

KULINARISCHER APERITIF

Grüne Oliven aus Apulien

Green olives from Puglia

„Pata Negra“ Schinken

Pata negra ham

Italienische Trüffelsalami

Italian truffle salami

Französische Jahrgangssardinen

French vintage sardines

„Violetta di Brindisi“

eingelegte Artischocken aus Apulien

„Violetta di Brindisi“ pickled artichokes from Apulia

APERITIF-EMPFEHLUNG

Canonita de Mallorca Tonic

Sarti Rosa Spritz

Pimm's No. 1

Lillet Wild Berry

Champagner Taittinger

Glas

Franciacorta Brut - Antica Fratta

Glas

Crémant Rosé

Glas

VORSPEISEN

Rindertatar - klassisch

Cognac, cremiges Eigelb, Gewürzgurke

Beef tartare - classic / cognac / creamy egg yolk / gherkin

Hanseaten-Teller

Räucheraal von der Müritz, Nordseekrabben, Rührei, Schwarzbrot

Hanseatic plate / filet of smoked eel / North sea crabs / scrambled egg / buttered black bread

Pulpo - gebraten

Kürbis, Blumenkohl, Birne, Chorizo

Pulpo - roasted / pumpkin / cauliflower / pear / chorizo

Rote Beete & Japanische Pflaume

Ziegenfrischkäse, Feldsalat, Schwarzer Knoblauch, Macadamia

Beet & Japanese plum / goat's cream cheese / lamb's lettuce / black garlic / macadamia

SUPPEN

Hummerschaum-Süppchen

Krustenterraviolo, kandierte Tomate, Estragon

Lobster foam soup / crustacean raviolo / candied tomato / tarragon

Kürbiscrème Süppchen

Altländer Apfel, Kürbisöl, geröstete Kerne

Pumpkin cream soup / Altländer apple / pumpkin oil / roasted seeds

HAUPTGÄNGE

Steinpilz-Risotto

Gebratene Steinpilze, Rucola, Balsamico, Parmesan

Porcini mushroom risotto / roasted porcini mushrooms / rocket / balsamic vinegar / Parmesan cheese

Zanderfilet - gebraten

Spitzkohl, Pancetta, Selleriecrème, Trauben, Riesling-Schaum

Pike-perch fillet - fried / pointed cabbage / pancetta / celeriac cream / grapes / Riesling foam

Labskaus

Rollmops, Spiegelei, Gewürzgurke

Labskaus / rolled fillet of marinated herring / fried egg / pickled cucumber

Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren

Schnitzel / fried potatoes / cucumber salad / cranberries

Nordsee Seezunge „Müllerin Art“

Nussbutter, Blattspinat, glasierte Pellkartoffel

Northsea sole „Müllerin style“ / nut butter / leaf spinach / glazed jacket potatoes

Rinderbäckchen - geschmort

Kartoffel-Petersilienpüree, Kürbis, Quitte, Schmorjus

Beef cheeks - braised / potato and parsley puree / pumpkin / quince / braised jus

VOM GRILL

Rinderfilet 200 g

Beef fillet 200 g

Lachsfilet 200 g

Salmon fillet 200 g

BEILAGEN

Italienischer Blattspinat

Italian leaf spinach

Getruffeltes Kartoffelpüree

Truffled mashed potatoes

Pommes Frites

French fries

Kleiner Blattsalat

Small leaf salad

Gebratene Pilze

Fried mushrooms

SAUCEN

Portweinjus

Port wine jus

Sauce béarnaise

Béarnaise sauce

Cognac-Pfeffer-Rahm

Cognac pepper cream sauce