

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

Bergische Lachsforelle aus der Mühle geräuchert, grüner Apfelsud, Reibekuchen & Wildkräutersalat vom Keltenhof	19,50
Crémige Büffelburrata 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 (4)	+ 18,00
• mit gebratenen Steakstreifen	+ 18,00
• mit gegrillten, argentinischen Wildfang-Rotgarnelen (2).....	+ 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, Miniotomaten & 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
Kalbs-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 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!

