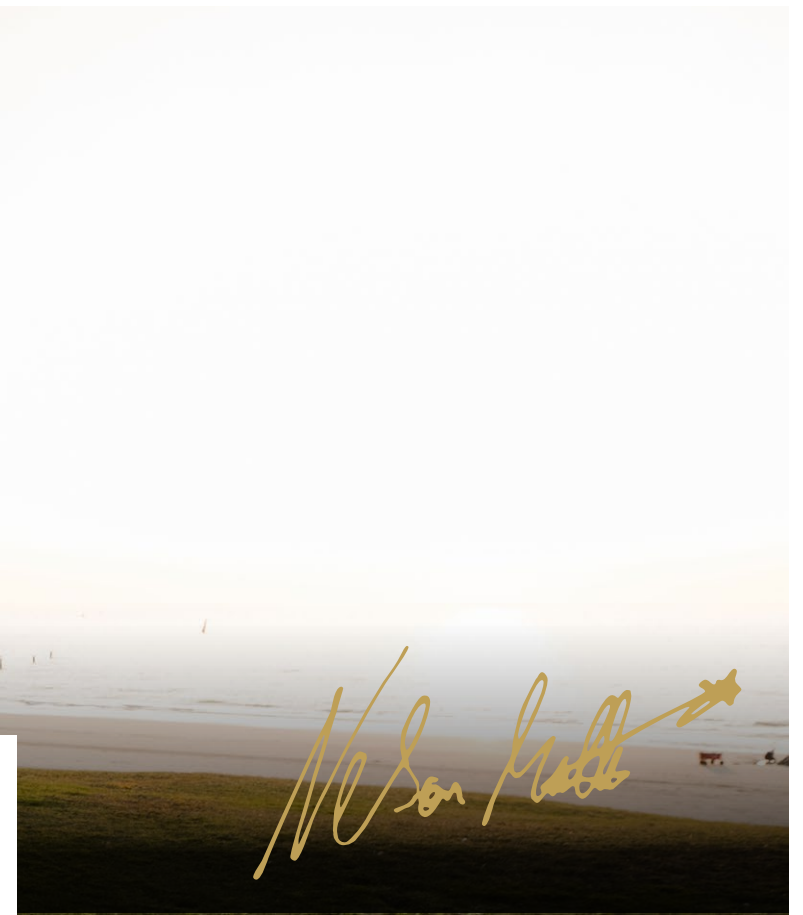




MÜLLERS

— auf Norderney —
by Nelson Müller



MEINE PHILOSOPHIE

„Essen sollte vor allen Dingen eines: Dich glücklich machen.“

Zuhause am Küchentisch esse ich persönlich am Liebsten klassische Hausmannskost – einfache deutsche Gerichte & Eintöpfe. Inspiriert von meiner Kindheit in Schwaben, serviere ich meinen Gästen im MÜLLERS handfeste Speisen mit dem gewissen Extra.

Das MÜLLERS steht für mich für ehrliches Handwerk in einem besonderen Ambiente. Jeder soll sich hier heimisch & willkommen fühlen, denn „Heimat“ können viele Orte sein, das können Menschen sein, das kann eine Melodie sein, ein Bild, ein Gefühl oder auch eine gemeinsame Zeit mit gutem Essen.

Ich hoffe, Ihr teilt dieses Gefühl – Ich freue mich auf jeden Fall sehr über Euren Besuch!

Euer Nelson Müller

UNSER VERSPRECHEN

Nachhaltigkeit und die Philosophie „verbrauche nicht mehr als nachwachsen oder nachproduziert werden kann“ liegt uns sehr am Herzen. Für unsere Restaurantküche bedeutet dies, dass wir versuchen so viele **regionale Zutaten** wie möglich zu verwenden, Abfall und damit Lebensmittelverschwendung zu vermeiden und Produkte von **erstklassiger Qualität** zu kaufen.

Zusätzlich engagieren wir uns für **soziale Nachhaltigkeit**, kaufen also wann immer es möglich ist direkt bei den Produzenten oder ihren Organisatoren ein und achten bei tierischen Produkten extrem auf das **Tierwohl** und versuchen so achtsam wie möglich mit der Ressource Fisch umzugehen. Sicher sind wir noch lange nicht perfekt, aber wir gehen bewusst mit dem Thema um und zwar so, dass der Spaß am Einkaufen, Kochen und Essen nicht zu kurz kommt.



WENIGER ABFALL



SOZIALE NACHHALTIGKEIT



REGIONALE ZUTATEN



TIERWOHL



NO FOOD WASTE



ERSTKLASSIGE QUALITÄT

UNSERE STANDORTE

Leckeres Essen muss doch überall zu Hause sein! Deshalb gibt es das MÜLLERS nicht nur im schönen Essen-Rüttenscheid, sondern auch im Rheingau mit einem atemberaubenden Blick über die Weinberge und **ab Mai 2023** ganz neu auch auf Norderney direkt am Weststrand.

ESSEN-RÜTTENSCHIED

MÜLLERS AUF DER RÜ • Rüttenscheider Str. 62, 45130 Essen

Telefon: +49 (0) 201 79 93 77 01

E-Mail: muellers@nelson-mueller.de

BURG SCHWARZENSTEIN – RHEINGAU

MÜLLERS AUF DER BURG • Rosengasse 32, 65366 Geisenheim

Telefon: +49 (0) 6722 99500

E-Mail: info@burg-schwarzenstein.de

NORDERNEY

MÜLLERS AUF NORDERNEY • Am Weststrand 3-4, 26548 Norderney

Telefon: +49 (0) 4932 5219900

E-Mail: office@muellers-norderney.de



QR-Code scannen
& noch mehr entdecken!



nelson-mueller.de

Chef de Cuisine:
Christian Exenberger

MÜLLERS

— auf Norderney —
by Nelson Müller



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Wurstvariation aus der Metzgertheke	11,00
Portion LiVar Schinken Prosciutto di Monastero	13,00
Portion Joselito Ibérico Jamon Gran Reserva de Bellota	28,00
Portion Jordan Oliven 	11,00

VORSPEISEN & SALATE


Müllers Krabbenbrot mit gebackenem Bio-Spiegelei & Sauerteigbrot	33,00
Salat der Saison aus biologischem Anbau, wahlweise mit Himbeervinaigrette oder unserem Hausdressing 	18,00
• mit Fischfilets aus unserer Fischtheke	+ 18,00
• mit gebratenen Steakstreifen, ca. 160 g vom Irish Hereford Rind	+ 18,00
• mit gegrillten, argentinischen Wildfang-Rotgarnelen, 5 Stk	+ 18,00
Burrata mit Salat von alten Tomatensorten & Basilikumpesto 	22,00
• mit „Prunier“ Caviar 15 g / 30 g	+ 33,00 / 66,00
Tartar vom Hereford Rind mit Rote Bete Sorbet, Senfsaat & Crème de Bresse.....	26,50
Balik Lachs Tsar Nikolai & Balik Tatar vom Caviar House & Prunier mit Buttermilchsud & Schnittlauchöl	26,50

Sashimi Glen Douglas Lachs mit Nussbutter und Ponzusoße.....	29,00
Tataki vom Tunfisch in Sesam mit Wakame-Nudelsalat und Mandarinen-Yuzu-Sorbet	35,00
Garnelen Tempura mit Orangen-Chilimayonnaise und Sojagel	32,00
Jahrgangssardinen mit Brotchip und Salat von alten Tomatensorten	39,00

CAVIAR & AUSTERN

„Prunier“ Caviar vom sibirischen Stör klassisch mit Blinis, Frühlingslauch, Schalotte, gehacktem Ei & Crème fraîche	
• feines, schwarzes Korn, kräftig, würzig, 15 g / 30 g	41,00 / 74,00
Oscietra Caviar vom russischen Stör 30 g klassisch mit Blinis, Frühlingslauch, Schalotte, gehacktem Ei & Crème fraîche	120,00
AUSTERN „PLÉIADE POGET“ NR2 mit Zwiebel-Vinaigrette & Chesterbrot, pro Stück	7,00
Unser Tipp: ½ Dutzend AUSTERN „PLÉIADE POGET“ NR2 mit Zwiebel-Vinaigrette, Chesterbrot & einem Glas MOËT Blanc Champagne	58,00

SUPPEN

MÜLLERS Eintopf des Tages, vegetarisch oder mit Einlage..... 	12,00 / 16,00
Norderneyer Fischsuppe mit Venusmuscheln, Queller & Sauce Rouille	19,50
Spargelcrèmesuppe mit Tatar vom Balik Lachs	16,00

PASTA

Linguine aglio, olio e Peperoncino, vegetarisch	15,00
• mit gegrillten, argentinischen Wildfang-Rotgarnelen , 5 Stk	+ 18,00
• mit Frutti di mare	+ 18,00
• mit gebratenen Steakstreifen ca. 160 g vom Irish-Hereford-Rind	+ 18,00



MÜLLERS KLASSIKER

Kalbs-Currywurst , ca. 120 g, berlinerisch ohne Darm mit hausgemachter Currysauce	
• & belgischen Pommes mit hausgemachter Mayonnaise	17,50
• & einem Glas MOËT Blanc Champagne	34,00

MÜLLERS Wiener Schnitzel vom Donald Russell Kalb, Preiselbeeren, Limette & Anchovis

• mit belgischen Pommes & hausgemachter Mayo oder Ketchup.....	28,50
• oder mit schwäbischem Kartoffelsalat	28,50

VEGETARISCH / VEGAN

Unsere original schwäbischen Käsespätzle, vegetarisch mit geschmelzten Zwiebeln Beilagensalat & wahlweise Himbeervinaigrette oder unserem Hausdressing.....	21,00
---	-------

Gebackene Pilzkrapfen mit Bärlauchgrauen & Schnittlauchöl	23,00
Vegane Currywurst mit Mumbai Curry, belgischen Pommes & veganer Mayonnaise.....	12,00

FLEISCH

MÜLLERS Wagyu Burger mit Chester, Bacon, Brioche Bun & Pommes Pont-Neuf	32,00
2 grobe Bratwürste vom LiVar Klosterschwein mit Rahmlauch, Kartoffelstampf & Malzbier-Zwiebelsoße	24,00
Geschmorte Kalbsbacke mit Kartoffelschmarrn, Morcheln & grünem Spargel	38,00
Simmentaler Rumpsteak mit Cafe de Paris Butter, belgischen Pommes & buntem Tomatensalat	45,00

FISCH

MÜLLERS Backfisch	
• mit schwäbischem Kartoffelsalat	23,00
• oder belgischen Pommes & hausgemachter Remoulade.....	23,00
Frischer Fisch Tagesempfehlung mit Blattspinat, Kartoffelpüree & Zitronen Beurre Blanc.....	32,00

DESSERT

Schokoladenvariation von der Cru Virunga Congo 70 % Original Beans Schokolade mit Salat von Exotischen Früchten, Kokosnuss Eis	16,50
Kaiserschmarrn mit Kompott & Sorbet von Rhabarber	16,50
Sorbet du Chef ohne oder mit Champagne	4,00 / 10,00
Pralinen Auswahl aus der Schote Patisserie, pro Stück	4,00
Käseauswahl von Antony Éleveur de Fromage- Elsass, Frankreich	20,00