

MÜLLERS

in der Mühle

STARTER

Portion LiVar Schinken Prosciutto di Monastero	13,00
Portion Joselito Ibérico Jamón Gran Reserva de Bellota.....	28,00
Portion Jordan Oliven	11,50
Gillardeau-Auster mit Zwiebel-Vinaigrette & Chesterbrot.....Stk.	6,50

VORSPEISE

Salat Niçoise mit Balfego Thunfisch & Kalamata Oliven.	24,50
Burrata vom Büffel mit Salat von alten Tomatensorten & Basilikumeis	21,00
Rindertatar mit geröstetem Sauerteigbrot, bergischem Käse, Eigelbcrème & Pflücksalat	22,50
Bunter Salat der Saison mit eingelegtem Gemüse, Kernen & Nüssen wahlweise mit Himbeer-Vinaigrette 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
Essenz von Sommer-Tomaten mit Ricotta-Ravioli, Olivenkaviar & Tomberries	16,50

FISCH

Fisch des Tages mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl	32,00
Steinbuttfilet mit Safranrisotto & Muschelragout.....	42,00

PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

Gruß aus Korea mit gebackenem Blumenkohl, Fried Rice & Kimchi	26,50
Vegane Currywurst mit Mumbai Curry, belgischen Pommes & veganer Mayonnaise ...	12,50
Linguine aglio, olio e Peperoncino	17,00
• mit Fischfilet	+ 18,00
• mit gebratenen Steakstreifen	+ 18,00
• mit gegrillten argentinischen Wildfang-Rotgarnelen	+ 18,00
Linguine mit Sommer Trüffel	26,50

FLEISCH

Gebratener Lammrücken mit Schafsmilch Gnocchi & Ratatouille Gemüse.....	38,00
Rinderfilet mit Portweinschalotten, Süßkartoffel & grünem Spargel.....	49,00
Kalbs-Currywurst mit hausgemachter Currysoße, belgischen Pommes & Mayonnaise	16,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Anchovis, Limette & Preiselbeeren.....	36,00
Short Rib mit BBQ-Bohnen, Kopfsalat Saltimbocca & Maissponge.....	42,00

DESSERT

Müllers Kaiserschmarrn mit Beeren aus dem Schrebergarten & Joghurteis	15,50
Erdbeeren Mascarpone Schnitte mit Vanille-Himbeercreme	15,50
Sorbet du Chef ohne oder mit Champagner	4,00 / 8,00
Käseauswahl von Bernard Antony 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!

