



TRINKGELD IST WILLKOMMEN

MONATS SPEZIAL

MONATLICH WECHSELNDE HAUPTGERICHTE

FREILAND | HAUSREZEPTE | EHRlich
HAUSGEMACHT OHNE KONSERVIERUNGSSOFFE

MUSE BAO

GEDÄMPFTE GEFÜLLTE TEIGTASCHE ASIATISCH

- SUPERFOOD SALAT (VEGAN)** 8^o
ROTE BETE, SPINAT, QUINOA, CRANBERRIES, NÜSSE, MISO DRESSING
- + CHIPOTLE HÜHNCHEN 1⁵
- + PULLED PORK 1⁵
- + NORDIC LACHS 1⁵
- ANTIPASTI (VEGAN)** 7⁵
HUMMUS, SPINAT-PESTO, GERÖSTETE HERBSTGEMÜSE, EINGELEGT ZWIEBELN
UND GURKEN SERVIERT MIT BROT - OPTIONAL MIT
- + KÄSE SELEKTION 3^o
- + WURST UND SCHINKEN 3^o

- MALAYSIAN BAO (VEGAN)** 6⁵
ZWEI SÜSSKARTOFFEL-KOKOSNUSS-CURRY BAOS

KLEINE GERICHTE

KLEINE GERICHTE ZUM KOMBINIERE DREI FÜR EIN VOLLES GERICHT

HEISSE BURGERS

SERVIERT AUF HEISSER GRILLPFANNE, MEDIUM RARE MIT SALATBLÄTTER, ZWIEBELN UND TOMATE

- CLASSIC (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€)** 8⁵
170GR RIND, KARAMELISIERT ZWIEBELN, BBQ-SAUCE
- PORTOBELLO PILZ (VEG UND VEGAN)** 8⁵
KARAMELISIERT ZWIEBELN, GORGONZOLA, WALNUS-SPINAT-PESTO
- CHEESE (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€)** 9⁵
170GR RIND, CHEDDAR, STREAKY BACON, ZWIEBEL MARMALADE
- MUSE (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€)** 10⁵
170GR RIND, GORGONZOLA, STREAKY BACON, GUACAMOLE, ZWIEBEL MARMALADE
- ARGENTINA (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€)** 9⁵
170GR RIND, CHIMICHURRI SAUCE, PROVOLONE KÄSE, GUACAMOLE
- SPEZIAL: MALAYSIA BAO BURGER (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€)** 9⁵
170GR RIND, SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-SAUCE, SWEET CHILLI, GEMÜSE, BAO BUN
- BAU DIR EINEN BURGER SELBST (DOPPEL 340gr RIND ODER PILZ JE 4€)** 8⁵
170GR RIND ODER PORTOBELLO, ZWEI SAUCEN/TOPPINGS INKL.- JE WEITERE +1€
- ZWIEBEL MARMALADE
- ZWIEBELN KARAMELISIERT
- WALNUS SPINAT-PESTO
- AVOCADO GUACAMOLE
- SWEET CHILLI SAUCE
- CHIMICHURRI SAUCE
- HUMMUS
- BBQ SAUCE
- SÜSSKARTOFFEL-KOKOS-SAUCE
- CHILLI MAYO
- GORGONZOLA BLAU KÄSE
- MATURE CHEDDAR KÄSE
- PROVOLONE KÄSE
- STREAKY BACON

- SCHÜSSL SOUP**
WECHSELNDE SUPPE MIT BROT - BITTE BEIM SERVICE NACHFRAGEN 5^o
- PULLED PORK** 5⁵
PULLED PORK MIT BBQ SAUCE, EINGELEGT KOHL, FRISCHER APFEL, CROSTINI
- CARNE CON HUMMUS** 5^o
MEXIKANISCH-ISRAELISCH: CHILLI CON CARNE AUF HUMMUS
- KOREAN PORK** 6^o
KOREANISCH SCHARF GEWÜRZTES PORK BELLY, GEMÜSE, ERDNÜSSE
- MAROCCON PASTILLA HÜHNCHEN** 6⁵
GEWÜRZTES HÜHNCHEN MIT EIER, PETERSILIE, ZIMT IN BLÄTTERTEIG, FETA-MINT
- CHICKEN TIJWA MASALA** 6^o
MARINIERTES HÄHNCHEN-GEMÜSE-CURRY, NAAN
- NORDIC LACHS** 7⁵
GEPÖCKELTES LACHSFILET, EI, SAHNE, MEERETICH, DILL, GURKE, ROGGEN BROT
- INDONESISCHE MAIS FRITTER (VEG)** 5⁵
MAIS FRITTER MIT FRÜHLINGS-ZWIEBELN, AVOCADO, CHILI-SAUCE, LIMETTE, GEMÜSE
- KLEINER SUPER FOOD SALAT (VEGAN)** 4^o
ROTE BETE, SPINAT, QUINOA, CRANBERRIES, NÜSSE, MISO DRESSING
- TIJWA MASALA (VEG ODER VEGAN)** 5^o
MARINIERTES GEMÜSE-CURRY MIT BLUMENKOHL UND HALLOUMI, NAAN
- GLASS NOODLE SALAT (VEGAN)** 5⁵
REIS VERMICELLI, MANGO, RADIESCHEN, KAROTTEN, GURKEN, ASIATISCHE KRÄUTER UND ERDNÜSSE IN WÜRZIGEM DRESSING
- FRENCH FRIES (VEGAN)** 3⁵
HANDGESCHNITTEN, DÜNN, HAUSGEMACHTE SAUCE
- SÜSSKARTOFFEL FRIES (VEGAN)** 4^o
HANDGESCHNITTEN, DICK, HAUSGEMACHTE SAUCE
- GARTEN SALAT (VEGAN)** 3⁵
SALAT, GEMÜSE, HAUSGEMACHTER DRESSING
- KÄSEKUCHEN (VEG)** 4^o
HAUSGEMACHT MIT BEEREN - AMERIKANISCH-DEUTSCHER STIL
- DOLCE DELLA CASA (VEG)** 4^o
WECHSELND HAUSGEMACHTE NACHSPEISE, BITTE IM SERVICE NACHFRAGEN

BURGER BEILAGEN

ALS BEILAGE MIT BURGERS

- FRENCH FRIES (VEGAN)** 3⁵
HANDGESCHNITTEN, DÜNN, HAUSGEMACHTE SAUCE
- SÜSSKARTOFFEL FRIES (VEGAN)** 4^o
HANDGESCHNITTEN, DICK, HAUSGEMACHTE SAUCE
- GARTEN SALAT (VEGAN)** 3⁵
SALATBLÄTTER UND GEMÜSE, HAUSGEMACHTES DRESSING

ABEND



FREERANGE | HONEST | HOME RECIPES
HOMEMADE WITHOUT ARTIFICIAL INGREDIENTS

MONTHLY SPECIAL

MONTHLY CHANGING SPECIAL MAINS

- SUPERFOOD SALAD (VEGAN)** 8^o
BEETROOT, SPINACH, QUINOA, CRANBERRIES, NUTS, MISO DRESSING
- + CHIPOTLE CHICKEN 1⁵
- + PULLED PORK 1⁵
- + NORDIC LACHS 1⁵
- ANTIPASTI (VEGAN)** 7⁵
HUMMUS, SPINACH-PESTO, ROAST WINTER VEGETABLES, PICKLED ONIONS AND GHERKIN, SERVED WITH BREAD - OPTIONALLY WITH
- + CHEESE SELECTION 3^o
- + COLD MEAT AND HAM 3^o

HOT BURGERS

SERVED ON A HOT GRILL PAN, MEDIUM RARE, WITH TOMATO, ONIONS AND SALAD LEAVES

- CLASSIC (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€)** 8⁵
170gr BEEF, CARAMELISED ONIONS, BBQ-SAUCE
- PORTOBELLO MUSHROOM (VEG OR VEGAN)** 8⁵
CARAMELISED ONIONS, GORGONZOLA, WALNUT-SPINACH-PESTO
- CHEESE (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€)** 9⁵
170gr BEEF, CHEDDAR, STREAKY BACON, ONION MARMALADE
- MUSE (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€)** 10⁵
170gr BEEF, BLUE CHEESE, STREAKY BACON, GUACAMOLE, ONION MARMALADE
- ARGENTINA (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€)** 9⁵
170gr BEEF, CHIMICHURRI SAUCE, PROVOLONE CHEESE, GUACAMOLE
- SPECIAL: MALAYSIAN BAO BURGER (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€)** 8⁵
170gr BEEF, SWEET POTATO COCONUT SAUCE, SWEET CHILLI, PICKLED VEGETABLES, STEAMED BAO BUN
- BUILD YOUR OWN BURGER (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€)** 8⁵
170gr BEEF OR MUSHROOM INCL TWO SAUCES/TOPPINGS - EACH ADDITIONAL +1€
- ONION MARMALADE - BBQ SAUCE
- CARAMELISED ONIONS - SWEET POTATO COCONUT SAUCE
- WALNUT-SPINACH-PESTO - CHILLI MAYO
- AVOCADO GUACAMOLE - GORGONZOLA BLUE CHEESE
- SWEET CHILLI SAUCE - MATURE CHEDDAR CHEESE
- CHIMICHURRI SAUCE - PROVOLONE CHEESE
- HUMMUS - STREAKY BACON

SIDES FOR BURGERS

SIDES FOR YOUR BURGERS - SMALLER PORTION

- FRENCH FRIES (VEGAN)** 3⁵
HANDCUT, THIN, HOMEMADE SAUCE
- SWEET POTATO FRIES (VEGAN)** 4^o
HANDCUT, THICK, HOMEMADE SAUCE
- GARDEN SALAD (VEGAN)** 3⁵
SALAD LEAVES AND VEGETABLES, HOMEMADE DRESSING

MUSE BAO

STEAMED FILLED BUN ASIAN STYLE

- MALAYSIAN BAO (VEGAN)** 6⁵
TWO SWEET POTATO-COCONUT CURRIED BAOS

SMALLER DISHES

SELECTION OF SMALL DISHES, COMBINE THREE OR MORE FOR A FULL DINNER

- SCHÜSSL SOUP** 5^o
CHANGING SOUP SERVED WITH BREAD - ASK THE MUSE TEAM
- PULLED PORK** 5⁵
PULLED PORK WITH BBQ SAUCE, PICKLED CABBAGE, APPLES, CROSTINI
- CARNE CON HUMMUS** 5^o
MEXICAN ISRAELI FUSION: SPICY CHILI CON CARNE, HUMMUS, CHICKPEAS
- KOREAN PORK BELLY** 6^o
SPICY PORK BELLY, BEETROOT-CARROT SALAD, PEANUTS
- CHICKEN TIKKA MASALA** 6^o
SPICY CHICKEN, CAULIFLOWER, TOMATO CURRY, GINGER, CORIANDER, NAAN BREAD
- MOROCCAN PASTILLA CHICKEN** 6⁵
FRAGRANT SPICED CHICKEN WITH EGGS, FILO PASTRY, CINNAMON, FETA-MINT
- NORDIC SALMON** 7⁵
BEEF CURED SALMON, EGGS, SOUR CREAM, HORSERADISH, DILL, PICKLES, RYE BREAD
- INDONESIAN CORN FRITTER (VEG)** 5⁵
CORN FRITTER WITH SPRING ONIONS, AVOCADO, SWEET CHILI SAUCE, LIME AND PICKLED VEGETABLES
- SMALL SUPERFOOD SALAD (VEGAN)** 4^o
BEETROOT, SPINACH, QUINOA, CRANBERRIES, NUTS, MISO DRESSING
- TIKKA MASALA (VEG OR VEGAN)** 5^o
SPICY HALLOUMI, CAULIFLOWER, CURRY SAUCE, GINGER, CORIANDER, NAAN
- GLASS NOODLE SALAD (VEGAN)** 5⁵
RICE VERMICELLI, MANGO, RADISHES, CARROTS, CUCUMBER, ASIAN HERBS AND PEANUTS IN SPICY DRESSING
- FRENCH FRIES (VEGAN)** 3⁵
HANDCUT, THIN, HOMEMADE SAUCE
- SWEET POTATO FRIES (VEGAN)** 4^o
HANDCUT, THICK, HOMEMADE SAUCE
- GARDEN SALAD (VEGAN)** 3⁵
SALAD LEAVES AND VEGETABLES, HOMEMADE DRESSING
- CHEESE CAKE (VEG)** 4^o
HOMEMADE WITH BERRIES - AMERICAN-GERMAN STYLE
- DOLCE DELLA CASA (VEG)** 4^o
CHANGING HOMEMADE DESSERT - ASK THE MUSE TEAM

DINNER