

### ***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 sommerlichen Blattsalaten,  
herzhaftem Marillen Chutney und Ziegenfrischkäse, getoppt mit crispy Bacon  
und gerösteten Sonnenblumenkerne

GETRÜFFELTE BURRATACREME € 13,40  
mit bunter Paradeiservielfalt, saftiger Honigmelone, dazu frischer Basilikum  
und knuspriges Knäckebrötchen

BEEF TARTAR VOM DENVERCUT € 14,90  
dazu getrüffeltes Eigelbcreme, süß-sauer eingelegtes Mini-Gemüse und knuspriges Marktspielbrötchen

### ***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 Erdäpfelkass mit Vollkorncracker und frischen Radieschen

MEDITERRANE TAPAS € 15,20  
hauchdünn geschnittener Prosciutto mit Olivenöl zum Dippen,  
würzige Parmesan-Bällchen an aromatischer Paradeisermarmelade  
und pfeffriger Gartenkresse,  
knuspriges Bruschetta mit frischem Basilikum auf Marktspielbrötchen

### ***was Feines für zwischendurch...***

CREMIGE WALDPILZSUPPE € 5,80  
mit Oliven-Crostini, frischem Majoran  
und Aromen vom gereiftem Aceto Balsamico

FRITTATENSUPPE € 3,80

GAZPACHO € 6,40  
kalt servierte Gemüsesuppe mit Paprika, Gurke und Tomaten  
mit gegrillter Jakobsmuschel und Tartar vom geräucherten Paprika

„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, Chillimayonaise,  
knackigem Blattsalat, dazu belgische Pommes und BBQ Relish

### ***unser Chefkoch empfiehlt...***

SOMMERLICHES KRÄUTERRISOTTO € 14,80  
mit wachweichem Freilandei, knusprigen Erdäpfeln  
und vollendet mit würzigem Bergkäse (auch gerne vegan möglich)

GEBRATENE GARNELEN € 18,60  
in aromatischem Chilli-Knoblauchöl gebraten mit Orangen und Kräutern  
verfeinert, dazu unser Marktspielbrötchen

GOLDBRASSE IM GANZEN GEBRATEN € 22,90  
dazu aromatische Gewürzbutter, rauchiges Spitzkraut  
vom Lavasteingrill und Erdäpfel-Lauch-Stampf

MAISHENDLBRUST VOM GRILL € 23,80  
auf Linguine in cremiger Trüffelsoße, dazu gebratene Waldpilze  
mit Petersilie und leichtem Wildkräutersalat, dazu frische Brombeeren

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL  
VOM MILCHKALBSRÜCKEN € 21,50  
mit Petersielkartoffeln, Preiselbeeren und cremigen Rahmgurkensalat

### ***eine gute Wahl – Premium Steaks vom Lavagrill...***

RINDSLUNGENBRATEN (200G) € 31,60

RIB EYE (300G) € 29,80

LAMMKOTLETTS JE STÜCK € 4,80

Mit folgenden Beilagen zur Auswahl:

Pfeffrige Krokette	€ 4,50	SOSSEN	
Fancy Fries	€ 4,50	Bratenjus	€ 2,60
kleiner bunter Blattsalat	€ 4,50	Gremolata	€ 1,60
Buntes Gemüse	€ 3,50	Knoblauchaioli	€ 1,40
		Cocktailsoße	€ 1,20
		BBQ Relish	€ 1,80

### ***der passende Ausklang...***

SAFTIGER BROWNIE € 7,80  
von der Guanaja Schokolade mit knackigen Nüssen,  
dazu marinierte Erdbeeren, leichte Mascarponecreme und Erdbeersorbet

CHEESECAKE IM GLAS "TROPICAL STYLE" € 8,10  
mit Kokosnuss, frischer Maracuja und Mangosorbet