



*Eine gute Küche ist das Fundament
allen Glücks!*

Willkommen im Gasthaus Müller - Ihr Treffpunkt zum Genießen
in der Region Hannover

Traditionsreich. Ambitioniert. Herzlich.

Genuss und Wohlfühlen gehören einfach zusammen! Die Liebe zur anspruchsvollen Küche wird im Gasthaus Müller mit viel Engagement und Leidenschaft seit vielen Jahrzehnten gelebt. Im Mittelpunkt steht dabei unsere Auswahl an Speisen und Getränken von höchster Qualität.

Unser Küchenteam vereint Tradition mit Kreativität und komponiert völlig neue Geschmackserlebnisse. Mit Liebe zu guten Zutaten beweisen wir, dass deutsche Küche keinesfalls eintönig ist und man auch vollwertige Gaumenfreuden zubereiten kann.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Ihre Familie Müller



Unsere Menüempfehlung im März!

Unser Gaumenschmeichler

Ihr Start ins Menü

Jakobsmuschel - gebläht

grüner Spargel - Zitronen / Kräuter - Gewürz Cous Cous

Taubenbrust und Blutwurst

Spitzkohl - Buchenpilze - Selleriepüree - Vanille Apfel Ragout

a la carte: 17,50 €

Stunden Ei

Kartoffel Rauchsalz Stampf - Brunnenkresse - Kräuter Meerrettich Vinaigrette

a la carte: 18,50 €

Hüfte vom Salzwiesenslamm

Gemüse - Pfefferpolenta

a la carte: 26,50 €

Pre Dessert

Wir stimmen Sie auf den letzten Gang ein

Schwarzwälder Kirsch im Glas

oder

Unsere Käsevariation

Menüpreis:

5 Gänge: 69,00 €, *Weinbegleitung: 45,00 €*

4 Gänge: ohne Taube 59,00 € , *Weinbegleitung: 38,00 €*

3 Gänge: 49,00 € (Muschel - Lamm - Dessert), *Weinbegleitung: 31,00 €*

Annahmeschluss für 5 Gänge: Mi.- So, abends: 20.30 Uhr, Sonntagmittag: 13.00 Uhr



Unsere vegetarische Menüempfehlung!

Unser Gaumenschmeichler

Ihr Start ins Menü

Grüner Spargel

Zitronenvinaigrette - Gewürz Cous Cous / Wildkräutersalat

14,50 €

Spitzkohlstrudelsäckchen

auf Vanille Apfel Ragout - Selleriepüree - Romanesko

9,50 €

Stunden Ei

Kartoffel Stampf - Dicke Bohnen - Brunnenkresse - Kräuter Meerrettich Vinaigrette

14,50 €

Ital. Gemüsegarten - Pfefferpolenta

Pre Dessert

Wir stimmen Sie auf den letzten Gang ein

Schwarzwälder Kirsch im Glas

oder

Unsere Käsevariation

Menüpreis:

5 Gänge: 51,50 €, *Weinbegleitung: 45,00 €*

4 Gänge: ohne Strudelsäckchen 46,50 €, *Weinbegleitung: 38,00 €*

3 Gänge: Salat - Hauptgang - Dessert: 39,50 € , *Weinbegleitung: 31,00 €*

Annahmeschluss für 5 Gänge: Mi.- So, abends:20.30 Uhr, Sonntagmittag:13.00 Uhr



Unsere Vorspeisen und Suppe!

Gebratene Blutwurstscheiben - Kartoffel Feldsalat - Senfkorn Dressing - Röstzwiebeln
15,00 €

Unser Cesar Salat „Surf & Turf“ - Salatherzen - Parmesan - Garnele - Kikok Huhn - Croutons
16,50 €

Jakobsmuschel - geflämmt - grüner Spargel - Zitronen / Kräuter - Gewürz Cous Cous
17,50 €

Steinbuttrahmsüppchen - Flusskrebse - Fenchel
9,50 €

Unsere Hauptgerichte!

Skrei Filet - Dillgurken mit Büsumer Krabben - Kartoffelpüree
25,50 €

Perlhuhnbrust - schwarze Nuss - Rahmkohlrabi - Quarkklößchen
26,50 €

Frische Spaghettini - grünem Spargel - gehobelten schwarzen Trüffel
23,50 €

Pfeffersteak vom Rinderfilet, 250 Gramm
34,50 €

Entrecote, saftig mit dem klassischen Fettkern 350 Gramm
32,50 €

Kalbskotlettt - trocken gereift, 350 - 400 Gramm
39,50 €

Zu unseren Steaks: Kalbsjus & Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln, Grüner Spargel & Buttergemüse

Allergenhinweise:

Sämtliche der aufgeführten Allergene können in all unseren unserer Speisen / Getränke enthalten sein:
1. Gluten, 2. Krebstiere, 3. Eier, 4. Fische, 5. Erdnüsse, 6. Soja, 7. Milch, 8. Schalenfrüchte (Nüsse) 9. Sellerie, 10. Senf, 11. Sesam, 12. Schwefeldioxid/Sulfite, 13. Lupinen, 14. Weichtiere