

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

VORSPEISE

Fenchel-Dill Salat mit 3 Garnelen, Limetten-Orangendressing und Chili (2,4,10).....	21,50
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
Spargelsuppe mit Kräuterflädle und gebackenem Ei (1,3,7).....	15,50

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 & 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 gegrillten Pfifferlingen (7).....	+10,00

FLEISCH

T-Bone- Steak mit Buttergemüse und einer Beilage nach Wahl (7,9,10).....	59,00
Entrecote mit Buttergemüse und einer Beilage nach Wahl (7,9,10).....	49,00
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
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

Strawberry Velvet Cheesecake-Mousse mit Erdbeeren, Limette und Mirror-Glaze (1,3,7,6).....	12,90
Rouge Vanille Vanillemousse mit Himbeer-Gelée und roter Mirror-Glaze (1,3,7,6).....	12,90
Sorbet du Chef mit oder ohne Champagner (C).....	8,00/ 4,00

BEILAGEN EXTRA Portion 6,50

Kartoffelpüree (7)
Belgische Pommes
Kartoffel-Gurkensalat
Kartoffelgratin (7)
Buttergemüse (7)
Ratatouille-Gemüse (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 Queenlandnüsse 9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse 10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse 11. Sesamsamen

Unter der kulinarischen Leitung von Küchenchefin Brenda Odongo



QR-Code scannen
und noch mehr entdecken!