

MÜLLERS

by Nelson Müller



STARTER

Portion Prosciutto Schinken (1).....	13,80
Portion Joselito Ibérico Jamón Gran Reserva de Bellota.....	29,40
Portion Jordan Oliven	12,00
Zusätzliches Brot (1)	Portion 4,50

VORSPEISE

Geräucherte Lachsforelle mit Reibekuchen, Zwiebel, Senf & Essiggurke (3,4,10).....	21,50
Rote Beete Carpaccio mit Feldsalat, Feta Käse, Balsamicodressing & Walnüssen (8).....	19,50
Rinder- Carpaccio mit gebratenen Pilzen, Rucola & Parmesan (10).....	23,50
Bunter Salat der Saison mit eingelegtem Gemüse, Kernen & Nüssen wahlweise mit Himbeervinaigrette oder unserem Hausdressing (6,7,10).....	14,50
• mit Fischfilet (4,6,7,10).....	+19,00
• mit gebratenen Steakstreifen (6,7,10).....	+19,00
• mit gegrillten argentinischen Wildfang-Rotgarnelen (2,6,7,10).....	+19,00
Groß aus Thailand – Thunfisch in Sesam gebraten mit Wakame Nudelsalat & Sesameis (1,3,4,6,7,8,11).....	24,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Feldsalat & Balsamico (1,7,10).....	21,50

SUPPEN

Bouillabaisse mit Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille (1,2,4,7,9,14).....	19,50
Maronencremesuppe mit Gemüse und Bacon-Chip (7,9).....	15,50

FISCH

Fisch des Tages mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl (4,7,b).....	32,00
Zander in der Speckhaut gebraten mit Rahmsauerkraut & Traubensensschaum (4,7,b).....	36,00

PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

Kebab vom Hokkaidokürbis, Austernpilzen & Datteln mit Cous Cous & geräuchertem Joghurt (1,7,K,9).....	24,50
Vegane Currywurst mit Mumbai Curry, belgischen Pommes & veganer Mayonnaise (6,9,k,10)...	14,00
Linguine aglio, olio e Peperoncino (1,3).....	21,00
• mit Fischfilet (1,4,3).....	+19,00
• mit gebratenen Steakstreifen (1,3).....	+19,00
• mit gegrillten argentinischen Wildfang-Rotgarnelen (1,2,3).....	+19,00
• mit Frutti di Mare (1,2,4,7,14)).....	+24,50
Tomaten-Pesto-Pasta mit panierten Auberginenschnitten & Rucola (1).....	18,50

FLEISCH

Steak der Woche mit wildem Brokkoli und glasierten Fingermöhren.....	ab 46,00
• mit Café de Paris Butter (7,10).....	+2,50
• mit Kräuterbutter (7,10).....	+2,50
Thüringer Currywurst mit hausgemachter Currysauce, belgischen Pommes & Mayonnaise (3,a,10,9).....	19,50
Wiener Schnitzel Art mit Bratkartoffeln, Anchovis, Limette & Preiselbeeren (1,3,4).....	36,00
Geschmorte Rinderroulade mit Rotkohl & Thüringer Klößen (1,9,10).....	36,00

DESSERT

Müllers Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Joghurteis.....	15,50
Mango-Maracuja-Crumble mit Zitronensorbet (1,C,8).....	15,50
Hausgemachter Schokoladen-Brownie mit oder ohne Nüsse, mit Sauerkirschen und Vanilleeis (1,8,3,7).....	18,00
Sorbet du Chef mit oder ohne Champagner (C).....	8,00/ 4,00
Klassischer Käsekuchen mit Kaffeesauce und heißen Himbeeren (1,3,7,j).....	17,50

BEILAGEN EXTRA Portion 6,50

Bratkartoffeln	Gurkensalat
Kartoffelpüree (7)	Kartoffel-Gurkensalat
Belgische Pommes	



Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnung

1. Glutenhaltiges Getreide (z.B. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und daraus hergestellte Erzeugnisse) 2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse 3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse 4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse 5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse 6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse 7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) 8. Schalenfrüchte: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse 12. Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l 13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



QR-Code scannen
und noch mehr entdecken!

