

*Herzlich willkommen*  
im



**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**



Alles Gute unter einem Dach

*Markthalle*  
Bienenbüttel

Alle Preise verstehen sich in Euro  
inkl. gesetzliche MwSt.

Änderungen vorbehalten.

EC-Kartenzahlungen ab 10,00 €.  
Keine Kredit- oder Debitkarten.

Tischreservierungen per E-Mail:  
dorfgesprach@markthalle-bienenbuettel.de

Guten

Restaurant  
Dorfgespräch

Appetit

Saisonale Angebote

Guten

Restaurant  
Dorfgespräch

Appetit

Mittagstisch

Guten



Appetit

*Frühstück* von 9 – 11 Uhr

## Ein gutes Frühstück – ein guter Tag

Essen Sie sich von dienstags bis samstags zwischen 09.00 und 11.00 Uhr satt an unserem reichhaltigen

### Frühstücksbuffet

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 Mandy in der Küche frisch zaubern. Beim Buffet sind Filterkaffee, Tee und Saft enthalten.

1 Glas Secco oder Appleritif erhalten Sie für + 1,50 €.

**20,90 € p. P.**

Für den kleineren Hunger bieten wir Ihnen gerne die folgenden Snacks an:

### Leckeres Rührei

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

**7,90 €**

### Hausgemachtes Knuspermüsli

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

**8,90 €**

*Salate*

Erweitern Sie den Salat Bienenbüttel und den Bauernsalat gerne mit gebratener Hähnchenbrust: + 6,00 €  
oder mit Lachsfilet: + 6,50 €

### Salat Bienenbüttel

Ein bunter Salat mit Grillgemüse, Obst und gerösteten Kernen, dazu ein Apfel-Kartoffel-Dressing.

**14,50 €**

### Bauernsalat

Schönes ländliches Salatarrangement mit Schafskäse, Blattsalat, Kirschtomate, Gurke, Zwiebeln und Rucoladressing.

**14,50 €**



## Vorspeisen / Suppen

### Tomaten-Feigen-Bruchetta

Die klassische italienische Bruchetta mit geröstetem Brot, sonnengereiften Tomaten und Zwiebeln, abgerundet mit dem süßen Geschmack reifer Feigen.

9,80 €

---

### Vitello Tonnato

Zartes Kalbfleisch an Rucola, abgestimmt mit Kapern und Thunfischsauce.

14,20 €

---

### Bärlauch-Rahmsuppe

Suppe aus herzhaftem Bärlauch, mit Sahne abgeschmeckt, dazu Baguette.

8,50 €

## Kinder-Menüs (bis 12 Jahre)

### Portion Pommes Frites

4,50 €

---

### Kleiner Italiener Pasta und 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 €



## Vegetarisch

### Rote Bete Risotto

Italienisches Reisgericht mit roter Bete und grünem Spargel,  
garniert mit karamellisierten Walnüssen.

**14,80 €**

---

### Ofenkartoffel

Große Ofenkartoffel vom Hof Wessel, mit Sour Cream und Salat.

**9,50 €**

Neben der vegetarischen Variante servieren wir die Ofenkartoffel  
mit gebratener Hähnchenbrust: + **6,00 €**  
oder mit Lachsfilet: + **6,50 €**



## Fisch

### Bienenbüttler Pannfisch

Zweierlei zarte Fischfilets an Röstkartoffeln,  
dazu servieren wir Gemüse und eine Dijon-Senf-Sauce.

**22,50 €**

---

### Eingelegter Brathering

Den Klassiker unter den Fischgerichten richten wir  
mit Kartoffelstampf und Schmorzwiebeln an,  
dazu reichen wir Salat.

**15,50 €**



## Kartoffelspalten

Kross gebackene Kartoffelspalten mit Sour Cream, dazu servieren wir einen bunten Salat.

8,50 €

---

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

## Pikante Currywurst

Original Graefkes Currywurst mit einem pikanten Zwiebel-Chili-Chutney und Pommes Frites.

10,50 €

---

## Veganer Burger

Mit Buns (Brötchen) von der Landbäckerei Oetzmann aus Edendorf.

Burger mit zweierlei Saucen, veganem Käse, verfeinert mit Tomate, Zwiebeln, Gurke und Salat. Dazu reichen wir Pommes Frites.

17,50 €

---

## Markthallen Burger

mit 100 % Rindfleisch-Patties von Beef&Basics aus Jelmstorf und Buns (Brötchen) von der Landbäckerei Oetzmann aus Edendorf.

Reichhaltiger Burger mit rauchiger Barbeque-Sauce und Chili-Mayo, Bacon, Cheddar-Käse, Tomate, Gurke, Zwiebeln und Salat.

Dazu reichen wir Pommes Frites.

17,50 €



## Fleisch

### Sauerfleisch

Wie aus Omas Küche! Mit Remoulade verfeinert, dazu Bratkartoffeln und Salat.

**16,80 €**

---

### Teriyaki-Huhn

Ein klassisches japanisches Gericht, bestehend aus Hähnchenbrust mit Gemüse auf Reis und Teriyaki-Sauce.

**18,80 €**

---

### Dorfgespräch Pfanne

Unsere hauseigene Fleischpfanne mit saftiger Hähnchenbrust, Rinderhüfte, pikanten spanischen Chorizo-Würstchen und Grillgemüse, dazu Röstkartoffeln und Kräuterbutter.

**23,80 €**



## Dessert

### Panna Cotta

Die beliebte italienische Nachspeise als Variation mit Rhabarberkompott.

**7,80 €**

---

### Crème Brûlée

Französische Nachspeise mit flambierter Karamellkruste und Erdbeeren.

**8,20 €**

## Darf es sonst noch etwas sein?

Das Wohl unserer Gäste liegt uns am Herzen, daher nennen Sie uns gerne Ihre Wünsche und Anregungen!

**Ihr Team vom Dorfgespräch**



## Softdrinks

<b>BIO Säfte von Voelkel:</b>	0,2 l	3,40 €
Apfel, Mango, Kirsche, Rhabarber, Bananennektar, KiBa oder Maracuja	0,4 l	5,20 €
Die Säfte servieren wir Ihnen auch als Schorle	0,2 l	3,20 €
	0,4 l	4,50 €
<b>Markthallenschorle</b>		
Apfel-Brombeere, Birne-Holunder, Rhabarber-Himbeere	0,33 l	4,90 €
<b>Erfrischungsgetränke</b>		
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 €
<b>Mineralwasser</b>		
Viva con Agua in laut und leise	0,33 l	3,20 €
	0,75 l	6,70 €
Leitungswasser	0,5 l	1,00 €

## Biere

<b>Bier vom Fass</b>		
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 €
<b>Bio Flaschenbier</b>		
Lammsbräu Weizen	0,5 l	4,80 €
Weißer, Dunkler Weißer oder alkoholfrei		
Lammsbräu alkoholfrei	0,33 l	3,60 €

## Secco

<b>Galleria Frizzante</b>	0,1 l	3,90 €
San Fior	0,75 l	23,90 €
<b>Horters Sekt</b>	Flasche 0,75 l	23,90 €
<b>Cremant</b>	Flasche 0,75 l	27,90 €

## Spritzige Aperitifs

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

## Longdrinks

Bitte wählen Sie aus unserem aktuellen Spirituosen-Angebot.

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

## 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 (Bitte fragen Sie uns nach den aktuellen Sorten.)	0,2 cl	4,20 €

## Liköre

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

## Kaffee &amp; Co.

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.

<b>Kaffee</b>	Tasse <b>2,60 €</b> Becher <b>3,30 €</b>	<b>Espresso</b>	einfach <b>2,60 €</b> doppelt <b>3,60 €</b>
<b>Filterkaffee satt!</b>	<b>6,50 €</b>	<b>Café Crema</b>	<b>3,20 €</b>
<b>Cappuccino</b>	klein <b>3,20 €</b> groß <b>4,60 €</b>	mit Flavour: verschiedene Sorten	<b>3,70 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>3,90 €</b>	<b>Heiße Schokolade</b> ohne Sahne	Becher <b>3,40 €</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>3,90 €</b>	mit Sahne	<b>3,90 €</b>

## Pure Tea

Bio-Tees in Spitzenqualität aus kontrolliertem biologischen Anbau.

<b>Schwarztee</b>		Glas <b>3,20 €</b>
<b>Aman Darjeeling</b>	Von den steilen Hängen des Himalayas. Zart-blumiger Geschmack.	
<b>James Earl Grey</b>	typisch englische Teespezialität mit frischem Aroma der Bergamotte.	
<b>Nandil Assam</b>	Kräftiger Schwarztee mit malzig-würziger Note.	
<b>Grüntee</b>		Glas <b>3,20 €</b>
<b>Hayato Sencha</b>	Eleganter belebender Tee aus Japan mit frischem Duft.	
<b>Jinjin Mango Lu Dao</b>	Aromatisierter Grüntee.	
<b>Früchtetee</b>		Glas <b>3,20 €</b>
<b>Annemarie Rote Beeren</b>	Feiner, fruchtig, süßsaurer Geschmack.	
<b>Rooibostee</b>	Bongani Rooibos Vanille – Wunderbar karamellig-milder Rooibos Tee mit natürlichem Vanillearoma.	
<b>Kräutertee</b>		Glas <b>3,20 €</b>
<b>Traudl Almkräuter</b>	Kamille, Spitzwegerich, Melisse, Salbei & Löwenzahn	
<b>Namira Pfefferminze</b>	Aus reinem Pfefferminzkraut. Wohltuend und erfrischend, mit kühlender Wirkung.	



## Weine

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

### Schorle

Weinschorle 0,2 l 5,50 €

### Weißweine

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

Runder, frischer Weißwein aus dem Herzen des Piave. 1,0 l 27,90 €

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

**Horter's Weißer Burgunder, mild** 0,2 l 5,90 €

tolles Aroma, süffig 0,7 l 19,90 €

Weingut Karsten Horter, Köngersheim

**Horter's Silvaner, trocken** 0,2 l 5,40 €

fein, fruchtig und leicht 1,0 l 24,50 €

Weingut Karsten Horter, Köngersheim

**BIO Riesling vom Rosenborn, feinherb** 0,2 l 7,20 €

Richtig trinkiger Riesling mit feiner Pfirsichfrucht und 0,75 l 24,90 €

frischer Citrusnote und sehr geringem Alkoholgehalt

**Grüner Veltiner vom Geyrhof, trocken** 0,2 l 7,90 €

fruchtig, lebendig 0,75 l 26,90 €

### Rosé

**Hemer, halbtrocken** 0,2 l 5,90 €

St. Laurent Weißherbst, Rheinhessen 1,0 l 27,90 €

**Horter's Spätburgunder Blanc de Noir, trocken** 0,2 l 6,20 €

würzige Frische, Balance zwischen Säure & Restzucker, 0,75 l 20,50 €

wunderbarer Essensbegleiter, Weingut Karsten Horter, Köngersheim



## Weine

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

### Rotweine

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

Mehr Kultur-Kulinarisches unter  
[www.markthalle-bienenbuettel.de](http://www.markthalle-bienenbuettel.de)

