

## für den perfekten Auftakt...

### MARKTSPIEL CALIFORNIA ROLL € 13,10

gefüllt mit gebeiztem Saibling und knackiger Gurke, dazu würzige Chillimayonaise, Togarashipfeffer und hausgemachtem Sushi-Ingwer, zum Dippen servieren wir Soja-Lauch Soße

### MARINIERTE HÜHNERSTREIFEN VOM GRILL € 13,80

mit Frühlings-Blattsalaten und gerösteten Sonnenblumenkerne, dazu süß-saures Kirsch-Chutney und Ziegenfrischkäse

### FRISCHER SPARGELSALAT € 12,80

Mariniert in fruchtiger Erdbeervinaigrette, mit saftig geröstetem Schwarzbrot und frittierten Artischocken, dazu gegrillter Junglauch und Kräuteröl

### BEEF TARTAR VOM DENVERCUT € 14,90

dazu getrüffelte Eigelbcreme, süß Sauer eingelegtes Mini-Gemüse und knuspriges Marktspielbrot

## Tapas...

### ORIENTALISCHE MEZZE

#### „MARKT.SPIEL STYLE“ € 14,10

in Cajun marinierte Hühnerspieße auf Mangosauce mit würzigem Cous Cous Tomatensalat, Labaneh mit Oliven, pikantem Erbsenhummus und gegrilltem Pita-Brot

### MARKTSPIEL SPECIAL TAPAS € 15,90

gezupftes Barbecue Huhn auf knusprig gebackenem Langos und Knoblauchaioli  
„Chunky“ Tartar vom gebeizten Saibling mit frischem Stangensellerie und Gurken-Joghurt-Sößchen  
Traditioneller Erdäpfelkas mit Vollkorncracker und frischen Radieschen

### MEDITERRANE TAPAS € 15,20

hauchdünn geschnittener Prosciutto mit Olivenöl zum Dippen, würzige Parmesan-Bällchen an aromatischer Paradeismarmelade und pfeffriger Gartenkresse, knuspriges Bruschetta mit frischem Basilikum auf Marktspielbrot

## was Feines für zwischendurch...

### SPARGELCREMESUPPE € 5,80

mit geschmorten Cherryparadeisern und selbstgemachtem Vollkorn-Knäcke Brot

### FRITTATENSUPPE € 3,80

### KRUSTENTIER TOM KAH SUPPE € 6,40

mit gebackener Garnele und Thai Basilikum

### „SPICY BEEF“ € 14,50

vom Rinderfilet, mit Ingwer-Jalapeno Topping und Basmatireis

## for the Burger Lovers...

### KLASSISCHER CHEESEBURGER € 14,10

mit saftigem Rindfleisch Patty und Emmentaler, knackigem Salat, frischen Paradeisern in luftigem Brioche-Bun, serviert mit knusprigen belgischen Pommes und Cocktailsoße

### Wahlweise mit Garnele € 2,90

### BBQ PULLED CHICKEN BURGER € 14,20

in Barbecue marinierte und über Nacht gegarte Hühnerkeulen, serviert im luftigen Brioche-Bun mit Cole-Slaw, Chillimayonnaise, knackigem Blattsalat und getoppt mit Röstzwiebel, dazu belgische Pommes und BBQ Relish

## unser Chefkoch empfiehlt...

### AROMATISCHES FRÜHLINGS-KRÄUTERRISOTTO € 14,80

mit wachweichem Freilande, knusprigen Erdäpfeln und vollendet mit würzigem Bergkäse (auch gerne vegan möglich)

### ORIENTALISCH MARINierter BULGUR € 16,10

auf cremigen Erbsenpüree und frischen Erbsen, gepickelten und frischen Minigurken, dazu saftige Falaffel und Aromen von der Salzzitrone

### GEBRATENE GARNELEN € 18,60

in aromatischem Chili- Knoblauchöl gebraten mit Orangen und Kräutern verfeinert, dazu unser Marktspielbrot

### GOLDBRASSE IM GANZEN GEBRATEN € 22,90

dazu aromatische Gewürzbutter, rauchiges Kraut vom Lavasteingrill und Erdäpfel-Lauch-Stampf

### GEGRILLTES FORELLENFILET € 24,90

auf schwarzem Venere Reis, dazu würziges Caponatagemüse, duftiges Yuzogel und frischer Rettichsalat

### MAISHENDLBRUST VOM GRILL € 23,80

auf Linguine in cremiger Trüffelsoße, dazu Spargel vom Lavasteingrill und geschmorte Paradeiser

### ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM MILCHKALBSRÜCKEN € 21,50

mit Petersilkartoffeln, Preiselbeeren und cremigen Rahmgurkensalat

### GEKOCHTES RINDSCHULTERSCHERZEL € 19,10

in der Rindsuppe serviert mit Wurzelgemüse und Schnittlauch, dazu herzhaftes Bratkartoffeln, Cremespinat und klassischer Semmelkren

## eine gute Wahl - Premium Steaks vom Lavagrill...

### BIO RINDSLUNGENBRATEN (200G) € 30,40

### RIB EYE (300G) € 29,80

### LAMMKOTLETT/JE STÜCK € 4,80

#### Mit folgenden Beilagen zur Auswahl:

Pfeffrige Krokette	€ 4,50	SOSSEN	
Fancy Fries	€ 4,50	Bratenjus	€ 2,60
Knackiger Blattsalat	€ 4,50	Gremolata	€ 1,60
Buntes Gemüse	€ 3,50	Knoblauchaioli	€ 1,40
Geröstete Artischocken mit Oliven	€ 3,80	Cocktailsoße	€ 1,20
		BBQ Relish	€ 1,80
		Kräuterbutter	€ 1,90

## der passende Ausklang...

### FLÜSSIGER SCHOKOKUCHEN € 7,80

mit Kirschgel und marinierten Kirschen auf Basilikum Crumble, dazu erfrischendes Kirsch-Granité

### PASSIONSFRUCHT TARTE € 8,10

mit knusprigem Baiser, frischer Passionsfrucht und Topfen-Kokoseis

### CREME KATALANA € 7,20

mit Demerara-Zucker karamellisiert und mit Beeren der Saison vollendet

### KÄSEVARIATION VON DER KÄSEHELDIN € 13,80

serviert mit hausgemachtem Feigenchutney, Marillensenf und Marktspiel Sauerteigbrot