

MITTAGS SPEZIAL

MONATLICH WECHSELNDE MITTAGSGERICHTE

SCHÜSSL SOUP	5 ^o
SUPPE MIT BROT - BITTE BEIM MUSE-TEAM NACHFRAGEN	
GLASNUDEL SALAD (VEG)	7 ^o
REISNUDELN, MANGO, RADIESCHEN, KAROTTEN, GURKEN, ASIATISCHE KRÄUTER UND ERDNÜSSE IN WÜRZIGEM DRESSING - OPTIONAL MIT + SCHARFEM, KOREANISCHEN PORK BELLY.....	
+ INDONESISCHE MAIS FRITTER.....	2 ^o
+ INDONESISCHE MAIS FRITTER.....	1 ^o
SUPERFOOD SALAD (VEG)	7 ^o
ROTE BETE, SPINAT, QUINOA, CRANBERRIES, NÜSSE, DRESSING OPTIONAL MIT + CHIPOTLE HÜHNCHEN.....	
+ PULLED PORK.....	1 ^o
+ NORDIC LACHS.....	1 ^o
CHICKEN TIKKA MASALA	7 ^o
GEWÜRZTES HUHN, BLUMENKOHL, TOMATEN-CURRY, INGWER, KORIANDER UND HAUSGEMACHTEM NAAN-BROT	
TIKKA MASALA (VEG)	7 ^o
GEWÜRZTER HALLOUMI, BLUMENKOHL, TOMATEN-CURRY, INGWER, KORIANDER UND HAUSGEMACHTEM NAAN-BROT	

SANDWICHES

INKLUSIVE EINER BEILAGE (FRIES, SÜSSKARTOFFEL FRIES ODER GARTEN SALAT)

HALLOUMI BBQ (VEG)	7 ^o
FRITTIERTES HALLOUMI, BBQ SAUCE, EINGELEGTES KRAUT, APFEL, BRIOCHE	
FRITTER IM PITA (VEG)	7 ^o
INDONESISCHE MAIS-FRITTER, FRÜHLINGSZWIEBELN, AVOCADO, SWEET CHILI SAUCE, LIMETTE, GEMÜSE IM PITA	
NORDIC LACHS	7 ^o
ROTE BEETE GEPOCKELT UND GERÄUCHERTES LACHSFILET MIT Eİ, MAYONAISE, SAHNE, MEERETICH, DILL, GURKE UND ROGGEN BROT	
MOROCCAN CHICKEN	8 ^o
GEWÜRZTES HUHN MIT Eİ, PETERSILIE UND ZIMT IM PITA, FETA-MINZ-DIP	
PULLED PORK	8 ^o
PULLED PORK, BBQ SAUCE, EINGELEGTES KRAUT, FRISCHER APFEL, BRIOCHE	
KOREAN PORK BAO	8 ^o
SCHARF GEWÜRZTES KOREANISCHES PORK BELLY, GEMÜSE, HOI SIN MAYONNAISE, ERDNUSS IM GEDÄMPFTEN BAO BUN	

HEISSE BURGER

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

CLASSIC (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€)	7 ^o
170gr RIND, KARAMELISIERTE ZWIEBEL, BBQ-SAUCE	
PORTOBELLO PILZ (VEG ODER VEGAN / WEITERE PILZ JE 4€)	7 ^o
KARAMELISIERTE ZWIEBEL, GORGONZOLA, WALNUS-SPINAT-PESTO	
CHEESE (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€)	8 ^o
170gr RIND, CHEDDAR, STREAKY BACON, ZWIEBEL MARMALADE	
MUSE (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€)	9 ^o
170gr RIND, GORGONZOLA, STREAKY BACON, GUACAMOLE, ZWIEBEL MARMALADE	
ARGENTINIAN (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€)	8 ^o
170gr RIND, CHIMICHURRI SAUCE, PROVOLONE KÄSE, GUACAMOLE	
SPEZIAL: ISRAELI BURGER (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€)	9 ^o
170gr RIND, AUBERGINE, HUMMUS, SCHARFE SCHUG-SAUCE	
BAU DIR EINEN SELBST (DOPPEL MIT 340gr RIND ODER PILZ +4€)	7 ^o
170gr RIND ODER PORTOBELLO, ZWEI SAUCEN/TOPPINGS - JEDE WEITERE +1€	
- ZWIEBEL MARMALADE	- BBQ SAUCE
- ZWIEBELN KARAMELISIERT	- EINGELEGTE GURKEN
- WALNUS SPINAT-PESTO	- CHILLI MAYO
- AVOCADO GUACAMOLE	- GORGONZOLA BLAU KÄSE
- SCHARFE SCHUG-SAUCE	- MATURE CHEDDAR KÄSE
- CHIMICHURRI SAUCE	- PROVOLONE KÄSE
- HUMMUS	- STREAKY BACON

BEILAGEN & SNACKS

AUCH ALS SNACK

FRENCH FRIES (VEGAN)	3 ^o
HANDGESCHNITTEN, DÜNN MIT HAUSGEMACHTER SAUCE	
SÜSSKARTOFFEL FRIES (VEGAN)	4 ^o
HANDGESCHNITTEN, DICK MIT HAUSGEMACHTER SAUCE	
GARTEN SALAT (VEGAN)	3 ^o
SALATBLÄTTER, GEMÜSE UND HAUSGEMACHTEM DRESSING	

SÜSSE DESSERTS

FÜR DANACH ODER ZUM KAFFEE

KÄSEKUCHEN (VEG)	3 ^o
HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN MIT BEEREN AMERIKANISCH-DEUTSCHER STIL	
DOLCE DELLA CASA (VEG)	3 ^o
WECHSELNDES DESSERT, BITTE BEIM MUSE-TEAM NACHFRAGEN	



LUNCH SPECIAL

MONTHLY CHANGING SPECIAL MAINS

SCHÜSSL SOUP	5 ^o
CHANGING SOUP SERVED WITH BREAD - ASK THE MUSE TEAM	
CLASS NOODLE SALAD (VEG)	7 ^o
RICE VERMICELLI, MANGO, RADISHES, CARROTS, CUCUMBER, ASIAN HERBS AND PEANUTS IN SPICY DRESSING - OPTIONAL WITH	
+ SPICY KOREAN PORK BELLY.....	2 ^o
+ INDONESIAN CORN FRITTERS.....	1 ^o
SUPERFOOD SALAD (VEGAN)	7 ^o
BEETROOT, SPINACH, QUINOA, CRANBERRIES, NUTS, DRESSING - OPTIONAL WITH	
+ CHIPOTLE CHICKEN.....	1 ^o
+ PULLED PORK.....	1 ^o
+ NORDIC LACHS.....	1 ^o
CHICKEN TIKKA MASALA	7 ^o
SPICY CHICKEN, CAULIFLOWER, TOMATO-CURRY, GINGER, CORIANDER AND HOMEMADE NAAN-BREAD	
TIKKA MASALA (VEG)	7 ^o
SPICY HALLOUMI, CAULIFLOWER, TOMATO-CURRY, GINGER, CORIANDER AND HOMEMADE NAAN-BREAD	

SANDWICHES

INCLUDING ONE SIDE-DISH (FRIES, SWEET POTATO FRIES OR GARDEN SALAD)

HALLOUMI BBQ (VEG)	7 ^o
HALLOUMI, BBQ SAUCE, PICKLED CABBAGE, FRESH APPLE ON BRIOCHE ROLL	
FRITTER ON PITA (VEG)	7 ^o
INDONESIAN CORN-FRITTER WITH SPRING ONIONS, AVOCADO, SWEET-CHILI-SAUCE, LIME AND PICKLED VEGETABLES IN PITA-BREAD	
NORDIC SALMON	7 ^o
BEET CURED AND SMOKED SALMON, EGGS, SOURCREAM, HORSERADISH, DILL, PICKLES ON RYE BREAD	
MOROCCAN CHICKEN	8 ^o
SPICED CHICKEN WITH EGGS, PARSLEY IN PITA-BREAD AND FETA-MINT-DIP	
PULLED PORK	8 ^o
PULLED PORK, BBQ SAUCE, PICKLED CABBAGE, FRESH APPLE ON BRIOCHE	
KOREAN PORK BAO	8 ^o
SPICY PORK BELLY, KOREAN PICKLED VEGETABLES, HOI-SIN-MAYONNAISE AND PEANUTS IN STEAMED BAO BUN	

HOT BURGER PAN

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

CLASSIC (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€)	7 ^o
170gr BEEF, CARAMELISED ONIONS, BBQ-SAUCE	
PORTOBELLO MUSHROOM (VEG OR VEGAN)	7 ^o
CARAMELISED ONIONS, GORGONZOLA, WALNUT-SPINACH-PESTO	
CHEESE (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€)	8 ^o
170gr BEEF, CHEDDAR, STREAKY BACON, ONION MARMALADE	
MUSE (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€)	9 ^o
170gr BEEF, BLUE CHEESE, STREAKY BACON, GUACAMOLE, ONION MARMALADE	
ARGENTINA (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€)	8 ^o
170gr BEEF, CHIMICHURRI SAUCE, PROVOLONE CHEESE, GUACAMOLE	
SPECIAL: ISRAELI BURGER (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€)	9 ^o
170gr BEEF, AUBERGINE, HUMMUS, SPICY SCHUG-SAUCE	
BUILD YOUR OWN BURGER (DOUBLE: 340gr BEEF OR MUSHROOM +4€)	7 ^o
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

SIDES & SNACKS

ALSO AS A SNACK

FRENCH FRIES (VEGAN)	3 ^o
HANDCUT, THIN WITH HOMEMADE SAUCE	
SWEET POTATO FRIES (VEGAN)	4 ^o
HANDCUT, THICK WITH HOMEMADE SAUCE	
GARDEN SALAD (VEGAN)	3 ^o
SALAD LEAVES, VEGETABLES AND HOMEMADE DRESSING	

SWEET DESSERTS

FOR AFTERWARDS

CHEESE CAKE (VEG)	3 ^o
HOMEMADE CHEESE CAKE WITH BERRIES - AMERICAN-GERMAN-STYLE	
DOLCE DELLA CASA (VEG)	3 ^o
CHANGING HOMEMADE DESSERT - ASK THE MUSE TEAM	

LUNCH