

Müllers Menü

Karamellierter Ziegenkäse-Cheesecake

Bunte Beten | Kardamom
Buchweizenpraline | Rote Bete-Schmand Eis

Selleriesuppe

Pochierte Birne | Pancetta | Crumble

Lamm

kurzgebratenes vom Rücken
Kräuterkruste | bunte Bohnen
Kartoffel-Erdnuss-Krokette

O_{der}

Geschmorte Lammschulter

Callis geräucherte Kartoffel | Gemüsejus
Zwiebel Chutney | Spinatblätter | Röstzwiebeln
lila Kartoffelchips

Rhabarberstrudel

Zweierlei Schokoladenmousse | Erdbeere
Fabis Rhabarberschluck

Müllers Menü als **4-Gang**

56,00 €

Der Akt

Vorspiel

15,00	Gebratene Rotschalen-Garnelen gebrannte Lauchcrème marinierte Radieschen Sesam-Chips Gurkensud Ingwer
4,50	Brotvariation Kressen zweierlei Dip
17,50	Beef Tatar Kapern Forellen Kaviar Schmand Senf wilde Kräuter Röstbrot
12,00	Karamellierter Ziegenkäse-Cheesecake Bunte Beten Kardamom Buchweizenpraline Rote Bete-Schmand Eis

Grünzeug & Liquides

8,00	Rinderkraftbrühe Tafelspitz Gemüsebrunoise
7,00	Selleriesuppe Pochierte Birne Pancetta Crumble
11,50	Quartierssalat Tomate Paprika Gurke Nuss Frucht Müllers Lieblingsdressing
+ 10,50	gebratene Maispouardenbrust
+ 15,00	5 gebratene Rotschalengarnelen
+ 8,00	3 Ziegenkäse-Buchweizenpralinen

Höhepunkt

19,50	Hausgemachte Ravioli Braune Butter Champignons Waldpilze Schnittlauch Parmesan
26,00	Gebratene Dorade Beurre blanc gegrillter grüner Spargel Tomaten Risotto
39,50	Rinderfilet Venner Biorind Jus Bohnen Speck Bratkartoffeln
14,50	Handmade WQB Waldquartierbratwurst Jus Röstzwiebeln Kartoffelpüree
22,00	Tafelspitz Meerrettichcreme Karotte Sellerie Frühlingslauch Bouillonkartoffeln
18,50	Schweineschnitzel Duroc-Kräuterschwein aus Wagenfeld Zitrone Fritten Beilagensalat
25,00	Gebratene Maispoularde Kräutersaitling Tomate Risotto
26,00	Callis geräucherte Kartoffel geschmorte Schulter vom Lamm Gemüsejus rotes Zwiebel Chutney Spinatblätter Röstzwiebeln lila Kartoffelchips
35,00	Lamm-Duett kurzgebratenes vom Rücken Kräuterkruste bunte Bohnen Kartoffel-Erdnuss-Krokette

Nachspiel

7,50	warmer Schoko-Kuchen Vanilleeis salted caramel 15 min Zubereitung
2,50	Hausgemachtes Eis / Sorbet Frag uns gerne...
12,00	Kokosnuss-Mille-feuille Passionsfrucht Haselnuss-Nougat-Praline
9,00	Rhabarberstrudel Zweierlei Schokoladenmousse Erdbeere Fabis Rhabarberschluck

Gerne bedanken wir uns bei den besten Lieferanten für die gute Zusammenarbeit!

Schlachterei Schlacke, Bad Essen

Hof Schoster, Bad Essen

Arnos Käsestand, Wochenmarkt Bad Essen

Familie Müller, Venne

Und viele weitere!