

MÜLLERS

by Nelson Müller



STARTER

Portion Prosciutto Schinken.....	13,00
Portion Joselito Ibérico Jamón Gran Reserva de Bellota.....	28,00
Portion Jordan Oliven.....	11,50

VORSPEIJE

Geräucherte Lachsforelle mit grünem Apfelsud, Reibekuchen & Wildkräutersalat.....	19,50
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Feldsalat & Balsamicodressing.....	18,00
Gruß aus Thailand – Thunfisch in Sesam gebraten mit Wakame Nudelsalat & Sesameis.....	21,50
Tatar vom Rind mit Rote Beete, Sauerteigbrot & gebackenem Bio-Ei.....	21,50
Rote Beete Tatar mit Sauerteigbrot & kleinem Salat	15,50
Bunter Salat der Saison mit eingelegtem Gemüse, Kernen & Nüssen wahlweise mit Himbeervinaigrette oder unserem Hausdressing.....	12,50
• mit Fischfilet.....	+18,00
• mit gebratenen Steakstreifen.....	+18,00
• mit gegrillten argentinischen Wildfang-Rotgarnelen.....	+18,00

SUPPEN

Bouillabaisse mit Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille.....	19,50
Kürbiscrémesuppe mit kaltgepresstem Kürbiskernöl.....	15,50
• mit argentinischen Wildfang-Rotgarnelen	+15,50

Fisch

Fisch des Tages mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl.....	32,00
Steinbutt mit Safran-Muschelragout & Stielmus.....	49,00

PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

Kebab vom Hokkaidokürbis, Austernpilzen & Datteln mit Cous Cous & geräuchertem Joghurt.....	21,50
Vegane Currywurst mit Mumbai Curry, belgischen Pommes & veganer Mayonnaise.....	12,00
Linguine aglio, olio e Peperoncino.....	17,00
• mit Herbstrüffel.....	+18,00
• mit Fischfilet.....	+18,00
• mit gebratenen Steakstreifen.....	+18,00
• mit gegrillten argentinischen Wildfang-Rotgarnelen.....	+18,00

FLEISCH

Steak der Woche inkl. Beilagen.....	ab 30,00
Rehkeule „Baden Baden“ mit Rahmwirsing & pochierter Birne.....	42,50
Rinderfilet mit wildem Brokkoli & grüner Pfeffer-Rahmsoße.....	49,00
Thüringer Currywurst mit hausgemachter Currysauce, belgische Pommes & Mayonnaise.....	16,50
Wiener Schnitzel „Müllers Art“ mit Kartoffel-Gurkensalat, Anchovis, Limette & Preiselbeeren.....	36,00
Rheinischer Sauerbraten mit Rotkohl, Klößen & Rübenkrautsoße.....	36,00

DESSERT

Müllers Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster & Joghurteis.....	13,50
Opernschnitte von Originalbeans 70% Cru Virguna Schokolade mit Passionsfrucht & Mangosorbet.....	15,50
Sorbet du Chef ohne oder mit Champagner.....	4,00 / 8,00
Käseauswahl mit Sauerteigbrot & Feigensenf.....	24,00

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 Queenstandnüsse 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

