



Genuss heißt auch
Verantwortung!

Herzlich willkommen im „Dorfgespräch“ –
dem Restaurant in der Markthalle Bienenbüttel.

Wir wünschen uns, dass Sie sich wohl fühlen und ein wenig abschalten können. Zum echten Wohlfühlen gehört für uns ein gutes Essen, pfiffige Kreationen & passendes Ambiente.

Wir schätzen frische Produkte und geben saisonalen, regionalen Zutaten den Vorzug. Bitte haben Sie Verständnis, dass die frische Zubereitung ein wenig Zeit benötigt.

Sind Ihnen unsere Portionen zu üppig, so fragen Sie gern nach dem doggy bag oder bestellen Sie eine Seniorenportion.

Beim Außer-Haus-Verkauf packen wir Ihnen Ihr Gericht gerne in mitgebrachte Behälter.

Bei Lebensmittelunverträglichkeiten wird unsere Küchencrew sicher eine Lösung finden.

Genießen Sie nun die lebendige und sympathische Atmosphäre der Markthalle. Stöbern Sie, entdecken Sie mit Augen und Gaumen... wer weiß, vielleicht inspirieren wir Sie ja auch zum Selberkochen in unserer Showküche.

Herzlichst
Ihr Team vom Dorfgespräch

Tischreservierungen per E-Mail unter:
dorfgespraechbienenbuettel@gmail.com

... weil wir unsere blaue Kugel lieben!



greentable®
bewusst.
regional.
nachhaltig.

Ausgezeichnet
mit dem
Green Table



gedruckt auf
100% Recycling-
papier

M

Genussjahr 2023

Ein gutes Frühstück – ein guter Tag

Von Dienstag bis Samstag können Sie sich an unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet von 09.00 bis 11.00 Uhr satt essen. Unser Frühstücksteam steckt viel Liebe in die Zubereitung der guten Produkte. Auf dem Buffet finden Sie alles was das Herz begehrt, von Wurst und Käse über geräucherter Lachs bis hin zur hausgemachten Marmelade. Natürlich darf das leckere Rührei mit Eiern vom Hof Wünnecke aus Hanstedt und unser hausgemachten Müsli mit angemachtem Quark und Joghurt von der Hofmolkerei Kruse aus Radbruch nicht fehlen. Zusätzlich gibt es wechselnde Leckereien, die Zsuzsa und Beate in der Küche frisch zaubern. Beim Frühstücksbuffet sind Saft, Filterkaffee, Tee und ein Glas Secco enthalten.


18,90 €/p.P.

Frühstückssnacks (9:00-11:00 Uhr)

Ist der Hunger nicht ganz so Groß, können Sie natürlich auch zwischen diesen Snacks wählen:

Leckerer Rührei	6,90 €
aus drei Eiern mit Speck oder Tomaten und Kräutern, dazu frisches Landbrot	
Hausgemachtes Knuspermüsli	6,90 €
mit Früchten, knackigen Kernen und lecker abgeschmeckten Quark-Joghurt-Mix	

Salate

Salat Bienenbüttel 	12,50 €
bunter Salat Grillgemüse Obst geröstete Kerne Apfel-Kartoffel-Dressing	
Gebackene Avocado	13,80 €
bunter Salat Rucoladressing	
wahlweise dazu	
mit gebratener Hähnchenbrust	+ 5,50 €
mit Lachsfilet	+ 5,50 €

Vorspeisen & Suppen

Tomaten-Oliven-Bruschetta	9,20 €
geröstetes Brot Tomate Olive Zwiebeln Parmesan	
Grünkohlsuppe	6,80 €
Bacon Baguette	
Meerrettichcremesuppe	6,80 €
Baguette	
mit Räucherlachs	+ 3,50 €



Genussjahr 2023

vegetarisch

Gratinierter Rotkohl	12,80 €
Schafskäse Röstkartoffel Blattsalat	
Drillinge vom Hof Wessel in Grünewald	
Sour Cream Salat	8,50 €
mit Hähnchenbrust	+ 5,50 €
mit Lachsfilet	+ 5,50 €

Burger & Co

mit 100% Rindfleisch-Patties von Beef&Basics aus Jelmstorf und
Buns von der Landbäckerei Oetzmann

Kartoffelspalten	7,90 €
Sour Cream bunter Salat	
Graefkes Currywurst	9,50 €
pikante Tomaten-Curry-Sauce Pommes Frites	
Veganer Burger 	16,50 €
zweierlei Saucen Käse Tomate Zwiebeln Gurke Salat Pommes Frites	
Markthallen Burger	16,50 €
BBQ-Sauce Chili-Mayo Bacon Cheddar Tomate Gurke Zwiebeln Salat Pommes Frites	

Wählen Sie zwischen Pommes Frites, Kartoffelspalten oder für +2,00 € Süßkartoffelpommes

Fisch

Bienenbüttler Pannfisch „zweierlei Fischfilet“	21,50 €
Röstkartoffeln Gemüse Dijon-Senf-Sauce	
Lachsfilet	17,50 €
Gorgonzolasauce Blattspinat Penne	

Fleisch

Kalbsleber „Berliner Art“ 18,70 €
Schmorzwiebeln | Apfel | Kartoffelstampf

Grünkohl 16,90 €
Kasseler | „Graefkes“ Bregenwurst | karamellisierte Kartoffeln

Wildragout 19,50 €
Rotkohl | Pilze | Kroketten

Schweineschnitzel vom Behrendorfer Landschwein 19,50 €
Pfefferrahmsauce | Spätzle | Salat

Alle Gerichte wahlweise auch mit Bratkartoffeln für +1,50 €

Kinder-Menüs

Portion Pommes Frites 4,50 €

Kleiner Italiener 5,40 €
Penne | Tomatensauce

Käpt'n Ilmenau 7,40 €
Hausgemachte Fischstäbchen | Kartoffelstampf

Groß & Stark 7,40 €
Kleines Schnitzel | Pommes Frites

Hausgemachte Chicken Nuggets 7,40 €
mit Pommes Frites

Dessert

Kokos Panna Cotta | Blaubeersauce 6,70 €

Crème Brûlée | Kumquatskompott 7,20 €

Lust auf ein Eis, dann werfen Sie gern ein Blick in unsere Eistruhe am Tresen mit Eis von der Eisperle in Salzhausen. Leckeren Kuchen von unserer Astrid finden Sie direkt daneben im Kuchentresen.



Genussjahr 2023

Softdrinks

BIO Säfte von Voelkel

Apfel, Mango, Kirsche, Rhabarber,	0,2 l	3,10 €
Bananennektar, KiBa, Maracuja	0,4 l	4,90 €

Die Säfte servieren wir Ihnen auch als Schorle	0,2 l	2,90 €
	0,4 l	4,70 €

Markthallenschorle

Apfel-Brombeere, Birne-Holunder, Rhabarber-Himbeere	0,33 l	4,60 €
---	--------	---------------

Erfrischungsgetränke

Fanta, Sprite, Spezi, Coca Cola, Coca Cola Zero	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	4,80 €
Thomas Henry Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water	0,2 l	2,70 €

Mineralwasser

Viva con Agua in laut und leise	0,33 l	3,20 €
	0,75 l	6,20 €

Biere

Bier vom Fass

Das feine Bier von der Dachsbrauerei:		
hell & märzen	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,70 €
Alsterwasser	0,3 l	3,30 €
	0,5 l	5,50 €

Bio Flaschenbier

Lammsbräu Weizen		
Weißer, Dunkler Weißer oder alkoholfrei	0,5 l	4,40 €
Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	3,30 €



Spritzige Aperitifs

Hugo	0,2 l	6,50 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,50 €
Appleritif Apfel & Rose, alkoholfrei	0,1 l	3,40 €
Lillet (+ Russian Wild Berry Schweppes)	0,2 l	6,90 €
Martini bianco	5 cl	5,90 €

Secco

Markthallen Secco (Sekt)	0,1 l	3,50 €
	0,75 l	21,90 €
Horters Sekt (Flasche)	0,75 l	23,90 €
Cremant (Flasche)	0,75 l	27,90 €

Longdrinks

Bitte wählen Sie aus unserem aktuellen spirituellen-Angebot.

Gin Tonic (Tanqueray Gin + Summer Gin von Landfein)	0,2 l	6,50 €
Whisky Cola (Ballantine's + Jim Beam)	0,2 l	6,50 €
Cubra Libre (Havanna)	0,2 l	6,50 €
Wodka-Lemon (Absolut)	0,2 l	6,50 €



Genussjahr 2023

Digestif

Aalborg Jubiläums Aquavit	0,2 cl	2,80 €
Heidegeist	0,2 cl	2,60 €
Jägermeister	0,2 cl	2,80 €
Weizenkorn	0,2 cl	2,50 €
Helbing	0,2 cl	2,80 €
Ouzo	0,2 cl	2,80 €

Grappa / Brände

Grappa Friulana	0,2 cl	3,80 €
Grand Duque Dalba, Brandy	0,2 cl	4,20 €
Liebl Brände	0,2 cl	4,20 €

Bitte fragen Sie das Servicepersonal nach den aktuellen Sorten.

Liköre

Baileys „The Original“	0,4 cl	4,20 €
Ramazotti	0,4 cl	4,10 €
Averna	0,4 cl	4,10 €
Sambuca	0,2 cl	2,90 €



Heißgetränke

Exklusiv genießen. Natur schützen. Fair handeln..

Unsere Kaffeespezialitäten servieren wir nur in bester Heimbs-Bio-Qualität.
Auf Wunsch mit Soja-, Hafer- oder Mandelmilch (+0,30 €) oder koffeinfrei. Unsere
Milch beziehen wir direkt vom Bauern von der Hofmolkerei Kruse aus Radbruch.

Kaffee / Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,20 €
Becher Kaffee	2,90 €
Filterkaffee satt!	5,50 €
Cappuccino	2,90 €
Großer Cappuccino	4,40 €
Latte Macchiato	3,70 €
Milchkaffee	3,70 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Café Crema	2,70 €
mit Flavour: verschiedene Sorten	+ 0,50 €
Becher heiße Schokolade mit Sahne	3,70 €
Becher heiße Schokolade ohne Sahne	3,20 €

Pure Tea

Glas 3,20 €

Schwarztee

Aman Darjeeling von den steilen Hängen des Himalayas. Zart-blumiger Geschmack.

James Earl Grey Typisch englische Teespezialität mit frischem Aroma der Bergamotte.

Nandil Assam Kräftiger Schwarztee mit malzig-würziger Note.

Grüntee

Hayato Sencha Eleganter belebender Tee aus Japan mit frischem Duft. Jinjin Mango
Lu Dao Aromatisierter Grüntee.

Früchtetee

Annemarie Rote Beeren Feiner, fruchtig, süßsaurer Geschmack.

Rooibostee Bongani Rooibos Vanille – Wunderbar karamellig-milder Rooibos Tee mit natürlichem Vanillearoma.

Kräutertee

Claire Verveine Ein zarter, leichter, zitroniger Kräutertee.

Namira Pfefferminze Aus reinem Pfefferminzkräut. Wohltuend und erfrischend, mit kühlender Wirkung.



Genussjahr 2023

Weinkarte

„Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens.“

Weinschorle

0,2 l 4,50 €

Weißwein

BIO Pinot Grigio, Rizzato Italien, trocken

0,2 l 5,20 €

Runder, frischer Weißwein aus dem Herzen des Piave.

1,0 l 24,90 €

Reife, volle Frucht von Äpfeln mit leicht grasigen Nuancen und spielerischer Länge

Horter's Weißer Burgunder, mild

0,2 l 5,20 €

tolles Aroma, süffig

0,7 l 17,90 €

Weingut Karsten Horter, Köngersheim

Horter's Silvaner, trocken

0,2 l 4,70 €

fein, fruchtig und leicht

1,0 l 21,90 €

Weingut Karsten Horter, Köngersheim

BIO Riesling vom Rosenborn, feinherb

0,2 l 6,20 €

Richtig trinkiger Riesling mit feiner Pfirsichfrucht und frischer Citrusnote und sehr geringem Alkoholgehalt

0,75 l 20,90 €

Grüner Veltiner vom Geyershof, trocken

0,2 l 6,90 €

fruchtig, lebendig

0,75 l 23,90 €

Rosé

Hemer, halbtrocken

0,2 l 5,20 €

St. Laurent Weißherbst, Rheinhessen

1,0 l 24,90 €

Horter's Spätburgunder Blanc de Noir, trocken

0,2 l 5,70 €

würzige Frische, Balance zwischen Säure & Restzucker, wunderbarer Essensbegleiter

0,75 l 19,50 €

Weingut Karsten Horter, Köngersheim



Genussjahr 2023

Weinkarte

„Wo aber der Wein fehlt, stirbt der Reiz des Lebens.“

Rotweine

BIO Merlot, Rizzato mild	0,2 l	5,20 €
Leicht und zart, ein wenig Kirsche, ein wenig Waldbeere. Verspielt und feinfruchtig	1,0 l	24,90 €
Stellar Organics, trocken	0,2 l	6,20 €
Pinotage, ohne SO ₂ -Zusatz, Südafrika Schöne Noten nach vollreifen Früchten, vollmundig und ein edles Tanningerüst.	0,75 l	20,90 €
Horter's Dornfelder, lieblich	0,2 l	5,90 €
Weingut Karsten Horter, Königsheim	0,75 l	19,90 €
Gustavshof St. Laurent, trocken	0,2 l	5,50 €
Demeter, harmonisch klassische Frucht nuances	0,75 l	18,90 €
Horter's Frühburgunder, gern kühl genießen	0,2 l	6,50 €
fruchtig, weich und dennoch komplex Weingut Karsten Horter, Königsheim	0,75 l	21,90 €
DADA, trocken	0,2 l	6,20 €
saftige Rotwein-Cuvée mit feiner Restsüße, Vanillenote Argentinien	0,75 l	20,90 €

Vinothek

Unsere Vinothek hält für Sie eine große Auswahl an Weinen bereit.
Gerne können Sie diese Weine im Restaurant gegen Korkgeld ordern
oder auch gern für Zuhause zum Regalpreis erwerben.

**Mehr Kultur-Kulinarisches unter
www.markthalle-bienenbuettel.de**