

MÜLLERS

by Nelson Müller



STARTER

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

VORSPEISE

Klosterteich Lachsforelle aus den Klosterteichen Paulinzella geräuchert, grüner Apfelsud, Reibekuchen & Wildkräutersalat vom Keltenhof	19,50
Crémige Büffelburatta mit bunten Tomaten, Pesto & altem Balsamico	18,00
Gruß aus Thailand – Thunfisch in Sesam gebraten mit Wakame Nudelsalat & Sesameis	21,50
Rindercarpaccio „Sommerrolle“ mit Pinienkernen, Parmesan & Trüffelmayonnaise	21,50
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
„Prunier“ Caviar vom sibirischen Stör klassisch mit Blinis, Frühlingslauch, Schalotte, gehacktem Ei & Crème fraîche • feines, schwarzes Korn, kräftig, würzig, 15 g	52,00

SUPPEN

Bouillabaisse mit Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille	19,50
Gazpacho mit argentinischer Wildfanggarnele	15,50
vegetarisch mit gebackenem Lauchtempura	15,50

FISCH

Fisch des Tages mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl	32,00
Steinbutt mit weißem Tomatenschaum, Minitomaten & Farfalle	49,00

PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

Basilikum-Risotto mit geschmolzenen Honigtomaten mit Picatta von Sommerkürbis	21,50
Vegane Currywurst mit Mumbai Curry, belgischen Pommes & veganer Mayonnaise	12,00
Linguine aglio, olio e Peperoncino	17,00
• mit Fischfilet	+ 18,00
• mit gebratenen Steakstreifen	+ 18,00
• mit gegrillten argentinischen Wildfang-Rotgarnelen	+ 18,00

FLEISCH

Brust von der Père Léon Ente mit Rahmwirsing & Pfefferkirschen	42,50
Rinderfilet mit bretonischen Zwiebeln, gegrilltem wildem Brokkoli & Süßkartoffelpüree	49,00
Thüringer Currywurst mit hausgemachter Currysoße, belgische Pommes & Mayonnaise	16,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Anchovis, Limette & Preiselbeeren	36,00
Kalbsbäckchen mit Waldpilzrisotto & grünem Spargel	36,00

DESSERT

Müllers Kaiserschmarrn mit Beeren aus dem Schrebergarten & Joghurteis	13,50
Crème brûlée von der Tahiti Vanille mit Madagascar Vanilleeis & eingelegten Aprikosen	15,50
Sorbet du Chef ohne oder mit Champagner	4,00 / 8,00
Käseauswahl mit Sauerteigbrot & Feigensenf	24,00

Sie haben Fragen zu unseren **Allergenen**? Unser Service-Team hilft Ihnen gerne weiter!



QR-Code scannen
und noch mehr entdecken!

