

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

Gebeizter Saibling mit Leinöl-Vinaigrette, Kressemayonnaise & Radieschen.....	24,50
Marinierter Spargelsalat mit Erdbeeren, gebeiztem Ei & Sauerbrotchip.....	21,00
Rindertatar mit geröstetem Sauerteigbrot, bergischem Käse, Eigelbcrème & Pflücksalat.....	21,50
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
Suppe von Spargel und Frankfurter Grünen Kräutern mit Eierstich & Spargelchutney.....	15,50

FISCH

Fisch des Tages mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl.....	32,00
Schollenfilet „Finkenwerder Art“ mit Büsumer Krabben, gegrilltem Romana Salatherz & geschwenkten Kartoffeln.....	37,00

PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

Gruß aus Korea mit gebackenem Blumenkohl, Weißem Bohnenpüree & Perl-Couscous.....	26,50
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
Linguine mit Bianchetti Trüffel	26,50

FLEISCH

Gebratener Lammrücken „Gärtnerinnen Art“ mit Schwerter Senfruste & Rotwein-Schalotten Jus.....	38,00
Rinderfilet „Surf & Turf“ mit Wildgarnele, Leipziger Allerlei & Kartoffelpüree	49,00
Kalbs-Currywurst mit hausgemachter Currysoße, belgischen Pommes & Mayonnaise	16,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Anchovis, Limette & Preiselbeeren.....	36,00
Geschmorte Ochsenbäckchen mit Vanille-Möhren & Speckchampignons	42,00

DESSERT

Müllers Kaiserschmarrn mit Rhabarberkompott & Joghurteis	15,50
Erdbeeren Mascarpone Schnitte mit Vanille-Himbeercrème.	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!

