



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 Minze Orange	7,50
2.	HUGO Minze Limette	7,50
4.	CAMPARI ORANGE Orange	8,50
5.	LIMONCELLO SPRITZ Minze Zitrone	7,50
6.	LILLET WILD BERRY Beeren	8,00
7.	GIN WILD BERRY Beeren	7,50

OFFENE WEINE (0,2L)

WEIßWEINE

8.	GRAUBURGUNDER trocken Königsschaffhauser Vulkanfels DEU- Baden-Kaiserstuhl	7,00
9.	RIESLING feinherb Lorenz & Söhne DEU- Bad-Kreuznach	7,00
10.	CHARDONNAY trocken Valoro ITA- Venetien	7,00
11.	LUGANA trocken 1958 ITA- Gardasee	8,00

ROSÉ

13.	„PAFFMANN“ ROSÉ trocken Markus Pfaffmann DEU- Pfalz	8,00
14.	„ITALIENISCHER“ ROSÉ trocken Alessia Vini ITA- Venetien	7,00

ROTWEIN

15.	MERLOT trocken les Jamelles FRA- Südfrankreich	7,00
17.	MALBEC trocken Alamos ARG- Bodegas Catena	7,50
18.	PRIMITIVO trocken Alessia Vini ITA- Apulien	8,00

SCHAUMWEINE


	GLAS (0,1L)	FLASCHE (0,75L)
20. LOUIS DESPAS & CIE FRA- Loire	5,50	36,50



VORSPEISEN

30. HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE	8,20
Brot	
31. HAUSGEMACHTE TOMATENSUPPE 	7,00
Croutons	
32. BRUSCHETTA 	8,50
zwei große, geröstete Brote Tomatenwürfeln Zwiebeln Kräuter- Olivenöl Mischung	
33. GEBACKENER SCHAFSKÄSE 	14,50
Oliven Peperoni Zwiebeln Olivenöl Brot	
34. VEGETARISCHE PLATTE 	11,80
mediterranes Gemüse Reis	
35. ITALIENISCHE PLATTE	15,80
Prosciutto gebratene Champignons Ziegenkäse Brot & Aioli	
36. TOMATEN UND BUFFALO MOZZARELLA 	13,50
Rucolabeet hausgemachtes Pesto Basilikum Brot	
37. CAMEMBERT 	13,50
Preiselbeeren Obstvariationen Toast & Butter	
38. KNOBLAUCHBROT 	7,50
Aioli Oliven	

SALAT

40. BEILAGEN SALAT 	6,00
gemischte Salatvariationen hausgemachtes Joghurt Dressing	
41. CESAR SALAT	17,50
Putenfleisch Kirschtomaten Romana Salat Croutons Parmesan hausgemachtes Cesar Dressing*	
42. BEEF SALAT	18,50
Roastbeef verschiedene Blattsalate Tomaten Gurken Oliven Zwiebeln gebratene Champignons hausgemachtes Balsamico-Honig Dressing*	
43. TONNO	14,50
Thunfisch verschiedene Blattsalate Tomaten Gurken Oliven Zwiebeln ein gekochtes Ei hausgemachtes Joghurt Dressing*	
44. SPINACH SALAT 	16,00
Baby-Blattspinat Schafskäse Zwiebeln Croutons hausgemachtes Balsamico-Honig-Dressing*	

***MIT ZWEI SCHEIBEN BROT & SAUERRAHM!**



VOM GRILL

51. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK "BLACK ANGUS" (CA. 250G)	28,00
Bratkartoffeln (Speck)	
52. ARGENTINISCHES RUMPSTEAK "BLACK ANGUS" (CA. 350G)	40,00
Fettrand Bratkartoffeln (Speck)	
53. KALBSKOTELETT	27,00
Bratkartoffeln (Speck)	
54. LAMMSPIß "NEW ZEALAND"	23,00
Bratkartoffeln (Speck)	
55. LAMM-MEDAILLONS "NEW ZEALAND" (MARINIERT)	23,50
Folienkartoffel (Sauerrahm)	
56. PUTENSTEAK	19,50
Folienkartoffel (Sauerrahm)	
57. MARKTHAUSTELLER	21,80
Putenmedaillon Rindmedaillon Schweinemedaillon Speck Bratkartoffeln (Speck)	
58. KALBSLEBER "BERLINER ART"	19,50
Röstzwiebeln Apfelringen Püree	
59. GRILLTELLER	21,50
Hacksteak Cevapcici Schweinesteak Schweinenackenspieß Speck Gemüsereis Pommes frites	
60. HALB UND HALB	18,50
Schweinenackenspieß Cevapcici Gemüsereis Pommes frites	

EXTRAS

PORTION POMMES	4,50
BRATKARTOFFELN (SPECK)	5,00
PORTION MEDITERRANES GEMÜSE	6,00
PORTION GEMÜSEREIS	4,50
FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM	6,00
PORTION RÖSTZWIEBELN	4,00
PORTION BROT	4,00
BEILAGEN SALAT	6,00

SOßEN




PFEFFERSOßE	3,00
CHAMPIGNONSOßE	3,00
PAPRIKASOßE	3,00
HOLLANDAISESOßE	3,00
BÈARNAISESOßE	3,50
JOPPIESAUCE	2,30
SAUERRAHM	3,30
AJVAR	2,30
AIOLI	3,00

HAMBURGER

65. HAMBURGER	15,50
hausgemachtes US-Rind-PATTY (ca. 220g) Salat Zwiebeln Tomaten Gurken Pommes frites	
66. CHEESEBURGER	16,50
hausgemachtes US-Rind-PATTY (ca. 220g) Käse Salat Zwiebeln Tomaten Gurken Pommes frites	
67. BBQ BURGER	17,50
hausgemachtes US-Rind-PATTY (ca. 220g) BBQ- Soße Salat Zwiebeln Tomaten Gurken Speck Pommes frites	



MARKTHAUS TEAM EMPFEHLUNGEN

70. FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM 	12,00
mediterranes Gemüse	
71. FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM	18,00
große geschälte Garnelen	
72. APFELPFANNEKUCHEN 	11,00
Preiselbeeren Puderzucker	
73. SPECKPFANNEKUCHEN	11,50
Gewürzgurken	
74. KÄSEPFANNEKUCHEN 	12,80
Schafskäse Rucola Kirschtomaten	
75. HAUSGEMACHTE SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“	17,50
Bratkartoffeln (Speck)	
79. HERRENTOAST	21,80
kleines Rumpsteak Röstzwiebeln Ei Salat	
80. DAMENTOAST	17,50
zwei Schweinemedallions Champignonsoße Salat	
81. RAHMGESCHNETZELTES	17,50
Schweinefilet Champignonsoße Reis	
82. MARKTPFANNE	21,80
drei Schweinemedallions Paprikasoße Bratkartoffeln (Speck)	

PASTA


90. SCAMPI UND SPINAT	18,80
Tagliatelle Basilikum- Pesto Babyspinat Kirschtomaten Sahne Parmesan	
91. LACHS	18,80
Tagliatelle Zucchini Zwiebeln Krabben- Champagnersoße Parmesan	
92. PUTENSTREIFEN	15,00
Tagliatelle Champignons Sahne Parmesan	
93. RAVIOLI 	19,00
Trüffel- Ricotta- Käse- Füllung Rucola Pinienkernen Kirschtomaten- Chili- Soße Parmesan	



FISCH

98. LACHSFILET GEGRILLT	21,50
Krabbensoße Reis Salat	
99. ZANDERFILET	20,50
Kirschtomaten-Soße Reis Salat	
100. GROÙE GARNELEN IN EINER PFANNE	22,50
Oliven Paprika Peperoni Knoblauch Brot & Aioli	

KINDERTELLER

105. WINNETOU SCHNITZEL	11,00
Pommes	
106. BANDNUDELN 	7,50
Tomatensauce	

EXTRAS







PORTION POMMES 	4,50
PORTION BRATKARTOFFELN (SPECK)	5,00
PORTION MEDITERRANES GEMÜSE 	6,00
PORTION GEMÜSEREIS	4,50
FOLIENKARTOFFEL MIT SAUERRAHM 	6,00
PORTION RÖSTZWIEBELN 	4,00
PORTION BROT 	4,00
BEILAGEN SALAT 	6,00

SOÙEN

PFEFFERSOÙE	3,00
CHAMPIGNONSOÙE	3,00
PAPRIKASOÙE	3,00
HOLLANDAISESOÙE	3,00
BÉARNAISESOÙE	3,50
JOPPISAUCE	2,30
SAUERRAHM	3,30
AJVAR	2,30
AIOLI	3,00
KETCHUP / MAYONNAISE	0,70



DESSERT

120. CRÊPES 	8,50
Nutella Bananen	
121. CRÊPES 	8,50
Vanilleeis Schokosoße Nüssen	
122. PANNA COTTA 	6,50
Himbeersoße	
123. DREI KUGELN VANILLEEIS 	6,00
Schokosoße Schlagsahne	
124. DREI KUGELN VANILLEEIS 	6,00
Himbeersoße Schlagsahne	
125. MARKTHAUS DESSERT PLATTE FÜR 4 PERSONEN 	21,50

HAUSGEMACHTE KUCHEN

126. BROWNIE 	5,50
Vanilleeis	
127. TIRAMISU 	5,50
128. CHEESECAKE 	5,00
129. MANDARINEN~SCHMAND~KUCHEN 	5,00

ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE BITTE LISTE ERFRAGEN

MARKTHAUS



BIER	0,25L	0,3L	0,5L
130. SCHLÜSSEL ALT	3,00		6,00
131. FRÜH KÖLSCH	2,60		5,20
132. KROMBACHER PILS	2,60		5,20
133. RADLER MIT SPRITE	2,60		5,20
134. ALTSTER MIT FANTA	2,60		5,20
135. WEIZENBIER KROMBACHER		3,50	5,20
<hr/>			
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE		0,2L	0,4L
140. COCA~ COLA		3,00 FL.	5,60
141. COCA~ COLA ZERO		3,00 FL.	5,60
142. MEZZO MIX		3,00 FL.	5,60
143. FANTA		3,00 FL.	5,60
144. SPRITE		3,00 FL.	5,60
145. BITTER LEMON		3,00 FL.	
146. TONIC WATER		3,00 FL.	
147. GINGER ALE		3,00 FL.	
148. KIRSCHNEKTAR GRANINI		3,00	6,00
149. BANANENNEKTAR GRANINI		3,00	6,00
150. MARACUJANNEKTAR GRANINI		3,00	6,00
151. ORANGENSAFT GRANINI		3,00	6,00
152. JOHANNISBEERENNEKTAR GRANINI		3,00	6,00
153. RHABARBERNEKTAR GRANINI		3,00	6,00
154. APFELSAFT GRANINI		3,00	6,00
155. FRUCHTSCHORLE (ALLE SÄFTE UND NEKTARE)		3,00	5,60
		0,25L	0,75L
156. APOLLINARIS WASSER		3,00 FL.	7,20 FL.
157. VIO WASSER OHNE KOHLENSÄURE		3,00 FL.	7,20 FL.
		0,33L	0,5L
158. KROMBACHER ALKOHOLFREI		3,50 FL.	
159. WEIZENBIER ALKOHOLFREI ERDINGER			5,20
160. MALZBIER		3,50 FL.	



FLASCHENWEINE (0,75L)

WEIßWEIN

165. LUGANA	34,50
trocken Cà Maiol ITA- Lugana	
166. WEISSBURGUNDER	27,50
trocken Pfannebecker DEU- Rheinhessen	

ROSÉ

168. „FRANZÖSISCHER“ ROSÉ	29,90
trocken Domaine Montrose FRA- Südfrankreich	
169. „PAFFMANN“ ROSÉ	28,50
trocken Markus Pfaffmann DEU- Pfalz	

ROTWEIN

172. PRIMITIVO	29,50
trocken Tagaro ITA- Apulien	
173. SECRETS DE MAR (CUVÉE AUS: CARINENA, GARNACHA, SYRAH UND CABERNET SAUVIGNON)	33,00
trocken Clos Galena SPA- Katalonien	

GIN	(2cl)	(4cl)
181. GIN MARE	5,00	9,00
SPA- Costa Daurada		
182. GIN MONKEY 47	6,50	11,50
DEU- Schwarzwald		
183. GIN HENDRICKS	5,00	9,00
SCO- Girvan		
184. GIN BOMBAY SAPPHIRE	4,00	7,50
ENG- London		

EXKLUSIVE TONICS	0,2L
185. THOMAS HENRY TONIC WATER	4,00



AUS DER BAR

DIGESTIF (2CL)

195. MALTESER AQUAVIT	3,50
196. JUBILÄUMS AQUAVIT	3,50
197. LINIE AQUAVIT	3,50
198. SCHLADERER HIMBEERGEIST	3,50
199. WILLIAMS~ CHRIST~ BIRNE	3,50
200. GRAPPA	3,00
201. GRAPPA PREMIUM	4,00
202. SMIRNOFF WODKA	3,00
203. TEQUILA SIERRA SILVER	3,00
204. OUZO	3,00
205. SLIVOVIC	3,00
206. HASELNUSSSCHNAPS	4,00

LIKÖR (2CL)

207. JULISCHKA	3,00
208. KRUMME DÜSSELDORFER SAUERKIRSCHLIKÖR	3,00
209. SAMBUCA	3,00
210. BAILEYS IRISH CREAM	3,00

KRÄUTERLIKÖR

	2CL	4CL
211. JÄGERMEISTER	3,00	
212. ORIGINAL DÜSSELDORFER KILLEPITSCH	3,50	
213. FERNET BRANCA	3,00	
214. RAMAZOTTI		6,00
215. AVERNA		6,00

WHISKEY / COGNAC (2CL)

216. BALLANTINE'S WHISKEY	4,50
217. JACK DANIEL'S WHISKEY	5,50
218. CHIVAS WHISKEY	6,50
219. HENNESSY V.S.O.P.	5,00



HEIßGETRÄNKE

220. KAFFEE	3,00
221. CAPPUCCINO	3,50
222. ESPRESSO	3,00
223. ESPRESSO DOPPIO	5,50
224. ESPRESSO MACCHIATO	3,20
225. MILCHKAFFEE	3,80
226. LATTE MACCHIATO	3,80
227. TASSE TEE	3,80
Schwarzer, Pfefferminze, Kamille, Kräuter, Früchte, Grüner	
228. FRISCHER MINZE TEE MIT HONIG	4,80
229. KAKAO MIT MILCH	4,50
230. GROßE TASSS KAFFE	5,50
231. PORTION HONIG	0,70

AUSGEWÄHLTE BOHNEN

Privatrösterrei „Die Kaffee“ Düsseldorf- Pempelfort | Herkunftsland: Indien

Preise

Preise in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Kartenzahlung erst ab 15 €

 = vegetarisch