VORSPEISEN

	EURO
CAPRESE A LA MÜLLERS Burrata, Tomaten aus der Provence, Kapern, Mesculin & Röstbrot	16
mit PRUNIER CAVIAR 10 g / 15 g / 30 g	14 / 20 / 40
PROVENZALISCHES WEINBERGSCHNECKENRAGOUT Kartoffelschaum & geröstete Poweraden	15
TATAR VOM IRISCH HERFORD RIND confiertes Bio-Eigelb, geröstetes Brioche & Crème de Bresse	18
mit PRUNIER CAVIAR 10 g / 15 g / 30 g	14 / 20 / 40
TERRINE VON DER ENTENLEBER geräucherte Entenbrust, Brioche, Boskop Apfel & gepickelte Pfifferlinge	22
GILLARDEAU-AUSTER CLASSIC Rotwein Vinaigrette & Chesterbrot	pro Stück 5
UNSER TIP: 1/2 Dutzend GILLARDEAU-AUSTERN CLASSIC mit einem Glas Champagner 0,1l	35
BALIK LACHS TSAR NIKOLIA & BALIK TATAR VOM CAVIAR HOUSE & PRUNIER Reibekuchen & Senfdillsauce	22

SALAT

	EURO
SALAT DER SAISON VOM KELTENHOF Gurken, Radieschen, gepufftem Getreide & unserem Hausdressing	10
mit FRISCHEM FISCH aus der Tagestheke	10
mit BLACK TIGER GARNELEN, 3 Stück	11
mit STEAK STRIPES, 160 g	16

SUPPEN

	EURO
BRETONISCHE BOUILLABAISSE Vongole, Passepierre & Sauce Rouille	18
ZWIEBELSUPPE Brioche & Comté	12

FLEISCHGERICHTE

	EURO
KALBS-CURRYWURST berlinerisch ohne Darm, ca. 120 g hausgemachte Currysauce, belgische Pommes Frites, Mayo & Ketchup	12
CREPINETTE VON DER MIERAL WACHTEL AUS DE DOMBES Entenleber, Petersilienwurzel, junger Kohl & Trüffel	32
OSSO BUCCO VOM KOLLWEIDER KALB Gremolata, Maispolenta, sonnen getrocknete Tomate & Aubergine	28
RÜCKEN VOM LIMOUSIN LAMM Bohnen Pot Pouri, Tomaten Sugo & Schafsmilch Gnocchi	34
BRUST VON DER ENTE AUS DE DOMBES Blutorange, Kartoffelkrapfen & Chicorée	32
RINDERFILET ROSSINI VOM IRISCH HERFORD RIND Gänseleber, Sommertrüffel, Grüner Spargel & Kartoffelgratin	48

FISCHGERICHTE

	EURO
BRETONISCHER STEINBUTT confierter Knoblauch, grüner Spargel & Kaisergranat-Jus	38
SEETEUFEL VON KLEINEN BOOTEN Lardo, gegrillter Fenchel & Cannellini Bohnen	32
HUMMER THERMIDOR Pommes Frites & Salat von vergessenen Tomaten	38

VEGETARISCH

	EURO
KARTOFFEL GNOCCHI Mimolette, Babyspinat & eingelegte Trauben	18
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE Röstzwiebeln & Wildkräutersalat	16
LINGUINE Basilikum Pesto, Kirschtomaten & Babyspinat	18

DESSERT

	EURO
MÜLLERS SCHOKOLADEN NASCHEREI VON DER BENI HARVEST ORIGINAL BEANS SCHOKOLADE Gateau, Creme-Eis & Blutorange	14
TARTE AU CITRON VON DER AMALFI ZITRONE Waldbeeren & Champagner Sorbet	12
SORBET DES TAGES	6
KÄSEAUSWAHL von Antony, éleveurs de fromage	16

ASSIETTES SPECIALES

	EURO
SYLTER LANDBROT VOM BÄCKER GAUES gesalzene Butter	3
MARINIERTE JORDAN OLIVEN	4
QUESO MANCHEGO	5
THUNFISCH-SARDELLEN-CRÈME	4
PORTION LIVAR SCHINKEN PROSCIUTTO DI MONASTERO	9

Ihr Persönliches Exemplar

Diese Speisekarte wird aufgrund der aktuellen Hygienevorschriften nur einmalig verwendet

SEKT. MOUSSIEREND. TREND.

	0,1 l / €
BURG SCHWARZENSTEIN Riesling Brut Weingut TRENZ Rheingau	8
Rosé Sekt Brut Schloss VAUX Rheingau	9
Prosecco BORGO MOLINO Venetien	8

CHAMPAGNER. PRICKELND. ELEGANZ.

Demoiselle Brut VRANKEN POMMERY	15
ROEDERER Brut Premier	18
POMMERY Brut Rosé	19

APERITIF. COCKTAILS. EMPFEHLUNG.

	€
MÜLLERS MULE Vodka - Spicy Ginger - Gurke	14
NEGRONI Gin – Campari - Roter Wermut	12
HUGO Holunder – Limette – Minze - Prosecco	9
APEROL SPRITZ Aperol – Soda – Orange - Prosecco	9

ALKOHOLFREI. ZERO. NULLKOMMANULL.

IPANEMA Tonic Water – Limette - Rohrzucker	0,2 l	8
Schloss VAUX TRÄUBLEIN Null Alkohol trifft auf fabelhaften Geschmack!	0,1 l	7

OFFEN. RIESLING. WEISS.

		0,1 l /	0,2 l / €
2017	BURG SCHWARZENSTEIN Riesling Kabinett trocken Weingut G.H. VON MUMM Rheingau	5	9
2016	BURG SCHWARZENSTEIN Riesling feinherb Weingut G.H. VON MUMM Rheingau	5	9
2016	GEHEIMRAT J. Weingut WEGELER Rheingau	9	16

OFFEN. BURGUNDER. WEISS.

2019	Nelson Müllers GLÜCKSMOMENTE Grauburgunder Weingut J.L. WOLF Pfalz	6	11
2018	Weißburgunder Weingut DANIEL Rheingau	5	10
2017	Sancerre TERRE DE MAIMBRAY Pascal et Nicolas Reverdy Loire	7	14

OFFEN. INTERESSANT. ROSÉ.

		0,1 l /	0,2 l / €
2018	Rosé Weingut KLUMPP Baden	6	12

OFFEN. GESCHMACKSVERSTÄRKER. ROT.

2016	Pinot Noir SIGNATURE Spätburgunder trocken Weingut DANIEL Rheingau	8	15
2015	CHAT NOIR SAUVAGE Pinot Noir trocken Rheingau	8	15
2017	Nelson Müllers PHAIA Weingut J.L. WOLF Pfalz	7	13
2015	TRENZ TWO – Shiraz Merlot Petit Verdot Malbec Weingut TRENZ Südafrika	7	14
2016	MAS DE LA GARRIGUE Côtes du Roussillon Villages Millas	7	14
2016	ROCCA DI CASTAGNOLI DOCG Chianti Classico Toscana	8	16