



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 einer kleineren Portion.

Beim Außer-Haus-Verkauf packen wir Ihnen Ihr Gericht gerne in mitgebrachte Behälter ein. Beim Verwenden unserer Verpackungen berechnen wir je 0,50 €.

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:
dorfgespraech@markthalle-bienenbuettel.de

EC-Karten Zahlungen werden ab 10,00 € akzeptiert.

... weil wir unsere blaue Kugel lieben!



greentable®
bewusst.
regional.
nachhaltig.

Ausgezeichnet
mit dem
Green Table



gedruckt auf
100% Recycling-
papier

M

Genussjahr 2024

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 geräuchertem Lachs bis hin zu hausgemachter Marmelade. Natürlich darf das leckere Rührei mit Eiern vom Hof Wünnecke und unser hausgemachtes Müsli nicht fehlen. Zusätzlich gibt es wechselnde Leckereien, die Zsuzsa und Beate in der Küche frisch zaubern.

Beim Buffet sind Filterkaffee, Tee und Saft enthalten.

20,90 €/p.P

wahlweise 1 Glas Secco oder Appleritif + 1,50€

Frühstückssnacks (9:00-11:00 Uhr)

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

Leckeres Rührei 7,90 €

aus drei Eiern mit Speck oder Tomaten und Kräutern, dazu frisches Landbrot

Hausgemachtes Knuspermüsli 8,90 €

mit Früchten, knackigen Kernen und lecker abgeschmeckten Quark-Joghurt-Mix

Vorspeisen & Suppen

Bruschetta 9,50 €

geröstetes Brot | Zwiebeln | Kräuter

Gratinierter Ziegenkäse 12,20 €

Rote-Bete-Salat | Walnuss | Rucoladressing

Meerrettichcremesuppe 8,50 €

Baguette

Salate

Salat Bienenbüttel  14,50 €

bunter Salat | Grillgemüse | Obst | geröstete Kerne | Apfel-Kartoffel-Dressing

Chef-Salat 15,80 €

bunter Salat | Kochschinken | Käse | Rucoladressing

wahlweise dazu

mit gebratener Hähnchenbrust

+ 6,00 €

mit Lachsfilet

+ 6,50 €



Genussjahr 2024

vegetarisch

Linsen-Bratling Kräuter-Schmand Blattsalat	14,80 €
Drillinge vom Hof Wessel Sour Cream Salat	9,50 €
wahlweise dazu mit gebratener Hähnchenbrust	+ 6,00 €
mit Lachsfilet	+ 6,50 €

Burger & Co

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

Kartoffelspalten Sour Cream bunter Salat	8,50 €
Graefkes Currywurst Pikante Tomaten-Curry-Sauce Pommes Frites	10,50 €
Veganer Burger  zweierlei Saucen Käse Tomate Zwiebeln Gurke Salat Pommes Frites	17,50 €
Markthallen Burger BBQ-Sauce Chili-Mayo Bacon Cheddar Tomate Gurke Zwiebeln Salat Pommes Frites	17,50 €

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

Fisch

Bienenbüttler Pannfisch „zweierlei Fischfilet“ Röstkartoffeln Gemüse Dijon-Senf-Sauce	22,50 €
Schollenfilet, gebacken Kartoffel-Speck-Salat Remoulade	18,50 €



Fleisch

Himmel und Erde „Graefkes“ Blutwurst Kartoffelstampf Schmorzwiebeln Apfel	17,80 €
Hähnchenbrust Brokkoli Champignon Paprika-Sahne Reis	18,80 €
Kalbsschnitzel Champignon-Zwiebel-Gemüse Pommes Frites	25,50 €

Alle Gerichte wahlweise auch mit Bratkartoffeln für +2,50 €

Kinder-Menüs

bis zum 12. Lebensjahr

Portion Pommes Frites	4,50 €
Kleiner Italiener Pasta Tomatensauce	5,40 €
Kinderburger mit Pommes Frites	9,50 €
Groß & Stark Kleines Schnitzel Pommes Frites	7,40 €
Hausgemachte Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,40 €

Dessert

Schokoladen Panna Cotta Salted-Caramel-Sauce	8,20 €
Crème Brûlée Beerenkompott	7,80 €
Stück Torte	4,20 €
Stück Blechkuchen	3,60 €

Eine wechselnde Auswahl an leckeren Kuchen von unserer Astrid finden Sie im Kuchentresen.



Genussjahr 2024

Softdrinks

BIO Säfte von Voelkel

Apfel, Mango, Kirsche, Rhabarber,	0,2 l	3,40 €
Bananennektar, KiBa, Maracuja	0,4 l	5,20 €

Die Säfte servieren wir Ihnen auch als Schorle	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,50 €

Markthallenschorle

Apfel-Brombeere, Birne-Holunder, Rhabarber-Himbeere	0,33 l	4,90 €
---	--------	---------------

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	2,90 €

Mineralwasser

Viva con Agua in laut und leise	0,33 l	3,20 €
	0,75 l	6,70 €

Leitungswasser

	0,5 l	1,00 €
--	-------	---------------

Biere

Bier vom Fass

Das feine Bier von der Dachsbrauerei:		
hell & märzen	0,3 l	3,70 €
	0,5 l	5,90 €
Alsterwasser	0,3 l	3,50 €
	0,5 l	5,70 €

Bio Flaschenbier

Lammsbräu Weizen		
Weißer, Dunkler Weißer oder alkoholfrei	0,5 l	4,80 €
Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	3,60 €



Spritzige Aperitifs

Hugo	0,2 l	6,90 €
Aperol Spritz	0,2 l	6,90 €
Applertif Apfel & Rose, alkoholfrei	0,1 l	3,60 €
Lillet (+ Russian Wild Berry Schweppes)	0,2 l	7,20 €
Martini bianco	5 cl	5,90 €

Secco

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

Longdrinks

Bitte wählen Sie aus unserem aktuellen Spirituosen-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 2024

Digestif

Aalborg Jubiläums Aquavit	0,2 cl	2,90 €
Heidegeist	0,2 cl	3,30 €
Jägermeister	0,2 cl	2,80 €
Weizenkorn	0,2 cl	2,50 €
Helbing	0,2 cl	2,80 €
Ouzo	0,2 cl	2,80 €
Dirty Harry	0,2 cl	2,80 €
Berliner Luft	0,2 cl	2,60 €

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 €
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 von Bauern.

Kaffee / Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,60 €
Becher Kaffee	3,30 €
Filterkaffee satt!	6,50 €
Cappuccino	3,20 €
Großer Cappuccino	4,60 €
Latte Macchiato	3,90 €
Milchkaffee	3,90 €
Espresso	2,60 €
Doppelter Espresso	3,60 €
Café Crema	3,20 €
mit Flavour: verschiedene Sorten	+ 0,50 €
Becher heiße Schokolade mit Sahne	3,90 €
Becher heiße Schokolade ohne Sahne	3,40 €

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

Traudl Almkräuter Kamille, Spitzwegerich, Melisse, Salbei & Löwenzahn

Namira Pfefferminze Aus reinem Pfefferminzkräut.

Wohltuend und erfrischend, mit kühlender Wirkung.



Genussjahr 2024

Weinkarte

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

Weinschorle 0,2l 5,50 €

Weißwein

BIO Pinot Grigio, Rizzatto Italien, trocken 0,2l 5,90 €

Runder, frischer Weißwein aus dem Herzen des Piave.

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

1,0l 27,90 €

Horter's Weißer Burgunder, mild

tolles Aroma, süffig

Weingut Karsten Horter, Köngersheim

0,2l 5,90 €

0,7l 19,90 €

Horter's Silvaner, trocken

fein, fruchtig und leicht

Weingut Karsten Horter, Köngersheim

0,2l 5,40 €

1,0l 24,50 €

BIO Riesling vom Rosenborn, feinherb

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

0,2l 7,20 €

0,75l 24,90 €

Grüner Veltiner vom Geyrhof, trocken

fruchtig, lebendig

0,2l 7,90 €

0,75l 26,90 €

Rosé

Hemer, halbtrocken

St. Laurent Weißherbst, Rheinhessen

0,2l 5,90 €

1,0l 27,90 €

Horter's Spätburgunder Blanc de Noir, trocken

würzige Frische, Balance zwischen Säure & Restzucker, wunderbarer Essensbegleiter

Weingut Karsten Horter, Köngersheim

0,2l 6,20 €

0,75l 20,50 €



Genussjahr 2024

Weinkarte

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

Rotweine

BIO Merlot, Rizzato mild	0,2 l	5,90 €
Leicht und zart, ein wenig Kirsche, ein wenig Waldbeere. Verspielt und feinfruchtig	1,0 l	27,90 €
Bio Vermador Tinto Barrica Alicante	0,2 l	7,50 €
Duft von Waldfrüchten und dezenten Röstaromen, reife harmonische Tannine, trocken und vollmundig	0,75 l	25,50 €
Horter's Dornfelder, lieblich	0,2 l	6,20 €
Weingut Karsten Horter, Köngersheim	0,75 l	20,50 €
Gustavshof St. Laurent, trocken	0,2 l	5,90 €
Demeter, harmonisch klassische Frucht nuances	0,75 l	19,90 €
Horter's Frühburgunder, gern kühl genießen	0,2 l	6,50 €
fruchtig, weich und dennoch komplex Weingut Karsten Horter, Köngersheim	0,75 l	21,90 €
DADA, trocken	0,2 l	6,50 €
saftige Rotwein-Cuvée mit feiner Restsüße, Vanillenote Argentinien	0,75 l	21,90 €

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