehr Zeit noch besser wird. Die Spitze des Sortiments von Weingut Bernhart und ein rundum toller Rotwein, der absolut jeden Rotwein-Liebhaber begeistern wird. Versprochen!



SPIRITUOSEN

Diverse

	2cl	4cl
Rostocker Lehment Doppelkümmel	2,50€	5€
Malteser Kreuz	3€	5,50€
Grappa	5€	8€

Kräuter

Jägermeister	3€	5€
Ramazotti	3€	5€
Küstennebel	3€	5€

Schwechower Obstbrennerei

Himbeer Geist 40% VOL	6€	9€
Birne Obstbrand 40% VOL	6€	9€
Brombeer Geist 40% VOL	6€	9€
Erdbeere Obstbrand 40% VOL	6€	9€
Zwetschge Obstbrand 40% VOL	6€	9€
Kräuter Likör 28% VOL	3,50€	6€
Wildpflaume 22% VOL	4€	7€
Erdbeer-Rhabarber Likör 17% VOL	4€	7€



Likör

Baileys		5€
Campari		5€
Eierlikör		5€

Rum

Barceló Gran Añejo		7€
Barceló Imperial		9€
Bacardi		5€
Havanna Club 3 Jahre		5€
Havanna Club 7 Jahre		7€

Wodka

Absolut	4€	6€
---------	----	----

Brandy/Cognac

Hennessy		8€
----------	--	----



	2cl	4cl
Whiskey		
Johnny Walker Red Label		5€
Chivas Regal 12 Jahre		8€
The Galtee Mountain Boy	9€	16€
Gereift in Bourbon Fässern		
Triple Blend of Grain, Pot Still & Malt Irish Whiskey		

„meerblau“ Shot Wake Up

2cl Gin, Tonic auf Eis, Espresso		10€
----------------------------------	--	------------

GIN & TONIC

Gin	4cl
Gordon´s	4€
Bombay Sapphire	6€
Tanqueray	6€
Hendrick´s	7€
Monkey 47	8€
Knut Hansen	8€
Regionaler Schwechower Gin 44%	8€
Note von Wacholder, Ingwer, Sanddorn und Äpfeln	

Tonic	0,2l
Schweppes Dry	3€
Thomas Henry Tonic Water	3,50€

LONGDRINKS

Bacardi Cola mit 4cl Bacardi Rum	8€
Campari Orange mit 4cl Campari	8€
Wodka Red Bull mit 4cl Wodka	10€
Cuba Libre mit 4cl Rum, Cola	9€
Whiskey Cola mit 4cl Whiskey	8€



COCKTAILS

Schmecken wie frisch gemixt, sind ready to drink.

Sex on the Beach	9€
Wodka, Ananassaft, Cranberry Aroma, Passionsfrucht	
Zombi	9€
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Rum	
Swimmingpool	9€
Wodka, Rum, Blue Curaçao, Kokossirup, Ananassaft, Sahne ⁽⁶⁾	

COCKTAILS OHNE ALKOHOL

Schmecken wie frisch gemixt, sind ready to drink.

Virgin Colada	8€
Ananassaft, Kokossaft, Sahne ⁽⁶⁾	
Sportsman	8€
Ananassaft, Maracujasaft, Zitrone	
Strawberry Colada	8€
Erdbeersaft, Kokossaft, Sahne ⁽⁶⁾	

Zusatzstoffe in den Getränken:

1 Farbstoff, 2 chininhaltig, 3 Konservierungsstoffe, 4 Antioxidationsmittel, 5 Süßstoff, 6 laktosehaltig, Spuren von Nüssen, Gluten



VORSPEISEN

DIE „meerblau“ Fischsuppe	8 €
Ist cremig, wird mit Gartengemüse und Stücken von Fischfilets serviert (d,g,l)	
Bruschetta, klassisch	8 €
Selbstgemachtes und geröstetes Zwiebelbrot, Tomatenwürfel, Knoblauch und etwas Olivenöl, basta (a)	
Ein Rollmops	8 €
Dazu Essig-Öl-Kartoffelsalat (c,g,m,o)	
Tatar vom Rind*	15 €
Mit Ei von der Wachtel, Kapern und Zwiebelbrot (a,c,m)	
Salatmix aus dem Garten, bunt und lecker	7 €
Lässt sich noch toppen: mit Garnelen im Kartoffelstroh* (b)	
Jakobsmuschel & Pilgermuscheln*	20 €
Ganz was Delikates, dazu feine Avocadocreme (r)	

DRESSING AUSWAHL

Himbeer-Vinaigrette

„meerblau“ Honig-Senf

Änderungen berechnen wir jeweils mit 2,50 €

* gegen kleinen Aufpreis auch in der Halbpension wählbar



SURF & CO

Zu Fischgerichten servieren wir Ihnen unseren hausgemachten Gurkensalat.

Zanderfilet, gebraten Süßkartoffelpüree, Rote Beete Gemüse und Meerrettich (a,b,c,d,g,m,o)	24,50 €
Dorschfilet, gebraten Mit Grillgemüse und Röstkartoffeln (a,b,d,l,o)	24,50 €
Schollenfilet, gebraten Dazu in Speck gewickelte Bohnen und Kartoffelstampf (a,b,d,g,o)	22 €
Rotbarschfilet, gebraten Gelber Zitronensauce und grünem Erbspüree – fein, farbig, famos (a,b,d,g,o)	21,50 €
Drei Ostseeheringe, gebraten Mit Röstkartoffeln (a,b,d,g,o)	17,90 €
Rollmops, drei Stück Auf Rote Beete Gemüse, dazu ein Spiegelei und Röstkartoffeln (a,c,d,o)	16 €
Seelachsfilet, überbacken Mit Concassé aus geschmorten Tomaten überbacken mit Käse und knusprigen Röstkartoffeln (a,b,d,g,o)	19,90 €
„meerblau“ Fischplatte* 3erlei Fischfilet und eine Riesengarnele mit Rosmarinkartoffeln, Dillsauce und Algensalat (a,b,d,g,o)	29,90 €
für 2 Personen	49 €
Riesengarnelen mit „Muschel“-Pasta Dazu etwas Gartengemüse (a,b,d,g,o)	21 €

Änderungen berechnen wir jeweils mit 2,50 €

* gegen kleinen Aufpreis auch in der Halbpension wählbar



TURF & CO

Burger servieren wir im luftigem Sauerteig-Bun mit Salat, Tomaten, Gurke, Zwiebel und unserer süchtig machenden Burgersauce. Sie wählen die Beilage: Pommes, Kartoffelrösti, Kartoffel-Dippers oder kleiner Salat?

„meerblau“ Burger Saftiges Dry Age Patty vom Rind mit hausgemachter Speck-Jam Patty wird medium gebraten (a,g,o)	21,50€
Triple-Cheese-Burger Dry Age Patty vom Rind und 3erlei Käse: Mozzarella, Blauschimmel, Cheddar Patty wird medium gebraten (a,g,o)	22,50€
Surf and Turf Burger Dry Age Patty mit Mango-Salsa und Riesengarnele Patty wird medium gebraten (a,b,g,o)	23,50€
„meerblau“ Clubsandwich Gebratene Hühnchenbrust, Speck, gekochter Schinken, Ei – passt alles zwischen krosses Toastbrot. Dazu servieren wir Kartoffel-Dippers und Cocktailsauce (a,c,g,m)	19€
Geschmorte Hühnchenkeulen Mit gebratenem Brokkoli & Hollandaise und Süßkartoffelpüree (a,e,g,h,i,m,o)	19€
Schnitzel „Wiener Art“ Vom Schwein mit Essig-Öl-Kartoffelsalat (a,c,g,o)	17,90€
Hamburger Schnitzel Vom Schwein mit Spiegelei und Röstkartoffeln (a,c,g,o)	19,90€
Ochsenbäckchen Zaaaaart, mit reichlich Sauce, Kartoffelstampf und in Speck gewickelte Bohnen (a,g,m,o)	28€
Rinderfiletsteak (180 g)* Luftiges Pastinakenpüree, Tomaten-Tatar (a,g,o)	32€
Upgrade zum Surf & Turf mit 3 Riesengarnelen (a,b,g,o)	42,50€

Änderungen berechnen wir jeweils mit 2,50€

* gegen kleinen Aufpreis auch in der Halbpension wählbar



VEGETARISCH UND LECKER

Veggi Burger	19€
Mit veganem Redfine Patty und fruchtiger Mango-Salsa (a, c, e, g, p, o)	
Vegane Frikadelle mit Redfine Meat	15€
Dazu 2erlei Püree von Pastinake & Erbse und Tomaten-Tatar (a, c, e, g, p, o)	
„Muschel“-Pasta	12€
In der Pfanne geschwenkt, mit Gartengemüse serviert (a, c, p)	

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GENIESSER

Räuberteller geht aufs Haus	
Viel Platz für das, was die anderen abgeben	
Eine Handvoll von der Knolle	4€
Pommes mit Ketchup oder Majo (a, c, g, o)	
Kleines Schnitzel mit Pommes (a, c, g, o)	7€
Burger für Minis	7€
Mit (oder ohne) Käse, etwas Salat, Ketchup + Majo (a, c, g, o)	
Pasta Bolo	7€
Diese Lieblingspasta in Muschelform geht immer – inklusive extra Serviette (a, c, g, o)	
Milchreis, mmmh!	7€
Gerne mit Apfelmus oder lieber Zimt und Zucker? (g)	

Änderungen berechnen wir jeweils mit 2,50€



DAS BESTE VIELLEICHT ZUM SCHLUSS?

Gebackenes „meerblau“ Eis* mit Cheesecake und Früchten (a,c,e,g,m,o)	15 €
Hausgemachter Cheesecake mit einer Kugel Vanilleeis (a,c,g,o,p)	9 €
Schokotörtchen Innen mit fließendem Kern, dazu fruchtiges Himbeersorbet (a,c,e,g,h,o)	10 €
Schwedeneisbecher Drei Kugeln Vanilleeis, Apfelmus, Sahne und Eierlikör (1,2,a,c,g,o)	8,50 €
Heiß und kalt Drei Kugeln Vanilleeis, Sahne und heiße Himbeeren (1,2,a,c,g,o)	8,50 €
Mango trifft Schokolade Zwei Kugeln Mangoeis, eine Kugel Schoko, mit Sahne und Fruchtsoße (1,2,a,c,g,o)	8 €
Eisschokolade oder Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne (1,2,a,c,g,o)	5 €

Änderungen berechnen wir jeweils mit 2,50 €

* gegen kleinen Aufpreis auch in der Halbpension wählbar

Allergene sowie daraus gewonnene Erzeugnisse in unseren Speisen:

(a) glutenhaltiges Getreide, (b) Krebstiere, (c) Eier von Geflügel, (d) Fisch, (e) Erdnüsse, (f) Sojabohnen, (g) Milch von Säugetieren, (h) Schalenfrüchte, (l) Sellerie, (m) Senf, (n) Sesamsamen, (o) Schwefeldioxid und Sulfite, (p) Lupinen, (r) Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische