

# MÜLLERS

by Nelson Müller



<b>STARTER</b>		<b>PASTA / VEGETARISCH / VEGAN</b>	
Portion <b>Prosciutto Schinken</b> (1).....	13,80	<b>Gegrillter Sellerie</b> mit Ratatouille-Gemüse, Kartoffelgratin & Veggie Jus (7,8,9,10).....	24,50
Portion <b>Jordan Oliven</b> .....	12,00	<b>Safran-Rissotto</b> mit eingelegtem Spargel, Burratina & Balsamico (7).....	24,50
<b>Kalbsleberpâte</b> mit Mandelcreme und Portwein-Karamell-Äpfeln (7,8).....	8,50	<b>Vegane Currywurst</b> mit Mumbai Curry, belgischen Pommes & veganer Mayonnaise (6,9,k,10).....	14,00
<b>Antipasti Gemüse</b> .....	6,50	<b>Linguine aglio, olio e Peperoncino</b> (1,3,7).....	21,00
<b>Zusätzliches Brot</b> (1).....	4,50	• mit gebratenen <b>Steakstreifen</b> (1,3,7).....	+19,00
<b>VORSPEISE</b>		• mit gegrillten <b>argentinischen Wildfang-Rotgarnelen</b> (1,2,3,7) .....	+19,00
<b>Fenchel-Dill Salat</b> mit 3 Garnelen, Limetten-Orangendressing und Chili (2,4,10).....	21,50	• mit gegrillten <b>Pfifferlingen</b> (7).....	+10,00
<b>Rinder-Tatar</b> mit geröstetem Sauerteigbrot, gebackenem Ei & Pflücksalat (1,3,7,10).....	23,50	<b>FLEISCH</b>	
<b>Rote Beete Carpaccio</b> mit gebratenen Pilzen, Rucola und Parmesan (1,7,10).....	21,50	<b>T-Bone- Steak</b> mit Buttergemüse und einer Beilage nach Wahl (7,9,10).....	59,00
<b>Bunter Salat der Saison</b> mit eingelegtem Gemüse, Kernen & Nüssen wahlweise mit Himbeervinaigrette oder unserem Hausdressing (6,7,10).....	14,50	<b>Entrecote</b> mit Buttergemüse und einer Beilage nach Wahl (7,9,10).....	49,00
• mit <b>Fischfilet</b> (4,6,7,10).....	+19,00	<b>Bison</b> mit Buttergemüse und einer Beilage nach Wahl (7,9,10).....	59,00
• mit gebratenen <b>Steakstreifen</b> (6,7,10).....	+19,00	• mit <b>Kräuterbutter</b> (7,10).....	+2,50
• mit gegrillten <b>argentinischen Wildfang-Rotgarnelen</b> (2,6,7,10).....	+19,00	<b>Gebratener Lammrücken</b> mit Ratatouille-Gemüse & Kartoffelgratin (7,8).....	38,00
<b>Gruß aus Thailand – Thunfisch</b> in Sesam gebraten, mit Wakame Nudelsalat & Sesameis (1,3,4,6,7,8,11).....	24,50	<b>Rinderfilet</b> mit Portwein-Schalotten, grünem Spargel & Süßkartoffel (7,9,10).....	49,00
<b>Caesar Salat</b> mit gegrilltem Hähnchen, Speck und Kräuter-CROUTONS (1,3,4,10).....	19,90	<b>Thüringer Currywurst</b> mit hausgemachter Currysauce, belgischen Pommes & Mayonnaise (3,10,9).....	19,50
<b>Burrata vom Büffel</b> auf Salat von alten Tomatensorten mit Basilikumreis (7,10).....	21,90	<b>Wiener Schnitzel „Müllers Art“</b> mit Kartoffel-Gurkensalat, Anchovis, Limette & Preiselbeeren (1,3,4).....	36,00
<b>SUPPEN</b>		<b>Geschmorte Roulade</b> mit Rotkohl & Thüringer Klößen (9,10).....	36,00
<b>Bouillabaisse</b> mit Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille (1,2,4,7,9,14).....	19,50	<b>DESSERT</b>	
<b>Spargelsuppe</b> mit Kräuterflädle und gebackenem Ei (1,3,7).....	15,50	<b>Strawberry Velvet</b> Cheesecake-Mousse mit Erdbeeren, Limette und Mirror-Glaze (1,3,7,6).....	12,90
<b>FISCH</b>		<b>Rouge Vanille</b> Vanillemousse mit Himbeer-Gelée und roter Mirror-Glaze (1,3,7,6).....	12,90
<b>Saibling</b> mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl (4,7,9).....	32,00	<b>Sorbet du Chef</b> mit oder ohne Champagner (C).....	8,00/ 4,00
<b>Stör</b> mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl (4,7,9).....	32,00	<b>BEILAGEN EXTRA</b> Portion <b>6,50</b>	
<b>Gegrillter Lachs</b> mit grünem Spargel, Parmesan & Kartoffelgratin (4,7,8).....	36,00	<b>Kartoffelpüree</b> (7)	
<b>Geräucherte Fischplatte für 2</b> (1,4,10).....	56,00	<b>Belgische Pommes</b>	
		<b>Kartoffel-Gurkensalat</b>	
		<b>Kartoffelgratin</b> (7)	
		<b>Buttergemüse</b> (7)	
		<b>Ratatouille-Gemüse</b> (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

Unter der Leitung der Küchenchefin Brenda Odongo



QR-Code scannen und noch mehr entdecken!

