

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

VORSPESSE

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

SUPPEN

Bouillabaisse mit Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille (1,2,4,7,9,14).....	19,50
Kürbissuppe mit gegrilltem Chesse-Sandwich & Kürbisöl (1,7,8,9).....	13,00

FISCH

Saibling mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl (4,7,9).....	32,00
Gegrillter Lachs mit Honey-Glazed Möhren, Pilz-Bohnen-Kartoffel & Zitrus-Crème-Fraîche (4,7,9).....	36,00
Im Ganzen gebratene Forelle Tzatziki, rote Zwiebel, Salzkartoffeln & Nussbutter (4,7).....	30,00

PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

Gegrillter Sellerie Butternudeln, Honey-Glazed Möhren & Veggie Jus (1,3,7,9,12).....	24,50
Basilikum-Risotto mit eingelegten Cherrytomaten, Burratina & Wildkräutersalat (1,3,7,9,10).....	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

Roastbeef mit Honey-Glazed Möhren & einer Beilage nach Wahl (7,9,10).....	46,00
Bison mit Honey-Glazed Möhren & einer Beilage nach Wahl (7,9,10).....	59,00
• mit Kräuterbutter (7,10).....	+2,50
Rosa gebratenes Lamm mit gebratenen Pfifferlingen, Pilz-Bohnen-Kartoffeln & Portweinjus (7,9,10,12).....	38,00
Rinderfilet mit gebratenen Pfifferlingen, Kartoffel-Kürbis-Püree & Portweinjus (7,9,10,12).....	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
Rosa gebratene Ente mit Kirsch-Pfeffer-Kompott, Pak Choi & Kartoffel-Kürbis-Püree (7,12).....	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 Kirschkern 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)	Kartoffel-Kürbis-Püree (7)
Belgische Pommes	Pilz-Bohnen-Kartoffeln (7,9)
Kartoffel-Gurkensalat	Honey-Glazed-Möhren (9)



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!