



## 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  <br>DEU-Baden-Kaiserstuhl | 5,90 |
| 9. Riesling   mild/fruchtig   Schloss Neuweier   DEU-Baden-Ortenau                      | 5,90 |
| 10. Chardonnay   trocken   Valoro   ITA-Venetien  | 4,90 |
| 11. Lugana   trocken   1958   ITA-Del Garda   | 6,90 |

### Rosé

- |   |      |
|---|------|
| 13. Rosé   trocken   Schloss Neuweier   DEU-Baden-Ortenau | 6,90 |
|---|------|

### Rotwein

- |  |      |
|--|------|
| 15. Merlot   trocken   Les Jamelles   FRA-Südfrankreich          | 5,50 |
| 16. Cabernet Sauvignon   trocken   Castel Firmian   ITA-Trentino | 5,90 |
| 17. Malbec   trocken   Alamos   ARG-Bodegas Catena               | 5,90 |
| 18. Primitivo   trocken   Alessia Vini   ITA-Puglia              | 6,50 |

## Schaumweine

---

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

Ausgewählte Gins auf Seite 9



## Vorspeisen

---

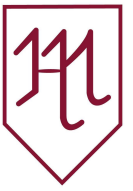
- |  |       |
|--|-------|
| 30. Gulaschsuppe mit Brot  | 6,80  |
| 31. Tomatensuppe mit Croutons  | 4,80  |
| 32. Bruschetta zwei große geröstete Brote mit Tomatenwürfeln und Zwiebeln, beträufelt mit einer Kräuter- Olivenöl Mischung | 6,80  |
| 33. Gebackener Schafskäse mit Oliven und Peperoni, verfeinert mit Olivenöl   | 11,80 |
| 34. Vegetarische Platte mediterranes Gemüse  | 9,80  |
| 35. Italienische Platte Prosciutto, frische Champignons und Ziegenkäse   | 13,80 |
| 36. Tomaten und Buffalo Mozzarella mit Rucola und Basilikum  | 10,80 |
| 37. Camembert mit Preiselbeeren, Obstvariationen, Toast und Butter   | 10,80 |
| 38. Knoblauchbrot mit Aioli und Oliven   | 5,50  |

## Salat

---

- |   |       |
|---|-------|
| 40. Kleiner gemischter Salat mit hausgemachtem Joghurt Dressing   | 4,80  |
| 41. Cesar Salat Putenfleisch, Kirschtomaten, Romana Salat, Croutons und Parmesan, verfeinert mit hausgemachtem Cesar Dressing                                     | 13,80 |
| 42. Beef Salat Roastbeef auf verschiedenen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln, Champignons, verfeinert mit hausgemachtem Balsamico-Honig Dressing | 14,80 |
| 43. Tonno Thunfisch auf verschiedenen Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Oliven, Zwiebeln und einem gekochtem Ei, verfeinert mit hausgemachtem Joghurt Dressing  | 11,80 |
| 44. Berry Spinach Baby-Blattspinat, Schafskäse, Zwiebeln und Croutons, verfeinert mit hausgemachtem Balsamico-Honig Dressing                                      | 12,80 |

Wir servieren jeden großen Salat mit Brot und Sauerrahm!



## Vom Grill

---

- |   |       |
|---|-------|
| 50. Argentinisches Rumpsteak "BLACK ANGUS" (250g) mit Pfeffersobe und Bratkartoffeln (Speck)  | 23,80 |
| 51. Argentinisches Rumpsteak "BLACK ANGUS" (250g) mit Kräuterbutter dazu Folienkartoffeln und mediterranes Gemüse   | 22,80 |
| 52. Argentinisches Rumpsteak "BLACK ANGUS" (250g) mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln (Speck)   | 22,80 |
| 53. Kalbskotelett (320g) mit Folienkartoffeln und mediterranem Gemüse   | 21,80 |
| 54. Lammspieß "NEW ZEALAND" mit Bratkartoffeln (Speck)  | 17,80 |
| 55. Lamm-Medaillons "NEW ZEALAND" (mariniert) mit Rosmarinkartoffeln und mediterranem Gemüse  | 20,80 |
| 56. Putensteak mit Folienkartoffeln und mediterranem Gemüse   | 16,80 |
| 57. Markthaussteller drei verschiedene Medaillons (Putenfleisch, Rindfleisch und Schweinefleisch) mit Speck und Bratkartoffeln (Speck)                          | 16,80 |
| 58. Kalbsleber "Berliner Art" mit Püree   | 15,80 |
| 59. Grillteller fünf verschiedene Fleischsorten (Hacksteak, Cevapcici, Schweinesteak, Schweinenackenspieß und Speck), serviert mit Gemüseréis und Pommes frites | 16,80 |
| 60. Halb und Halb Schweinenackenspieß und Cevapcici, serviert mit Gemüseréis und Pommes frites  | 13,80 |

## Hamburger

---

- |  |       |
|--|-------|
| 65. Hamburger hausgemachte 220g US BEEF HAMBURGER mit frischem Salat, Zwiebeln, Tomaten und Gurken, dazu Pommes frites*                    | 12,80 |
| 66. Cheeseburger hausgemachte 220g US BEEF HAMBURGER mit frischem Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken und Käse, dazu Pommes frites*           | 13,80 |
| 67. BBQ Burger hausgemachter 220g US BEEF HAMBURGER mit frischem Salat, Zwiebeln, Tomaten, Gurken, BBQ-Soße und Speck, dazu Pommes frites* | 14,80 |

\*Zu den Pommes reichen wir Mayonnaise, Ketchup, Sauerrahm oder Joppie Soße



## Markthaus Team Empfehlungen

---

70. Folienkartoffel mit Sauerrahm und mediterranem Gemüse	9,80
71. Folienkartoffel mit Sauerrahm und großen Garnelen	14,80
72. Apfelpfannekuchen	8,80
73. Speckpfannekuchen	8,80
74. Käsepfannekuchen mit Schafskäse und Tomaten	8,80
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	13,80
81. Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit Reis	12,80
82. Marktpfanne drei Schweinemedallions, Paprikasobe und Bratkartoffeln (Speck)	15,80

## Pasta

---

90. Scampi und Spinat Basilikum- Pesto, Babyspinat und Kirschtomaten verfeinert mit Sahne*	15,80
91. Lachs frische Zucchini und Zwiebeln, verfeinert mit Krabben-Champagnersobe*	14,80
92. Putenstreifen frische Champignons und Basilikum- Pesto, verfeinert mit Sahne*	12,80
93. Ravioli mit Trüffel und Ricotta- Käse- Füllung, in einer Kirschtomaten- Chili- Sobe mit Rucola und Pinienkernen*	14,80

\*Alle Pasta Gerichte werden mit Parmesan serviert



## Fisch

---

98. Lachs gegrillt in einer Krabbensauce mit Folienkartoffel und Salat	16,80
99. Zanderfilet in einer pikanten Sauce mit Reis und Salat	15,80
100. Große Garnelen in einer Pfanne mit Oliven, Paprika, Peperoni und Knoblauch, serviert mit Brot	18,80

## Kinderteller

---

105. Winnetou Schnitzel mit Pommes	7,50
106. Bandnudeln mit Tomatensauce	6,00

## Extras

---

108. Portion Pommes	3,50
109. Portion Bratkartoffeln	4,00
110. Portion mediterranes Gemüse	4,50
111. Folienkartoffel mit Sauerrahm	5,50
112. Ketchup	0,50
113. Mayonnaise	0,50
114. Joppie Sauce	1,00
115. Sauerrahm	2,00



## Dessert

---

120. Crêpes mit Nutella und Bananen	6,50
121. Crêpes mit Vanilleeis Schokosobe und Nüssen	6,50
122. Panna Cotta mit Himbeersobe	5,50
123. Drei Kugeln Vanilleeis mit Schokosobe und Sahne	5,50
124. Drei Kugeln Vanilleeis mit Himbeersobe und frischen Himbeeren	5,50
125. Markthaus Dessert Mix für 4 Personen	19,80

## Hausgemachte Kuchen

---

126. Brownie mit Vanilleeis	4,50
127. Tiramisu	4,50
128. Cheesecake	4,50
129. Mandarinen-Schmand-Kuchen	4,50

Zusatzstoffe und Allergene bitte Liste erfragen

# MARKTHAUS



Bier	0,25l	0,3l	0,5l
130.Schlüssel Alt	2,50		5,00
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		3,30	4,80
<hr/>			
Alkoholfreie Getränke		0,2l	0,4l
140.Coca- Cola		2,50 Fl.	4,00
141.Coca- Cola Zero		2,50 Fl.	4,00
142.Mezzo Mix		2,50 Fl.	4,00
143.Fanta		2,50 Fl.	4,00
144.Sprite		2,50 Fl.	4,00
145.Bitter Lemon		2,50 Fl.	
146.Tonic Water		2,50 Fl.	
147.Ginger Ale		2,50 Fl.	
148.Kirschsafft Granini		2,50	4,00
149.Bananensaft Granini		2,50	4,00
150.Maracujasaft Granini		2,50	4,00
151.Orangensaft Granini		2,50	4,00
152.Johannisbeerensaft Granini		2,50	4,00
153.Rhabarbersaft Granini		2,50	4,00
154.Apfelsaft Granini		2,50	4,00
155.Alle Säfte sind auch als Schorlen erhältlich		2,50	4,00
		0,25l	0,75l
156.Apollinaris Wasser		2,50 Fl.	5,80 Fl.
157.Vio Wasser ohne Kohlensäure		2,50 Fl.	5,80 Fl.
		0,3l	0,5l
158.Krombacher alkoholfrei		2,60 Fl.	
159.Weizenbier alkoholfrei			4,80
160.Malzbier		2,60 Fl.	





## Flaschenweine (0,75l)

### Weißwein

- |  |       |
|--|-------|
| 165. Zenato Lugana San Benedetto Sommergruß vom Gardasee! (Venetien)                                   | 29,90 |
| 166. Sauvignon Blanc, Les Jamelles Duft nach Zitrusfrüchten und Blüten (Südfrankreich)                 | 21,90 |
| 167. Weißburgunder trocken, Schloss Neuweier frisch und körperreich mit schöner Länge (Baden- Ortenau) | 24,90 |

### Rotwein

- |   |       |
|---|-------|
| 170. Cabernet Sauvignon, Les Jamelles elegant, würzig und mit schöner Tiefe (Südfrankreich)                           | 21,90 |
| 171. Primitivo, Torre Quadris kompakt, dicht und körperreich. Im Duft Brombeere und Pflaume (Apulien)                 | 24,90 |
| 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



## Aus der Bar

---

	(2cl)	(4cl)
195. Malteser Aquavit	3,00	
196. Jubiläums Aquavit	3,00	
197. Linie Aquavit	3,00	
198. Schladerer Himbeergeist	3,20	
199. Williams-Christ-Birne	3,20	
200. Hennessy V.S.O.P.	4,50	
201. Grappa	2,80	
202. Grappa premium	3,90	
203. Wodka	3,00	
204. Tequila	3,00	
205. Ballantine's Whiskey	3,50	
206. Jack Daniel's Whiskey	4,50	
207. Chivas Whiskey	5,50	
208. Slivovic	2,80	
207. Julischka	2,80	
208. Sambuca	3,00	
209. Ouzo	2,80	
210. Krumme	2,80	
211. Baileys Irish Cream	2,80	
212. Fernet Branca	2,80	
213. Original Düsseldorfer Killepitsch	3,50	
214. Jägermeister	2,80	
215. Ramazotti		4,70
216. Averna		4,70
217. Haselnussschnaps	3,50	



## Heißgetränke

---

220.Kaffee	2,50
221.Cappuccino	2,80
222.Espresso	2,20
223.Espresso Doppio	3,90
224.Espresso Macchiato	2,50
225.Milchkaffee	3,00
226.Latte Macchiato	3,00
227.Tasse Tee mit Honig*	2,80
*Schwarzer, Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Früchte, Grüner	
228.Frischer Minze Tee mit Honig	3,80
229.Kakao mit Milch	3,00

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

Aktuelle Bohnen: 100% Indien