



MÜLLERS

auf der RÜ
by Nelson Müller



ASSIETTES SPÉCIALES

Wurstvariation aus der Metzgertheke	11,00
Portion LiVar Schinken Prosciutto di Monastero	13,00
Portion Joselito Ibérico Jamón Gran Reserva de Bellota	28,00
Portion Jordan Oliven	11,00
Sylter Brot Nachbestellung (2 Scheiben) mit gesalzener Bio Butter aus dem Schwarzwald von den Butter Boyz.....	4,00

VORSPEISEN UND SALATE

Bunter Salat der Saison , verschiedene Blattsalate, Müllers eingelegtes Gemüse, Kerne und Nüsse wahlweise mit Himbeervinaigrette oder unserem Hausdressing.....	12,00
• mit Fischfilets aus unserer Fischtheke	+ 14,00
• mit gegrillten, argentinischen Wildfang-Rotgarnelen, 5 Stk	+ 16,00
Burratta mit Mousse von San Marzano Tomaten, Basilikumsorbet und Aceto Balsamico.....	18,00
• mit „Prunier“ Caviar 15 g / 30 g	+ 41,00 / 74,00
Tartar vom Hereford Rind mit Rote Bete Sorbet, Senfsaat und Crème de Bresse	26,00

Müllers Räucherlachs Balmi No. 1

im Nori Mantel, mit Sud von Staudensellerie & grünen Äpfeln und Reibekuchen

Vitello Tonnato mit Balfego Thunfisch und gepufften Kapern

Jahrgangssardinen in Olivenöl mit Brotchip und Salat von alten Tomatensorten

FRUIT DE MER

„Prunier“ Caviar vom sibirischen Stör

klassisch mit Blinis, Frühlingslauch, Schalotte, gehacktem Ei und Crème fraîche

• feines, schwarzes Korn, kräftig, würzig, 15 g / 30 g

Gillardeau-Austern mit Zwiebel-Vinaigrette und Chesterbrot, pro Stück

Unser Tipp: 6 Gillardeau-Austern

mit Zwiebel-Vinaigrette, Chesterbrot und einem Glas **MOËT Blanc Champagne**.....

SUPPEN

Norderneyer Kartoffelcrèmesuppe mit Wurzelgemüse, Croûtons und Schmand.....	10,00
• mit Nordseekrabben	17,00
• mit gebackener Boudin Noir und Apfel	13,00
Bouillabaisse mit Venusmuscheln, Queller und Sauce Rouille	19,50

PASTA

Linguine aglio, olio e Peperoncino	15,00
• mit gegrillten, argentinischen Wildfang-Rotgarnelen , 5 Stk.....	+ 16,00
• mit Sommertrüffel	+ 10,00

VEGETARISCH / VEGAN

Risotto mit gegrilltem grünem und weißem Spargel.....	28,00
Unsere original schwäbischen Käsespätzle , vegetarisch mit geschmelzten Zwiebel Beilagensalat und wahlweise Himbeervinaigrette oder unserem Hausdressing	19,00

FLEISCH

Irischer Lammrücken mit Estragon, Kerbelkruste und Leipziger Allerlei.....	36,00
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust mit geflammtem Bimi Kohl, grüner Pefferrahmsoße und Süßkartoffelpüree.....	32,00
Kalbsbäckchen , sanft geschmort in Burgunder, mit Frühlingswurzeln und Bärlauchspätzle	36,00

Filet vom Irish Hereford Rind 200g

mit grünem Spargel, Kartoffelbaumkuchen und Schalottenjus

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

• mit belgischen Pommes & hausgemachter Mayo oder Ketchup.....

• oder mit schwäbischem Kartoffelsalat

FISCH

Gebratene Jakobsmuscheln

mit Topinambur, Shiitake Confit und Krustentierjus

Fisch des Tages mit Blattspinat, Kartoffelpüree und Zitronen Beurre Blanc.....

Steinbutt mit Safranrisotto, Fenchel und Noilly Pratsoße

DESSERT

Mousse von Yuna Edelweiß 37% Original Beans Schokolade

mit Himbeerrhabarber und Pistazien-Sponge

Müllers Kaiserschmarrn mit Gewürzäpfeln und Salzkaramelleis.....

Sorbet du Chef ohne oder mit Champagner

Pralinen Auswahl aus der Schote Patisserie, pro Stück

Käseauswahl von Antony Éleveur de Fromage-Elsass, Frankreich

KALTGETRÄNKE

Gerolsteiner Naturell 0,25 l / 0,75 l	3,90 / 8,00
Gerolsteiner Medium 0,75 l	8,00
Gerolsteiner Sprudel 0,25 l / 0,75 l	3,90 / 8,00

MÜLLERS Limonade 0,3 l 5,50

Bitter Lemon, Sprudelwasser, Orangensaft, Zitrone, Limette, Orange

MÜLLERS Infused Water 0,3 l 5,50

Mineralwasser, Limette, Ingwer, Minze

fritz-kola® 0,2 l 3,90

fritz-kola® zuckerfrei 0,2 l 3,90

mischmasch® fritz-kola® mit orange 0,2 l 3,90

fritz-limo® orange 0,2 l 3,90

fritz-limo® zitrone 0,2 l 3,90

fritz® bio-apfelsaftschorle 0,2 l 4,50

fritz® bio-rhabarbersaftschorle 0,2 l 4,50

fritz® bio-traubensaftschorle 0,2 l 4,50

Goldberg Bitter Lemon 0,2 l 4,50

Goldberg Tonic Water 0,2 l 4,50

Goldberg Ginger Ale 0,2 l 4,50

HEISSGETRÄNKE

Kaffee 3,50

Espresso 3,20

Espresso doppio 4,70

Espresso coretto (mit Grappa) 5,90

Capucchino 3,90

Espresso Macchiato 3,40

Milchkaffee 4,50

Latte Macchiato 4,50

Heiße Schokolade 4,20

Heiße Milch mit Honig 4,20

Heiße Zitrone mit Honig 4,20

Tee — verschiedene Sorten 3,90

Frischer Minztee 4,50

Ingwer-Minztee 4,90

BIERE

Stauder Pils 0,2 l / 0,3 l 2,70 / 3,90

Stauder alkoholfrei 0,33 l 3,90

Tut Gut Malzbier 0,33 l 3,90

Maisel's Weisse / Weisse alkoholfrei 0,5 l 4,50

Maisel's Pale Ale / Pale ale alkoholfrei 0,33 l 4,50

SPIRITUOSEN & MIXGETRÄNKE

Weißweinschorle 0,2 l 7,50

Aperol Spritz 9,50

Chandon Spritz 10,50

Hugo 9,50

Campari Orange | Soda 9,50

Gin Tonic 9,50

Vodka Lemon 9,50

Martini Bianco 4cl 7,50

Grappa Chardonnay 2cl 8,00

Vodka 2cl 6,00

Jägermeister 4cl 6,50

Baileys Irish Cream 4cl 6,50

Sambuca 2cl 6,00

Ramazotti / Averna 4cl 6,50

Schladerer verschiedene Sorten 2cl 9,50

Johnnie Walker Red Label 2cl 12,50

Johnnie Walker Black Label 2cl 14,50

PRICKELNDES

MOËT Impérial

0,1 l / 0,75 l 16,50 / 110

MOËT Impérial Rosé

0,1 l / 0,75 l 18,50 / 139

MOËT Ice Impérial

0,1 l / 0,75 l 20 / 149

MOËT Ice Impérial Rosé

0,1 l / 0,75 l 21,50 / 159

Ruinart Brut

0,75 l 149

Ruinart Brut Rosé

0,75 l 169

Ruinart Blanc de Blancs

0,75 l 169

Oddbird Spumante Rosé alkoholfrei

Glera und Pinot Noir – „der alkoholfreie Prosecco“

0,1 l / 0,75 l 7 / 41

Prosecco Spumante BIO Brut DOC

Borgo Molino, Ormelle, Veneto

0,1 l / 0,75 l 9,50 / 55

WEIßWEINE – GLASWEINE

Müller Thurgau „Federstahl“

Winzerhof Stahl, Simmerhofen, Franken

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 6,50 / 12 / 37

Pfirsich & Zitrusfrüchte, fein-würzig, charmant und erfrischend. #zitrinisch #duftig #grazil

2021 Grauburgunder „Glücksmomente“

Weingut J.L. Wolf, Wachenheim, Pfalz

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 6,50 / 12 / 37

Honigmelone & etwas Zitrus in feiner Balance, reif & vollmundig. #fruchtig #belebend #vollmundig

2022 Sauvignon Blanc „Saugut“

Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf, Pfalz

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 6,50 / 12 / 37

Stachelbeere, grüner Apfel & Maracuja, gut eingebundene Säure, in Balance mit der feinen Frucht. #frech #grün #exotisch

2022 Riesling „Rüsling“

Weingut Emil Bauer, Landau-Nußdorf, Pfalz

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 6,50 / 12 / 37

Rieslingfrucht, mit floralen Noten & feiner Mineralik – knackig, frisch & trinkfreudig. #knackig #verführerisch #mineralisch

2022 Lugana DOC

Fattoria Otella, Peschiera del Garda, Veneto

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 8 / 15,50 / 47

Apfel, Mirabelle & zarte Kräuter, lebhaft Mineralik, ein Kurzurlaub. #betörend #trendig #urlaubsfeeling

2021 Macon Villages Chardonnay

Domaine Joseph Drouhin, Burgund

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 10 / 19 / 58,50

Pfirsich, grüner Apfel, Banane & Aprikose, ein Hauch von Mineralität. #balanciert #erfrischend #leichtigkeit

ROSÉWEINE – GLASWEINE

2022 Spätburgunder Rosé „Mr. Pink“

Weingut J.L. Wolf, Wachenheim, Pfalz

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 6,50 / 12 / 37

Erdbeere & Johannisbeere, fruchtig, leicht & unbeschwert. #charmant #verspielt #summervibes

2022 By Ott Rosé

Domaines Ott, Provence

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 10 / 19 / 59,50

Erdbeeren, Eisbonbons & weiße Blüten, vitalisierende Komposition. #saftig #fruchtig #finesse

ROTWEINE – GLASWEINE

2021 Spätburgunder Alte Reben „Ms. Red“

Weingut J.L. Wolf, Wachenheim, Pfalz

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 6,50 / 12 / 37

Kraftvolle Schwarzkirsche & knorrig-rauchige Töne – erdiges Tannin & feine Würze. #konzentriert #dicht #ausdrucksstark

2021 Pìlùna Primitivo

Castello Monaci, Salento

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 6,50 / 12 / 36,50

Reife Kirschen, Brombeeren, Cassis & Bitterschokolade, geschmeidig, saftig. #intensiv #beerig #lebhaft-harmonisch

2019 Corimbo, Tinto Fino

Bodegas La Horra, Ribera del Duero

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l 10 / 19 / 59

Kirsche & Pflaume, rund, mit viel Fülle & Körper. #barrique #strukturiert #weite

Jahrgangsänderungen vorbehalten



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

Leckerer 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 **seit 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

Müllers Spargelkarte

„Raesfelder Spargel“

Portion Raesfelder Spargel ca. 400 g 26,50 €
mit Drillingen & geschmolzener Butter
oder Hollandaise-Espuma

Dazu können Sie zusätzlich wählen...

... mit gebratenem Norwegischen Lachsfilet + 14,90 €

... mit einem Wiener Schnitzel + 14,50 €

... mit einem 200 g Rinderfilet vom Irish Hereford + 28,00 €

... mit rohem Schinken vom Livar Klosterschwein + 12,00 €

