



## MONATS SPEZIAL

MONATLICH WECHSELNDE HAUPTGERICHTE

<b>SUPERFOOD SALAT (VEGAN)</b> .....	8 <sup>o</sup>
ROTE BETE, SPINAT, QUINOA, CRANBERRIES, NÜSSE, MISO DRESSING	
+ CHIPOTLE HÜHNCHEN .....	1 <sup>5</sup>
+ PULLED PORK .....	1 <sup>5</sup>
+ NORDIC LACHS .....	1 <sup>5</sup>
<b>ANTIPASTI (VEGAN)</b> .....	7 <sup>5</sup>
HUMMUS, WALNUS-SPINAT-PESTO, GERÖSTETES HERBSTGEMÜSE,	
EINGELEGTES ZWIEBEL UND GURKEN SERVIERT MIT BROT - OPTIONAL MIT	
+ KÄSE SELEKTION .....	3 <sup>o</sup>
+ WURST UND SCHINKEN .....	3 <sup>o</sup>

## HEISSE BURGER

SERVIERT AUF HEISSER GRILLPFANNE, MEDIUM RARE MIT SALAT, ZWIEBEL UND TOMATE

<b>CLASSIC</b> (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€) .....	8 <sup>5</sup>
170GR RIND, KAMELISIERTES ZWIEBEL, BBQ-SAUCE	
<b>PORTOBELLO PILZ</b> (VEG UND VEGAN) .....	8 <sup>5</sup>
KAMELISIERTES ZWIEBEL, GORGONZOLA, WALNUS-SPINAT-PESTO	
<b>CHEESE</b> (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€) .....	9 <sup>5</sup>
170GR RIND, CHEDDAR, STREAKY BACON, ZWIEBEL MARMALADE	
<b>MUSE</b> (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€) .....	10 <sup>5</sup>
170GR RIND, GORGONZOLA, STREAKY BACON, GUACAMOLE, ZWIEBEL MARMALADE	
<b>ARGENTINA</b> (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€) .....	9 <sup>5</sup>
170GR RIND, CHIMICHURRI SAUCE, PROVOLONE KÄSE, GUACAMOLE	
<b>SPEZIAL: ISRAELI BURGER</b> (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€) .....	10 <sup>5</sup>
170gr RIND, AUBERGINE, HUMMUS, SCHARFE SCHUG SAUCE	
<b>BAU DIR EINEN BURGER SELBST</b> (DOPPEL 340gr RIND ODER PILZ JE 4€) .....	8 <sup>5</sup>
170GR RIND ODER PORTOBELLO, ZWEI SAUCEN/TOPPINGS INKL.- JE WEITERE +1€	
- ZWIEBEL MARMALADE	- BBQ SAUCE
- KAMELISIERTES ZWIEBEL	- EINGELEGTES GURKEN
- WALNUS-SPINAT-PESTO	- CHILLI MAYO
- AVOCADO GUACAMOLE	- GORGONZOLA KÄSE
- SCHARFE SCHUG SAUCE	- MATURE CHEDDAR KÄSE
- CHIMICHURRI SAUCE	- PROVOLONE KÄSE
- HUMMUS	- STREAKY BACON

## UNSERE BEILAGEN

EINZELN ODER ALS BURGER-BEILAGE

<b>FRENCH FRIES (VEGAN)</b> .....	3 <sup>5</sup>
HANDGESCHNITTEN, DÜNN, HAUSGEMACHTE SAUCE	
<b>SÜSSWARTOFFEL FRIES (VEGAN)</b> .....	4 <sup>o</sup>
HANDGESCHNITTEN, DICK, HAUSGEMACHTE SAUCE	
<b>GARTEN SALAT (VEGAN)</b> .....	3 <sup>5</sup>
SALATBLÄTTER UND GEMÜSE, HAUSGEMACHTES DRESSING	

## THE MUSE BAO

GEFÜLLTE UND GEDÄMPFTE TEIGTASCHEN

<b>KOREAN PORK BAO</b> .....	6 <sup>5</sup>
WÜRZIGER SCHWEINEBAUCH, EINGELEGTES GEMÜSE, HOI SIN MAYONNAISE,	
ERDNÜSSE IN DAMPFGEGARTEM BAO BUN	

## KLEINE GERICHTE

KOMBINIERE DREI KLEINE GERICHTE FÜR EINEN HAUPTGANG

<b>SCHÜSSL SOUP</b> .....	5 <sup>o</sup>
WECHSELNDE SUPPE MIT BROT - BITTE BEIM SERVICE NACHFRAGEN	
<b>PULLED PORK</b> .....	5 <sup>5</sup>
PULLED PORK MIT BBQ SAUCE, EINGELEGTEM KOHL, APFEL, CROSTINI	
<b>CARNE CON HUMMUS</b> .....	5 <sup>o</sup>
MEXIKANISCH-ISRAELISCH: CHILLI CON CARNE AUF HUMMUS	
<b>KOREAN PORK</b> .....	6 <sup>o</sup>
KOREANISCH SCHARF GEWÜRZTER SCHWEINEBAUCH, GEMÜSE, ERDNÜSSE	
<b>MOROCCAN PASTILLA HÜHNCHEN</b> .....	6 <sup>5</sup>
GEWÜRZTES HÜHNCHEN MIT EI, PETERSILIE UND ZIMT IN BLÄTTERTEIG	
MIT FETA-MINZ DIP	
<b>CHICKEN TIJWA MASALA</b> .....	6 <sup>o</sup>
MARINIERTES HÄHNCHEN-GEMÜSE-CURRY, NAAN	
<b>NORDIC LACHS</b> .....	7 <sup>5</sup>
GEPÖCKELT UND GERÄUCHERTES LACHSFILET, EI, SAHNE, MEERETICH, DILL,	
GURKE, ROGGEN BROT	
<b>INDONESISCHE MAIS FRITTER (VEG)</b> .....	5 <sup>5</sup>
MAIS FRITTER MIT FRÜHLINGSZWIEBEL, AVOCADO, CHILI-SAUCE, GEMÜSE	
<b>KLEINER SUPER FOOD SALAT (VEGAN)</b> .....	4 <sup>o</sup>
ROTE BETE, SPINAT, QUINOA, CRANBERRIES, NÜSSE, MISO DRESSING	
<b>TIJWA MASALA (VEG ODER VEGAN)</b> .....	5 <sup>o</sup>
MARINIERTES GEMÜSE-CURRY MIT BLUMENKOHL UND HALLOUMI, NAAN	
<b>GLASNUDEL SALAT (VEGAN)</b> .....	5 <sup>5</sup>
REIS VERMICELLI, MANGO, RADIESCHEN, KAROTTEN, GURKEN, ASIATISCHE	
KRÄUTER UND ERDNÜSSE IN WÜRZIGEM DRESSING	

## ZUM NACHTISCH

HAUSGEMACHT UND IMMER FRISCH

<b>KÄSEKUCHEN (VEG)</b> .....	4 <sup>o</sup>
HAUSGEMACHT MIT BEEREN - AMERIKANISCH-DEUTSCHER STIL	
<b>DOLCE DELLA CASA (VEG)</b> .....	4 <sup>o</sup>
WECHSELND HAUSGEMACHTE NACHSPEISE, BITTE IM SERVICE NACHFRAGEN	

# ABEND

Muse

MONTHLY SPECIAL

MONTHLY CHANGING SPECIAL MAINS

<b>SUPERFOOD SALAD (VEGAN)</b> .....	8 <sup>o</sup>
BEETROOT, SPINACH, QUINOA, CRANBERRIES, NUTS, MISO DRESSING	
+ CHIPOTLE CHICKEN .....	1 <sup>o</sup>
+ PULLED PORK .....	1 <sup>o</sup>
+ NORDIC LACHS .....	1 <sup>o</sup>
<b>ANTIPASTI (VEGAN)</b> .....	7 <sup>o</sup>
HUMMUS, SPINACH-PESTO, ROASTED WINTER-VEGETABLES, PICKLED ONIONS	
AND GHERKINS, SERVED WITH BREAD - OPTIONALLY WITH	
+ CHEESE SELECTION .....	3 <sup>o</sup>
+ COLD MEAT AND HAM .....	3 <sup>o</sup>

HOT BURGERS

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

<b>CLASSIC</b> (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€) .....	8 <sup>o</sup>
170gr BEEF, CARAMELISED ONIONS, BBQ-SAUCE	
<b>PORTOBELLO MUSHROOM</b> (VEG OR VEGAN) .....	8 <sup>o</sup>
CARAMELISED ONIONS, GORGONZOLA, WALNUT-SPINACH-PESTO	
<b>CHEESE</b> (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€) .....	9 <sup>o</sup>
170gr BEEF, CHEDDAR, STREAKY BACON, ONION MARMALADE	
<b>MUSE</b> (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€) .....	10 <sup>o</sup>
170gr BEEF, BLUE CHEESE, STREAKY BACON, GUACAMOLE, ONION MARMALADE	
<b>ARGENTINA</b> (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€) .....	9 <sup>o</sup>
170gr BEEF, CHIMICHURRI SAUCE, PROVOLONE CHEESE, GUACAMOLE	
<b>SPECIAL: ISRAELI BURGER</b> (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€) .....	10 <sup>o</sup>
170gr BEEF, AUBERGINE, HUMMUS, SPICY SCHUG-SAUCE	
<b>BUILD YOUR OWN BURGER</b> (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€) .....	8 <sup>o</sup>
170gr BEEF OR MUSHROOM INCL TWO SAUCES/TOPPINGS - EACH ADDITIONAL +1€	
- ONION MARMALADE	- BBQ SAUCE
- CARAMELISED ONIONS	- PICKLED GHERKINS
- WALNUT-SPINACH-PESTO	- CHILLI MAYO
- AVOCADO GUACAMOLE	- GORGONZOLA BLUE CHEESE
- SPICY SCHUG-SAUCE	- MATURE CHEDDAR CHEESE
- CHIMICHURRI SAUCE	- PROVOLONE CHEESE
- HUMMUS	- STREAKY BACON

OUR SIDE DISHES

BY ITSELF OR AS SIDE DISH

<b>FRENCH FRIES (VEGAN)</b> .....	3 <sup>o</sup>
HANDCUT AND THIN WITH HOMEMADE SAUCE	
<b>SWEET POTATO FRIES (VEGAN)</b> .....	4 <sup>o</sup>
HANDCUT AND THICK WITH HOMEMADE SAUCE	
<b>GARDEN SALAD (VEGAN)</b> .....	3 <sup>o</sup>
SALAD LEAVES, VEGETABLES, HOMEMADE DRESSING	

THE MUSE BAO

STEAMED FILLED BUN ASIAN STYLE

<b>KOREAN DORU BAO</b> .....	6 <sup>o</sup>
SPICY PORK BELLY KOREAN PICKLED VEGETABLES, HOI SIN MAYONNAISE AND	
PEANUTS IN A STEAMED BAO BUN	

SMALLER DISHES

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

<b>SCHÜSSL SOUP</b> .....	5 <sup>o</sup>
CHANGING SOUP SERVED WITH BREAD - ASK THE MUSE TEAM	
<b>PULLED PORK</b> .....	5 <sup>o</sup>
PULLED PORK WITH BBQ SAUCE, PICKLED CABBAGE, APPLES, CROSTINI	
<b>CARNE CON HUMMUS</b> .....	5 <sup>o</sup>
MEXICAN ISRAELI FUSION: SPICY CHILI CON CARNE, HUMMUS	
<b>KOREAN DORU BELLY</b> .....	6 <sup>o</sup>
SPICY PORK BELLY, BEETROOT-CARROT SALAD, PEANUTS	
<b>CHICKEN TIJWA MASALA</b> .....	6 <sup>o</sup>
SPICY CHICKEN, CAULIFLOWER, TOMATO CURRY, GINGER, CORIANDER,	
AND HOMEMADE NAAN BREAD	
<b>MOROCCAN PASTILLA CHICKEN</b> .....	6 <sup>o</sup>
SPICED CHICKEN WITH EGGS IN PASTRY, CINNAMON AND FETA-MINT-DIP	
<b>NORDIC SALMON</b> .....	7 <sup>o</sup>
BEEF ROOT CURED AND SMOKED SALMON, EGGS, SOUR CREAM, HORSERADISH,	
DILL, PICKLES, RYE BREAD	
<b>INDONESIAN CORN FRITTER (VEG)</b> .....	5 <sup>o</sup>
CORN FRITTER WITH SPRING ONIONS, AVOCADO, SWEET CHILI SAUCE, LIME AND	
PICKLED VEGETABLES	
<b>SMALL SUPERFOOD SALAD (VEGAN)</b> .....	4 <sup>o</sup>
BEETROOT, SPINACH, QUINOA, CRANBERRIES, NUTS, MISO DRESSING	
<b>TIJWA MASALA (VEG OR VEGAN)</b> .....	5 <sup>o</sup>
SPICY HALLOUMI, CAULIFLOWER, CURRY SAUCE, GINGER, CORIANDER, NAAN	
<b>GLASS NOODLE SALAD (VEGAN)</b> .....	5 <sup>o</sup>
RICE VERMICELLI, MANGO, RADISHES, CARROTS, CUCUMBER, ASIAN HERBS AND	
PEANUTS IN SPICY DRESSING	

OUR DESSERTS

HOMEMADE AND DELICIOUS DESERTS

<b>CHEESE CAKE (VEG)</b> .....	4 <sup>o</sup>
HOMEMADE WITH BERRIES - AMERICAN-GERMAN STYLE	
<b>DOLCE DELLA CASA (VEG)</b> .....	4 <sup>o</sup>
CHANGING DESSERT - ASK THE MUSE TEAM	

DINNER