

MÜLLERS

by Nelson Müller



STARTER

Portion Jordan Oliven.....	12,00
Kalbsleberpâte mit Mandelcreme und Portwein-Karamell-Äpfeln (7,8).....	8,50
Antipasti Gemüse	6,50
Zusätzliches Brot (1).....	4,50

VORSPERSE

Rinder-Tatar mit geröstetem Sauerteigbrot, gebackenem Ei & Pflücksalat (1,3,7,10).....	23,50
Rote Beete Carpaccio mit gebratenen Pilzen, Rucola und Parmesan (1,7,10).....	21,50
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
Gruß aus Thailand – Thunfisch in Sesam gebraten, mit Wakame Nudelsalat & Sesameis (1,3,4,6,7,8,11).....	24,50
Caesar Salat mit gegrilltem Hähnchen, Speck und Kräuter-Croutons (1,3,4,10).....	19,90
Burrata vom Büffel auf Salat von alten Tomatensorten mit Basilikumeis (7,10).....	21,90

SUPPEN

Bouillabaisse mit Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille (1,2,4,7,9,14).....	19,50
Kulajda mit Pilzen, Dill, Rahmkartoffeln und pochiertem Ei (3,7,9).....	17,90

FISCH

Saibling mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl (4,7,9).....	32,00
Gegrillter Lachs mit grünem Spargel, Parmesan & Kartoffelgratin (4,7,8).....	36,00
Geräucherte Fischplatte für 2 (1,4,10).....	56,00

PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

Gegrillter Sellerie mit Ratatouille-Gemüse, Kartoffelgratin & Veggie Jus (7,8,9,10).....	24,50
Safran-Risotto mit ofengeröstetem Fenchel, Rucola und Pinienkernen (7,8,9).....	24,50
Vegane Currywurst mit Mumbai Curry, belgischen Pommes & veganer Mayonnaise (6,9,k,10).....	14,00
Linguine aglio, olio e Peperoncino (1,3,7).....	21,00
• mit gebratenen Steakstreifen (1,3,7).....	+19,00
• mit gegrillten argentinischen Wildfang-Rotgarnelen (1,2,3,7).....	+19,00
• mit gebratenen Pfifferlingen (7).....	+10,00

FLEISCH

T- Bone Steak mit Buttergemüse und einer Beilage nach Wahl (7,9,10).....	59,00
Roastbeef mit Buttergemüse und einer Beilage nach Wahl (7,9,10).....	46,00
Bison mit Buttergemüse und einer Beilage nach Wahl (7,9,10).....	59,00
• mit Kräuterbutter (7,10).....	+2,50
Gebratener Lammrücken mit Ratatouille-Gemüse & Kartoffelgratin (7,8).....	38,00
Rinderfilet mit Portwein-Schalotten, grünem Spargel & Süßkartoffel (7,9,10).....	49,00
Böhmisches Rinderfilet „Svíčková“ mit Karlsbader Knödel & Wurzelgemüse-Rahmsauce (1,3,7,9,10).....	38,90
Thüringer Currywurst mit hausgemachter Currysauce, belgischen Pommes & Mayonnaise (3,10,9).....	19,50
Wiener Schnitzel „Müllers Art“ mit Kartoffel-Gurkensalat, Anchovis, Limette & Preiselbeeren (1,3,4).....	36,00
Geschmorte Roulade mit Rotkohl & Thüringer Klößen (9,10).....	36,00

DESSERT

Pear Royal Birnenmousse, flüssiges Salz-Karamell und in Birnenbrand eingelegte Birnen (1,3,6,7).....	14,90
Chocolate Cherry Kiss belgischer Schokoladenmousse mit fruchtigem Kirsch kern umhüllt von dunkler Schokolade (1,3,6,7).....	18,90
Sorbet du Chef mit oder ohne Champagner (C).....	8,00/ 4,00

BEILAGEN EXTRA Portion 6,50

Kartoffelpüree (7)	Ratatouille-Gemüse (7)
Belgische Pommes	Buttergemüse (7)
Kartoffel-Gurkensalat	Kartoffelgratin (7)



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



QR-Code scannen
und noch mehr entdecken!

