

# MÜLLERS

in der Mühle



## STARTER

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

## VORSPEISE

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

## SUPPEN

<b>Bouillabaisse</b> mit Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille .....	19,50
<b>Gazpacho</b> mit argentinischer Wildfanggarnele .....	15,50
<b>vegetarisch</b> mit gebackenem Lauchtempura .....	15,50

## FISCH

<b>Fisch des Tages</b> mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl .....	32,00
<b>Steinbutt</b> mit weißem Tomatenschaum, Minitomaten & Farfalle .....	49,00



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

## PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

<b>Basilikum-Risotto</b> mit geschmolzenen Honigtomaten mit Picatta von Sommerkürbis.....	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>Fischfilet</b> .....	+ 18,00
• mit gebratenen <b>Steakstreifen</b> .....	+ 18,00
• mit gegrillten <b>argentinischen Wildfang-Rotgarnelen</b> .....	+ 18,00

## FLEISCH

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

## DESSERT

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



QR-Code scannen  
und noch mehr entdecken!

