

# MÜLLERS

by Nelson Müller



## STARTER

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

## VORSPEISE

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

## SUPPEN

<b>Bouillabaisse</b> mit Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille.....	19,50
<b>Kürbiscrèmesuppe</b> mit kaltgepresstem Kürbiskernöl.....	15,50
• mit <b>argentinischen Wildfang-Rotgarnelen</b> .....	+15,50

## Fisch

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

## PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

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

## FLEISCH

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

## DESSERT

<b>Müllers Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenröster & Joghurteis.....	13,50
<b>Operschnitte von Originalbeans 70% Cru Virguna Schokolade</b> mit Passionsfrucht & Mangosorbet.....	15,50
<b>Sorbet du Chef</b> ohne oder mit Champagner.....	4,00 / 8,00
<b>Käseauswahl</b> 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 Queenslandnüsse 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



QR-Code scannen  
und noch mehr entdecken!

