



# **muskat**

BIORESTAURANTCAFECATERING

## Abend-Menü am 16.05.25 18-21 Uhr

---

### **Vorspeise**

Pulpo / Wildfang-Garnele / Fenchel / grüner Spargel / Chili	18
Mediterraner Brot-Salat / Rucola / mariniertes Zwerghuhn-Ei / Pinienkerne (a/c/g)	15

### **Hauptgerichte**

Kartoffel-Bergkäse-Bällchen / Wirsing / Pilze (a/c/gi)	23
Millefeuille / Aubergine / Zucchini / Paprika / Polenta	23
Spargel en Papillote / Kartoffel / Schnittlauch / Bernaise (c/g)	23
Wildfang-Zander* / Dinkel-Reis / grüner Spargel / Senf (a/d/g/i)	34
Reh-Rücken* / Kartoffel / Wirsing / Rhabarber (a/c/g)	38

### **Dessert**

Zitronen-Tarte / Crumble / Erdbeere / Salzkaramell / Fichtenspitzen (a/c/g)	14
Käse-Auswahl (Käserei Wohlfahrt) / Ciabatta / Feigensenf (g/j)	14

Dreigang	(vegetarisch 48)	60
Kleines-Menü in 4 Gängen durch die Karte	(vegetarisch 65)	75
Muskat-Menü in 5 Gängen durch die Karte	(vegetarisch 80)	90
Großes Menü in 6 Gängen durch die Karte		105

Weinbegleitung pro Person und Gang	6
------------------------------------	---

Bei uns im Muskat steht vor allem die Frische der Produkte und deren Herkunft im Vordergrund. Unser Gemüse stammt möglichst ausschließlich von Bauern der Umgebung (Mathias Hennicke, Knoblauchland / Biohof Weller Büchenbach / Karl Brehm, Lonnerstadt). Das Fleisch stammt vom Schneinderhof, Vohenstrauß / Breitwiesers Biohof, Thomasmühle, Rot am See / BESH. Der Fisch stammt aus ökologischer Aquakultur, nachhaltigem Fang oder regionaler Aufzucht. (Fischhandlung Heinl, Eltersdorf / Deutsche See) \*(nicht Bio-Zertifiziert/Wildsammlung)

**Allergene:** a glutenhaltiges Getreide / b Krebstiere / c Eier / d Fisch / e Erdnüsse / f Soja(bohnen) / g Milchprodukte / h Schalenfrüchte / i Sellerie / j Senf / k Sesam / l Schwefeldioxid und Sulphite / m Lupinen / n Weichtiere

Trotz größtmöglicher Sorgfalt bei der Zubereitung können Kreuzkontaminationen nicht ausgeschlossen werden!

Alle Preise in Euro