

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

Balik Lachs Tsar Nicolaj mit Gurkennudeln, Reibekuchen & Buttermilchsud	24,50
Rote-Bete-Tatar mit geröstetem Sauerteigbrot, schwarzen Walnüssen & Ziegenfrischkäse	18,00
Rindertatar mit geröstetem Sauerteigbrot, Bergischem Käse, Eigelbcrème & Pflücksalat	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
Rinderconsommé mit Markklößchen, Wintertrüffel & Flädle.....	15,50

FISCH

Fisch des Tages mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Schnittlauchöl.....	32,00
Zander in der Speckhaut gebraten , mit Rahmsauerkraut & Traubensensaft	36,00

PASTA / VEGETARISCH / VEGAN

Kebab vom Hokkaidokürbis, Austernpilzen & Datteln	21,50
mit Cous Cous & geräuchertem Joghurt	12,00
Vegane Currywurst mit Mumbai Curry, belgischen Pommes & veganer Mayonnaise	17,00
Linguine aglio, olio e Peperoncino	+ 18,00
• mit Fischfilet	+ 18,00
• mit gebratenen Steakstreifen	+ 18,00
• mit gegrillten argentinischen Wildfang-Rotgarnelen	26,50
Linguine mit Trüffelrahmsauce & Herbsttrüffel	

FLEISCH

Rehkeule „Baden Baden“ mit Rotkraut & pochierter Birne	38,00
Rinderfilet mit wildem Brokkoli & grüner Pfefferrahmsauce	49,00
Kalbs-Currywurst mit hausgemachter Currysauce, belgische Pommes & Mayonnaise	16,50
Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat, Anchovis, Limette & Preiselbeeren.....	36,00
Lackierte Brust von Barbarie Ente mit Süßkartoffelpüree, Pak Choi & Sesamjus.....	42,00

DESSERT

Müllers Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster & Portweinbuttereis	15,50
Crème brûlée von der Original Beans 70% Cru Virunga Schokolade mit Haselnusscrèmeux, Kumquats & Blutorangeneis	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!

