

## **Vorspeisen**

### **Wildschinken**

vom heimischen Wild, selbst geräuchert, mit Feldsalat  
an Kartoffel Speck Dressing und Brotchips

10,50€

### **gebackener Ziegenkäse**

im Filouteigmantel mit getrockneten Tomaten im  
Wildkräutersalatbett und Feigensenf

11,00€

### **Rote Beete Carpacchio**

mit warmem Pumpnickel Kürbis Salat und  
Parmesan Eis

10,00€

## **Suppen**

### **Sauerländer Rindfleischsuppe**

mit Eierstich und Markbällchen

5,20€

### **Apfel-Kürbissuppe**

mit Apfelkonfit und Garnele

6,90€

### **kräftige Zwiebelsuppe**

mit Croutons und Parmesan

6,90€

## **Fischers Fritz fischt frische Fische**

### **Gebratenes Filet vom Skrei (Winterkabeljau)**

auf Graupenrisotto mit Rucolapesto und Kirschtomaten

24,30€

### **Seelachsfilet und Garnele**

auf selbstgemachten Kürbistortellini in Parmesansauce  
mit kleinem Salatteller

22,80€

### **Garnelentöpfchen**

Garnelen in Knoblauchbutter mit kleinen Gemüsen und  
Kirschtomaten mit Spaghetti, Parmesan und kleinem  
Salat

19,80€

## **Zwiebelschnitzel**

Schweineschnitzel mit glasierten Zwiebeln und Bergkäse  
überbacken mit Röstkartoffeln und Salat

18,80€

## **Bierbrauerpfanne**

verschiedene Steaks vom Schwein mit Nürnberger  
Rostbratwurst, glasierten Zwiebeln, Kräuterbutter,  
Röstkartoffeln und Salat

16,80€

## **Pfeffersteak**

gebratenes Rinderfiletsteak auf feiner Pfefferrahmsauce  
mit hausgemachten Krokette und Salat

29,50€

## **Entrecote Strindberg**

250 g Rumpsteak unter der Zwiebel Senf Kruste auf  
Schalotten Jus mit Bohnenbündchen und Röstkartoffeln

24,80

## **Heimisches Wild**

### **Sauerländer Wildgulasch**

mit Rotkohl und hausgemachten Butterspätzle

16,50€

### **Wildschweinschnitzel**

auf getrüffeltem Spitzkohl in Rahm mit Rosmarinjus und  
Williams Krokette

19,90€

### **gebratene Rehleber**

auf Kartoffelpüree mit glasierten Calvados Äpfeln und  
Zwiebeln

16,50€

**Wir wollen versuchen auf Fleisch aus Massentierhaltung (besonders Argentinien u.a.) zu verzichten. Aus diesem Grund haben wir ein ganzes Bio Rind vom Hof Matthias und Julia Kaiser (Neuhofs) aus Medelon geschlachtet. Nun verwerten wir das Ganze Tier. Auf dieser Seite werden wir immer verschiedene Stücke unseres Rinds anbieten, so lange der Vorrat reicht. Nicht zu vergessen, ein Rind besteht nicht nur aus Steaks! Es gibt auch andere tolle Sachen die man zubereiten kann.**

### **Müllers Burger**

**100% selbst gemacht**

**Brioche Bun mit 200g Bio Rind | Trüffel Mayo | Gurke  
| Tomate | Salatblatt | BBQ Ketchup | Käse | Bacon |  
Röstzwiebel**

**dazu Steak House Pommes mit selbstgemachter  
Mayonnaise und Ketchup**

**16,80€**

**feiner Rinderhackbraten (vom Medeloner Biorind) in  
Estragon Senf Sauce mit Kartoffelgratin und Salat**

**16,80€**

## **Vegetarisch**

### **Rote Beete Puffer** (vegan)

auf Rosenkohl-Kürbis-Maronengemüse und  
Süßkartoffelpommes mit selbstgemachtem Ketchup

18,60€

### **Selbstgemachte Steinpilz Trüffel Ravioli**

in Pinienkernbutter abgeschmälzt mit Parmesan

Hauptgangportion 5 St. mit Salat 21,00€

Vorspeisenportion 3 St. 12,00€

## **Dessert**

### **Creme Brûlée**

mit weißem Schokoladeneis

8,20€

### **Mousse von schwarzer und weißer Schokolade**

auf Vanillespiegel und Fruchtgarnitur

7,50€

### **Armer Ritter**

mit Vanillesauce, Zwetschgenröster und Walnußparfait

7,50€

### **Klein fein heiß**

1 große Kugel Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

4,50€

### **Dessertteller**

verschiedene Leckereien auf 3 Etagen

7,50€



## **kleines Abendmenü 1**

Apfel-Kürbissuppe mit Apfelkonfit und Garnele

\*\*\*

Seelachsfilet und Garnele auf selbstgemachten  
Kürbistortellini in Parmesansauce mit kleinem Salatteller

\*\*\*

Mousse von schwarzer und weißer Schokolade  
auf Vanillespiegel und Fruchtgarnitur

35,50€

## **kleines Abendmenü 2**

Rote Beete Carpaccio  
mit warmem Pumpernickel Kürbis Salat

\*\*\*

Wildschweinschnitzel auf getrüffeltem Spitzkohl in Rahm  
mit Rosmarinjus und Williams Krokette

\*\*\*

Armer Ritter mit Vanillesauce, Zwetschgenröster und  
Walnußparfait

34,50€

### **kleines Abendmenü 3**

Rindfleischsuppe

\*\*\*

kleines Schweineschnitzel mit glasierten Zwiebeln und  
Bergkäse überbacken mit Röstkartoffeln und Salat

\*\*\*

1 Kugel Vanilleeis mit heißen Kirschen

26,50€

### **kleines Abendmenü 4 (Vegetarisch)**

gebackener Ziegenkäse im Filouteigmantel mit  
getrockneten Tomaten im Wildkräutersalatbett und  
Feigensenf

\*\*\*

Rote Beete Puffer

auf Rosenkohl-Kürbis-Marongengemüse und  
Süßkartoffelpommes mit selbstgemachtem Ketchup

\*\*\*

Crème Brûlée  
mit weißem Schokoladeneis

33,50€

**Liebe Gäste, wir bitten um Verständnis, das bei Umbestellungen in  
unseren kleinen Abendmenüs die Gerichte als Einzelgerichte  
berechnet werden**

