

Das Team vom Restaurant „Dieter Müller“  
wünscht genussreiche Stunden

Nils Henkel  
Küchenchef

Dieter Müller  
Patron

## Amuse bouche

Entenleberschnitte mit Aprikose  
Rosmarin, Joghurt, grüne Provencemandeln

\*\*\*

Gebratene Meeräsche im Krabben-Dillsud  
confierte Kartoffel mit Gurke

\*\*\*

Sautierter Carabiniero  
Melone, Eisenkraut, Pondichery-Pfeffer

\*\*\*

\* Ventresca vom Thunfisch  
gelbe Linsensauce, Gewürz-Aubergine

\*\*\*

Rücken vom bergischen Rehbock  
Lorbeerjus, Pfifferlinge, Sellerie in Texturen

\*\*\*

\* Geliertes Paprikasüppchen mit Himbeeren  
Basilikumsorbet

\*\*\*

Fondant von Tainori-Schokolade  
Crème Karamell, Kirschen, Wermuteis

€ 170. —

\* ohne diese Gerichte € 135. —

Wir servieren unsere Menüs Tischweise  
Bei Menü-Änderungen wird gegebenenfalls ein Aufpreis berechnet