



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,30 l	2,00	0,50 l	3,80
San Pellegrino	0,25 l	2,20	0,50 l	4,00
Acqua Panna	0,25 l	2,20	0,50 l	4,00
Coca Cola	<i>Classic / Light / Zero</i>		0,33 l	2,50
Sprite			0,33 l	2,50
Orangina	<i>Gelb / Rot</i>		0,25 l	3,20
Rivella	<i>Rot</i>		0,33 l	3,80
Thomas Henry	<i>Bitter Lemon / Tonic Water</i>		0,25 l	3,50
Burkhardt Eistee	<i>Blueberry / Granatapfel / Pfirsich</i>		0,33 l	3,00
Burkhardt Apfelsaft			0,30 l	2,80
Burkhardt Orangensaft			0,30 l	2,80
Burkhardt Johannisbeer Nektar			0,30 l	3,00
Frisch gepresster Orangensaft			0,20 l	4,00
Schorle	<i>Apfel / Orange / Johannisbeere</i>		0,30 l	2,80
Biolimö	<i>Zitrone-Minze / Cassis-Himbeere</i>		0,33 l	3,80
Limonade	<i>Zitrone-Limette</i>		0,33 l	3,80

HEISSGETRÄNKE

Espresso	1,90	Milchkaffee	2,70
Espresso Doppio	3,80	Heiße Schokolade	2,50
Espresso Macchiato	2,30		
Kaffee Creme	2,30	<i>Hampstead Tea Organic</i>	
Americano	2,30	English Breakfast Tea	2,50
Cappuccino	2,70	Green Tea	2,50
Latte Macchiato	2,70	Peppermint Tea	2,50

SMOOTHIES

hausgemachte saisonale Smoothies

0,2 l – **6,00**

EISKAFFEE

MP11	6,00
MP11A mit Amaretto	8,50

8:00 – 12.00 Uhr

FRÜHSTÜCK

MARKTFRÜHSTÜCK

Brot, Butter, Konfitüre, Heißgetränk nach Wahl

6,00

ENGLISCH

Spiegelei, Speck¹, Würstchen¹, gegrilltes Gemüse, Bohnen, Toastbrot

8,00

FRANZÖSISCH

Brioche, Baguette, Konfitüre, Brie, Butter

8,00

SCHINKEN UND KÄSE

Schinkenspezialitäten¹, Rohmilchkäse

8,00

CLASSICS

Birchermüsli – nach traditioneller Schweizer Art

5,00

Omelette wahlweise mit Gemüse, Schinken¹ oder Käse

6,00

Rührei, Speck¹

5,00

Spiegelei, Kochschinken¹

5,00

Baguette, belegt, Rucolabett

5,00

Laugengipfel belegt, Rucolabett

5,00

MENU

TAGESSUPPE

auf der Schiefertafel

6,00 – 10,00

MARKTPLATZSALATE

siehe Wochenkarte²

12,00

TAGESSEZIALITÄT

auf der Schiefertafel

9,00 – 18,00

ENTRECÔTE

240 g

28,00

serviert mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Marktgemüse, Pommes Frites
und einem Beilagensalat²

RINDSFILET

240 g

34,00

serviert mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter, Marktgemüse, Pommes Frites
und einem Beilagensalat²

FONDUE

DANIELA SPEZIAL

Portion

18,00

Würzig, rezent²

RACLETTE

RACLETTE SCHNITTE

12,00

Cornichons², Silberzwiebeln²

NATURE

Portion

16,00

Leicht, mild, Garnituren²

à discrétion

32,00

SPEZIAL

Portion

20,00

Ausgewählte Spezialitäten,
Garnituren²

à discrétion

40,00

APÉRO

RÖSTBROTSCHEIBEN mit Beilagensalat²

Thonmousse, Kapern

12,00

Hähnchenbrust, Paprika Chutney

12,00

vegetarisch: Olivenfrischkäse, getrocknete Tomaten

12,00

vegetarisch: Tomaten, Büffelmozzarella

12,00

SCHINKENPLÄTTLI

15,00

ausgewählte Spezialitäten¹ aus Parma, Parmesankäse,
Oliven, Brot

CHÄSPLÄTTLI

15,00

Rohmilchkäse, Früchte, Nüsse, Brot

DESSERT

TAGESDESSERT

3,00 – 8,00

siehe Schiefertafel

TARTE & KUCHEN

3,00 – 5,00

siehe Kuchentheke

VANILLE

Hausgemachtes Vanilleeis mit Früchten der Saison

6,00

Hausgemachtes Vanilleeis

4,00

BIERE

Rothaus Pils vom Fass	0,2 l	2,20	0,33 l	2,80
Rothaus Radler vom Fass	0,2 l	2,20	0,33 l	2,80
Rothaus Hefeweizen vom Fass	0,33 l	2,80	0,5 l	3,50
Rothaus Tannenzäpfle			0,33 l	2,80
Rothaus Tannenzäpfle alkoholfrei			0,33 l	2,80
Rothaus Hefeweizen			0,5 l	3,50
Rothaus Hefeweizen alkoholfrei			0,5 l	3,50
Andechser Hefe			0,5 l	3,50

APERITIV

Sanbitter	0,1 l	3,50
Crodino	0,1 l	3,50
Prosecco ²	0,1 l	5,50
Ebringer Winzersekt ²	0,1 l	5,00
Ebringer Winzersekt Orange ²	0,1 l	5,00
Aperol Spritz ^{2,3,4}		6,00
Hugo ²		6,00
Campari Soda/ Orange ³	4 cl	4,50
Gin Tonic mit Bombay	4 cl	7,00
Gin Tonic mit Monkey 47	4 cl	12,00

SPIRITUOSEN

Averna	4 cl	4,20
Ramazotti	4 cl	4,20
Grappa	2 cl	4,20
Kirsch	2 cl	4,20
Williams	2 cl	4,20

OFFENE WEINE

2013 Heugumber Gutedel ² Weisswein	0,1 l	2,20	0,25 l	4,80
<i>Chasselas, WG Ziereisen, Efringen-Kirchen</i>	0,5 l	9,20	0,75 l	13,00
2013 Weißer Burgunder ² Weisswein	0,1 l	3,80	0,25 l	8,20
<i>Pinot Blanc, WG Ziereisen, Efringen-Kirchen</i>	0,5 l	16,20	0,75 l	22,00
2011 Mariechäfer Regent ² Rotwein	0,1 l	3,10	0,25 l	7,50
<i>Regent, WG Ziereisen, Efringen-Kirchen</i>	0,5 l	14,60	0,75 l	19,50
Duca Di Salento ² Rotwein	0,1 l	3,60	0,25 l	7,90
<i>Primitivo Salento, Italien</i>	0,5 l	15,20	0,75 l	21,50
Hauswein ²	0,1 l	3,60	0,25 l	7,90
<i>Rotwein</i>	0,5 l	15,20	0,75 l	21,50
Gutedelschorle ²			0,25 l	2,60
Rotweinschorle ²			0,25 l	3,10

FLASCHENWEINE

Unsere Weinspezialitäten aus dem Regal können auch hier konsumiert werden

Zapfengeld – **20,00**

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Antioxidationsmittel, Nitrat, Nitritpökelsalz
- 2 mit Sulfit
- 3 mit Farbstoff
- 4 chininhaltig

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, geben wir Ihnen gerne auf Nachfrage.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlich geltenden Mehrwertsteuer.
Gerne können Sie auch in CHF zahlen. Der Betrag wird zu dem aktuellen Kurs umgerechnet.

Cover-Foto: Hornisgründe, Nordschwarzwald © Michael Sauer
Grafik Design: eps51.com

WWW.MARKTPLATZ-11.DE



