



## Herzlich Willkommen

---

Feiern Sie besondere Anlässe bei uns!

Ob Geburtstag, Weihnachtsfeier,  
Geschäfts- oder Vereinsfeier – Wir  
machen es möglich!

Bei Fragen oder Besprechungen der Planung  
wenden Sie sich gerne an unser  
Fachpersonal, damit wir Ihnen einen  
unvergesslichen Abend bereiten können.



## Aperitifs

1. Aperol Spritz mit Minze und Orange	5,90
2. Hugo mit Minze und Limette	5,90
3. Rosenlimonade mit Prosecco mit Rosenblättern	6,90
4. Campari Orange mit Orange	5,90
5. Limoncello Spritz mit Minze und Zitrone	5,90
6. Lillet Wild Berry mit Beeren	6,50
7. Gin Wild Berry mit Beeren	5,90

## Offene Weine (0,2l)

### Weißweine

8. Grauburgunder trocken, Königsschaffhauser vulkanfelsen intensiver Duft, vollmundig, harmonisch (aus Baden- Kaiserstuhl)	5,90
9. Riesling mild, Schloss Neuweier eleganter Riesling mit milder Säure (aus Baden- Ortenau)	5,90
10. Chardonnay trocken, Valoro klarer und sanfter Chardonnay aus dem Veneto (aus Venetien)	4,90

### Rosé

13. Rosé trocken (100% Spätburgunder), Schloss Neuweier eleganter, fruchtiger und filigraner Roséwein (aus Baden- Ortenau)	6,90
--	------

### Rotwein

15. les Jamelles Merlot trocken rund, saftig, ausgewogen und lang (aus Südfrankreich)	4,90
16. Castel Firmian Cabernet Sauvignon trocken elegant und ausgewogen mit herrlichem Duft nach Eukalyptus und dunklen Früchten	5,90
17. Alamos Malbec trocken sehr ausgewogener Rotwein mit Noten von Kräutern und Cassis (Bodegas Catena, Argentinien)	5,90

### Schaumweine

	1 Glas (0,1l)	Piccolo (0,2l)	Flasche (0,75l)
20. Chevalier Blanc de Blancs Brut Sekt mit schöner Länge und Harmonischem Mousseux (Burgund)	4,00	7,80	26,00



## Vorspeisen

---

30. Gulaschsuppe mit Brot	5,80
31. Tomatensuppe mit Croutons	4,80
32. Bruschetta drei geröstete Brote mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln, beträufelt mit einer Kräuter- Olivenöl Mischung	4,80
33. Gebackener Schafskäse mit Oliven und Peperoni, verfeinert mit Olivenöl	10,80
34. Vegetarische Platte mediterranes Gemüse	9,80
35. Italienische Platte Prosciutto, frische Champignons und Ziegenkäse	12,80
36. Tomaten und Buffalo Mozzarella mit Rucola und Basilikum	8,80
37. Camembert mit Preiselbeeren, Obstvariationen, Toast und Butter	8,80

## Salat

---

40. Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Joghurt Dressing	3,80
41. Cesar Salat Putenfleisch, Kirschtomaten, Romana Salat, Croutons und Parmesan, verfeinert mit hausgemachtem Cesar Dressing	12,80
42. Reef´n Beef Roastbeef auf verschiedenen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Champignons, verfeinert mit hausgemachtem Balsamico Dressing	13,80
43. Tonno verschiedene Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Thunfisch, Oliven, Zwiebeln und ein gekochtes Ei, verfeinert mit hausgemachtem Joghurt Dressing	10,80
44. Berry Spinach Baby-Blattspinat, Schafskäse, Zwiebeln und Croutons, verfeinert mit hausgemachtem Balsamico Dressing	11,80

Wir servieren jeden großen Salat mit Brot und Sauerrahm!



## Vom Grill

---

50. Argentinisches Rumpsteak "BLACK ANGUS" (220g) mit Pfeffersobe und Bratkartoffeln (Speck)	21,80
51. Argentinisches Rumpsteak "BLACK ANGUS" (220g) mit Kräuterbutter dazu Folienkartoffeln und mediterranes Gemüse	20,80
52. Argentinisches Rumpsteak "BLACK ANGUS" (220g) mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln (Speck)	20,80
53. Kalbskotelett (320g) mit Folienkartoffeln und mediterranem Gemüse	20,80
54. Lammspieß "NEW ZEALAND" mit Bratkartoffeln (Speck)	16,80
55. Lamm-Medaillons "NEW ZEALAND" (mariniert) mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse	19,80
56. Putensteak mit Folienkartoffeln und mediterranem Gemüse	14,80
57. Markthaussteller drei verschiedene Medaillons (Putenfleisch, Rindfleisch und Schweinefleisch) mit Speck und Bratkartoffeln (Speck)	16,80
58. Kalbsleber "Berliner Art" mit Püree	14,80
59. Grillteller fünf verschiedene Fleischsorten (Hacksteak, Cevapcici, Schweinesteak, Schweinenackenspieß und Speck), serviert mit Gemüseréis und Pommes frites	15,80
60. Halb und Halb Schweinenackenspieß und Cevapcici, serviert mit Gemüseréis und Pommes frites	11,80

## Hamburger

---

65. Hamburger hausgemachte 220g US BEEF HAMBURGER mit frischem Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, dazu Pommes frites und Sauerrahm	11,80
66. Cheeseburger hausgemachte 220g US BEEF HAMBURGER mit frischem Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Käse, dazu Pommes frites und Sauerrahm	12,80
67. BBQ Burger hausgemachter 220g US BEEF HAMBURGER mit frischem Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, BBQ-Soße und Speck, dazu Pommes frites und Sauerrahm	13,80



## Markthaus Team Empfehlungen

---

70. Folienkartoffel mit Sauerrahm und mediterranem Gemüse	9,80
71. Folienkartoffel mit Sauerrahm und großen Garnelen	12,80
72. Apfelpfannekuchen	7,80
73. Speckpfannekuchen	7,80
74. Käsepfannekuchen mit Schafskäse und Tomaten	7,80
75. Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und mediterranem Gemüse	11,80
76. Paprikaschnitzel mit Bratkartoffeln (Speck)	11,80
77. Champignonschnitzel mit Pommes frites	11,80
78. Pfefferschnitzel mit Bratkartoffeln (Speck)	11,80
79. Herrentoast kleines Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Ei und Salat	16,80
80. Damentoast zwei Schweinemedallions mit frischen Champignons und Salat	12,80
81. Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit Reis	12,80
82. Marktpfanne drei Schweinemedallions, Paprikasofe und Bratkartoffeln (Speck)	15,80

## Pasta

---

90. Scampi und Spinat Basilikum- Pesto, Babyspinat und Kirschtomaten verfeinert mit Sahne	13,80
91. Lachs frische Zucchini und Zwiebeln, verfeinert mit Krabben-Champagnersoße	13,80
92. Putenstreifen frische Champignons und Basilikum- Pesto, verfeinert mit Sahne	11,80
(entweder mit Tagliatelle oder mit Glutenfreien Penne (+1€))	
93. Ravioli mit Trüffel und Ricotta- Käse- Füllung, in einer Kirschtomaten- Chili- Soße mit Rucola und Pinienkernen	14,80

Alle Pasta Gerichte werden mit Parmesan serviert



## Fisch

---

- |  |       |
|--|-------|
| 98. Lachs gegrillt in einer Krabbensoble mit Folienkartoffel und Salat                             | 15,80 |
| 99. Zanderfilet in einer pikanten Soble mit Reis und Salat   | 14,80 |
| 100. Große Garnelen in einer Pfanne mit Oliven, Paprika, Peperoni und Knoblauch, serviert mit Brot | 17,80 |

## Kinderteller

---

- |                                    |      |
|------------------------------------|------|
| 105. Winnetou Schnitzel mit Pommes | 7,50 |
| 106. Bandnudeln mit Tomatensauce   | 6,00 |
| 107. Portion Pommes                | 3,50 |
| 108. Portion Bratkartoffeln        | 3,50 |

## Dessert

---

- |   |      |
|---|------|
| 110. Crêpes mit Nutella und Bananen                                 | 5,50 |
| 111. Crêpes mit Vanilleeis Schokosoble und Nüssen                   | 5,50 |
| 112. Panna Cotta mit Himbeersoble                                   | 5,50 |
| 113. Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokosoble und Sahne               | 5,50 |
| 114. Drei Kugeln Vanilleeis mit Himbeersoble und frischen Himbeeren | 5,50 |

Frischer Kuchen auf Nachfrage

Zusatzstoffe und Allergene bitte Liste erfragen

# MARKTHAUS



Bier	0,25l	0,3l	0,5l
130. Bolten Alt	2,00		4,00
131. Früh Kölsch	2,00		4,00
132. Krombacher Pils	2,00		4,00
133. Radler mit Sprite	2,00		4,00
134. Altster mit Fanta	2,00		4,00
135. Weizenbier		3,00	4,20
<hr/>			
Alkoholfreie Getränke		0,2l	0,4l
140. Coca- Cola		2,40 Fl.	4,00
141. Coca- Cola Zero		2,40 Fl.	4,00
142. Mezzo Mix		2,40 Fl.	4,00
143. Fanta		2,40 Fl.	4,00
144. Sprite		2,40 Fl.	4,00
145. Bitter Lemon		2,40 Fl.	
146. Tonic Water		2,40 Fl.	
147. Kirschsafft Granini		2,40	4,00
148. Bananensaft Granini		2,40	4,00
149. Maracujasaft Granini		2,40	4,00
150. Orangensaft Granini		2,40	4,00
151. Johannisbeerensaft Granini		2,40	4,00
152. Rhabarbersaft Granini		2,40	4,00
153. Apfelsaft Granini		2,40	4,00
154. Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich		2,40	4,00
		0,25l	0,75l
155. Apollinaris Wasser		2,40 Fl.	5,50 Fl.
156. Vio Wasser ohne Kohlensäure		2,40 Fl.	5,50 Fl.
		0,3l	0,5l
157. Krombacher alkoholfrei		2,60 Fl.	
158. Weizenbier alkoholfrei			4,20
159. Malzbier		2,60 Fl.	



## Flaschenweine (0,75l)

### Weißwein

- |   |       |
|---|-------|
| 165. Zenato Lugana San Benedetto Sommergruß vom Gardasee! (Venetien) 2017                                   | 28,50 |
| 166. Sauvignon Blanc, Les Jamelles Duft nach Zitrusfrüchten und Blüten (Südfrankreich) 2016                 | 21,90 |
| 167. Weißburgunder trocken, Schloss Neuweier frisch und körperreich mit schöner Länge (Baden- Ortenau) 2016 | 24,50 |

### Rotwein

- |   |       |
|---|-------|
| 170. Cabernet Sauvignon, Les Jamelles elegant, würzig und mit schöner Tiefe (Südfrankreich) 2015                      | 19,90 |
| 171. Primitivo, Torre Quadris kompakt, dicht und körperreich. Im Duft Brombeere und Pflaume (Apulien) 2014            | 22,90 |
| 172. Secrets de Mar tinto frischer, komplexer und weicher Spanier mit fruchtigen und würzigen Noten und langem Abgang | 27,50 |

### Gin

- |  | (2cl) | (4cl) |
|--|-------|-------|
| 180. Berlin Urban Gin hidden Champion from Berlin  | 6,50  | 11,50 |
| 181. Gin Mare mediterraner Geschmack aus Spanien mit 45 Botanicals   | 4,50  | 8,00  |
| 182. Gin Monkey 47 komplexes, vollaromatisches Aroma mit sowohl süßen als auch sauren und leicht scharfen Aromen | 5,50  | 10,00 |
| 183. Gin Hendricks voller Extravaganz, mit diversen Botanicals   | 4,50  | 8,00  |
| 184. Gin Bombay Sapphire London ausgewogener Gin, mit zehn Botanicals  | 3,50  | 6,60  |

Wir empfehlen Ihnen zu den Gins folgende Tonic- Water 0,2l

- |   |      |
|---|------|
| 185. Thomas Henry Tonic Water hoher Chinin Gehalt und leicht florale Zitrusaromen - die Bitterness der Chinarinde trifft sich mit fruchtig-süßen Facetten der Zitrusfrucht in perfekter Balance | 3,00 |
| 186. Fentimans Premium Indian Tonic Water Citrusaromen, allen voran Zitronengras, sowie wohl ausgewählte Kräuterextrakte und seine deutliche Chinin-Note  | 4,50 |



# MARKTHAUS



Nach dem Essen	(2cl)	(4cl)
195.Malteser Aquavit	2,70	
196.Jubiläums Aquavit	2,70	
197.Linie Aquavit	2,70	
198.Schladerer Himbeergeist	2,90	
199.Williams- Christ- Birne	2,90	
200.Hennessy V.S.O.P.	3,90	
201.Grappa	2,50	
202.Grappa premium	3,50	
203.Wodka	2,50	
204.Tequila	2,50	
205.Slivovic	2,50	
Liköre und Kräuter Schnäpse	(2cl)	(4cl)
205.Julischka	2,50	
206.Sambuca	2,50	
207.Ouzo	2,50	
208.Krumme	2,50	
209.Baileys Irish Cream	2,80	
210.Fernet Branca	2,50	
211.Original Düsseldorfer Killepitsch	3,00	
212.Jägermeister	2,50	
213.Ramazotti		4,50
214.Averna		4,50



## Heißgetränke

---

220.Kaffee	2,40
221.Cappuccino	2,60
222.Espresso	2,20
223.Espresso Doppio	3,90
224.Espresso Macchiato	2,30
225.Milchkaffee	2,80
226.Latte Macchiato	2,80
227.Tasse Tee verschiedene Sorten	2,80
Schwarzer, Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Früchte, Grüner	
228.Kakao mit Milch	2,50

Die ausgewählten Bohnen unserer Kaffeespezialitäten werden frisch geröstet und stammen aus der Privatrösterrei „Die Kaffee“ in Düsseldorf- Pempelfort.

Aktuelle Bohnen: 100% Indien