

Suppenempfehlung

*frisches Karotten-Orangensüppchen
abgeschmeckt mit einem Hauch von Curry*

3,50

Vorspeisen

Müllers Lieblingssalat

*in Olivenöl geröstete Ciabattabrot- und Paprikawürfel
auf Cherrytomaten und Gurken in feinsten Marinade*

4,30

rustikale und hausgemachte Buchweizenfladen

*gefüllt und gerollt mit Creme fraiche,
feinen Rauchlachs und frischen Dill*

4,50





Kleine and vegetarische Gerichte

*tomatisiertes frisches Marktgemüse
an Zitronen-Duftreistimbal*

6,20

*Bio Dinkel-Vollkornspiralen
in einer feinen Frischkäsecreme
mit frischen Rispentomaten und frischen Basilikum*

7,80

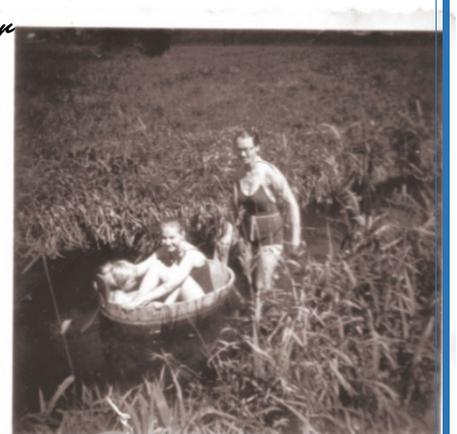
Fischspezialitäten

*Forelle „Müllerin“
in feiner Butter gebraten, dazu Petersilienkartoffeln
und Sahnemeerrettich im Töpfchen*

8,80

*im Ofen gebackenes Kabeljaufilet
mit Porreegemüse in feiner Rahmsauce und Dill
dazu Schwenkartoffeln in feiner Butter*

10,40





Hauptgerichte

feine Rinderfiletstreifen

auf rustikalen Bauernsalat mit Streifen der Avocado und gerösteten Brotwürfelchen

12,30

Schweinekotelett, Kreta'

*handgefüllt mit kräftigem Schafskäse und frischen Thymian
dazu ein kleinen frischen Tomatensalat mit Zwiebel und Selleriepüree*

9,10

Mühlenschnitzel

*paniertes Schweinerückensteak,
dazu Pommes oder eine Beilage Ihrer Wahl*

8,80

Cordon bleu vom Kalbsrücken

*frisch gefüllt mit gekochtem Hinterschinken, Bergkäse und Petersilie
auf frischen Granatapfel und marinierten Balsamico-Feldsalat
dazu Zapfenkroketten*

11,50

Schleizer Bierkutschersteak

*Original thür. Rostbrätel in herzhaften Schwarzbiersud
serviert mit krossen Bratkartoffeln*

8,9

0



Glücksmühlenspfännchen

zarte Schweinemedallions in einer feinen Sauce

*aus Pastinaken, Champignon, Möhrchen und Petersilienwurzeln
dazu Kartoffelwaffeln*

9,90

Dessert

*Vitaminbecher für die kalte Jahreszeit
mit Passionsfrucht, Drachenfrucht und Kiwi*

4,60

*Dinkeleierkuchen
mit Mandarinenragout und einer Füllung aus Hagebuttenkonfitüre*

3,30

*Schwedenbecher
Vanilleeis mit fruchtigen Apfelmus, Eierlikör und Sahne*

4,80

*Glücksmühlen Muntermacher
Schoko und Vanilleeis, darauf einen heißen doppelten Espresso,
Mandeln und Sahne*

4,80



Wir wünschen guten Appetit