

regional

leiden-
schaftlich

nachhaltig

speisen & getränke



Herzlich Willkommen

... in unserem Restaurant 'Marktplatz 11'.

Wir verwöhnen Sie mit raffinierter Kulinarik und kreieren Gerichte, die Tradition und Moderne verbinden.

Als Hessen á la Carte Betrieb achten wir ganz besonders auf die regionale und nachhaltige Herkunft sowie die qualitative Hochwertigkeit der verwendeten Produkte.

Ganz besonders zeichnet uns die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaft des Hessenparks aus. So bekommen wir auch frische und saisonale Bio-Lebensmittel, direkt von den Ernteflächen des Freilichtmuseums. Zusätzlich verarbeiten wir auch die unter Bioland Bedingungen aufgewachsenen Rinder und Schweine der Museums-Landwirtschaft - lokaler geht es nicht.

Tauchen Sie ein in die hessische Genussküche

Der Name

Die Fassade der Gießener Marktzeile wurde anhand historischen Bildmaterials rekonstruiert und stellt eine Komposition verschiedener Gebäude dar, die einst in Gießen an verschiedenen Stellen des Marktplatzes standen. Das ehemalige "Haus Kaminka", in dem sich unser Restaurant befindet, beherbergte am Originalstandort eine Apotheke bzw. ein Juweliergeschäft und hatte die Adresse "Marktplatz 11".

Aperitifs

KLASSISCH PRICKELND⁵

Kirchner Chardonnay Brut
0,10 l - 5,80 € / 0,75 l - 33 €

HESSISCH PRICKELND⁵

Possmann 1881 Apfelschaumwein
0,10 l - 3,90 € / 0,75 l - 25,50 €

APEROL SPRITZ^{1, 2, 5, 10}

Prosecco | Aperol | Soda | Orange | Eis
0,2 l - 7,90 €

HESSEN PARK SPRITZ^{1, 2, 5, 10}

Apfelwein | Aperol | Zitronensaft | Soda | Orangenscheiben | Eis
0,2 l - 7,50 €

KLASSISCHER HUGO⁵

Prosecco | Holunderblütsirup | Soda | Limette | Minze | Eis
0,2 l - 7,90 €

HESSISCHER HUGO⁵

Apfelschaumwein | Holunderblütsirup | Limette | Minze | Eis
0,2 l - 7,50 €

ALKOHOLFREIER HESSISCHER HUGO

Apfelsaft | Soda | Holunderblütsirup | Limette | Minze | Eis
0,2 l - 6,90 €

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxidationsmittel
4. Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärzt | 7. Phosphat | 8. Milcheiweiß
9. Koffeinhaltig | 10. Chinin | 11. Süßungsmittel | 12. Gewachst | 13. Enthält eine Phenylaninquelle

Vorspeisen

Feines Carpaccio vom Rinderfilet^D

mit geträffeltem Olivenöl, Parmesanspänen & mariniertem Rucola
17,50 €

Beef Tatar^{I, L}

mit frischem lauwarmem Hessenpark-Brot
19,50 €

Geräucherte Barbarie Entenbrust^{2, 5, L}

an mariniertem Feldsalat mit gerösteten Kernen

14,50 €

Caramelle (gefüllte Nudel) von der Graupe^{A, D, I}

auf cremiger Roquefort Soße und konfierten Baby-Tomaten

15,50 €

Hauptgerichte

Venaison bourguignon vom Taunuswild^{D, E, 5}

an hessischen Fächerkartoffeln und gebuttertem Kohlrabi
26,50 €

Gegrillter Hirschrücken unter der Walnusskruste^{A, D, H, I, 5}

mit kräftiger Spekulatiusjus, gebrannter Mandelpolenta und
Rosenkohlsprossen

31,50 €

Cubes vom Black Angus Rinderfilet^{D, 5}

mit BaroloSoße, Kartoffelgratin und glasierten Möhren
33,50 €

Gebratenes Medaillon vom Winterkabeljau^{B, D, 5}
im Sattelschwein-Speckmantel auf lauwarmem Salat von roten
Linsen mit Kräuter-Crème fraîche
26,50 €

Winterliches Graupenrisotto^{N, I}
mit Birne, Wasserkastanien und Trüffel-Espuma
24,50 €

Knusprig gebratene Scheiben vom Spinatknödel^{A, D, I}
mit Knoblauchbutter und gehobeltem Parmesan
18,50 €

Tagesgerichte

Lust auf lokale Genüsse? Wir arbeiten eng mit der Bioland zertifizierten Landwirtschaft des Freilichtmuseums zusammen und beziehen so, neben den genannten Produkten, auch hochwertiges Fleisch und saisonal bestes Gemüse direkt aus dem Hessenpark. Aus diesen erstklassigen Produkten kreieren wir mit viel Raffinesse und Leidenschaft wechselnde Gerichte. Lassen Sie sich von der Qualität der Produkte sowie der Kreativität unserer Köch*innen begeistern.

Bitte fragen Sie nach den aktuellen Gerichten!

Desserts

Ausgebackenes Pflaumen-Eis^{A, D, I}
im Crêpe-Mantel auf Karamell-Zwetschgen
12,50 €

Gebranntes Mandel Tartufo^{D, H}
mit leichter Brandy-Creme
14,50 €

Allergene: A. Eier | B. Fisch | C. Krebs/Schalentiere | D. Milch | E. Sellerie | F. Sesam
G. Schwefeldioxid/Sulphite | H. Erdnüsse | I. Glutenhaltiges Getreide | J. Lupine
K. Schalenfrüchte | L. Senf | M. Weichtiere | N. Soja

Kalte Getränke

BIERE VOM FASS

Licher Pilsner	0,3l ..3,80€	...0,5l ..4,90€
als Radler	0,3l ..3,80€	...0,5l ..4,90€
Weissbier.....	0,5l ..4,90€	
als Russ oder Cola-Weizen	0,5l ..4,90€	

FLASCHENBIERE

Hessenquell Landbier	0,5l ..4,90€
Licher Pilsner alkoholfrei	0,33l ..3,80€
Licher Radler alkoholfrei	0,33l ..3,80€
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5l ..4,90€

APFELWEIN AUS FRANKFURT

Kelterei Possmann naturtrüb	0,25l ..2,90€
pur, sauer oder süß	0,5l ..4,60€

SÄFTE AUS DEM TAUNUS

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,3l ..3,90€
als Schorle	0,3l ..3,70€

MINERALWASSER

Classic, Medium oder Naturell	0,25l ..2,90€	..0,75l ..5,90€
-------------------------------------	---------------	-----------------

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Pepsi, Pepsi Max	0,3l ..3,50€
Schwig Schwip, Mirinda, Seven Up.....	0,3l ..3,50€
Tafelwasser.....	0,3l ..2,50€

Kaffeespezialitäten & Heißgetränke

Unsere Kaffeebohnen stammen aus der Kaffeerösterei Stern.

Die Kaffeerösterei Stern ist ein kleiner Familienbetrieb in Frankfurt. Seit über 60 Jahren sind es die Eheleute Hermann und Hertha Wissmüller, die den Betrieb als Familienunternehmen führen und so sorgsam wie liebevoll den Rohkaffee auswählen, der anschließend im besonders schonenden Röstverfahren seine Vollendung findet. Dieser wird in überschaubaren Mengen verarbeitet und schon beim Einkauf sorgfältig ausgewählt und verkostet.

Café Creme.....	3,40€
Café Americano.....	3,40€
Espresso.....	2,60€
Espresso Macchiato.....	2,80€
Doppelter Espresso.....	3,90€
Doppelter Espresso Macchiato.....	4,10€
Cappuccino.....	3,80€
Latte Macchiato.....	4,20€
Milchkaffee.....	4,40€
Caramel Macchiato.....	4,60€
Heiße Schokolade.....	3,80€
Heiße Schokolade mit Sahne.....	4,20€
Glas Tee von Dallmayr (verschiedene Sorten).....	2,90€

Weine

Fragen Sie auch nach unserer Flaschenweinkarte

OFFENE WEISSWEINE

 2019 Riesling trocken

Rheingau | Schloss Vollrads | VDP.Gutswein

ausgewogen; mineralisch mit präsenten Noten von Apfel und Pfirsich

0,20 l - 8,40 € / 0,75 l - 28,10 €

 2020 Grauburgunder trocken

Rheinhessen | Weingut Bischel | VDP.Gutswein

vollmundig mit Schmelz durch Holzeinsatz, viel reife gelbe Frucht; gute Balance

0,20 l - 8,50 € / 0,75 l - 28,60 €

 2020 Sauvignon Blanc "eins zu eins" trocken

Pfalz | Weingut Diehl

einnehmende Aromenvielfalt von Zitrusfrüchten, Mango und Melone

0,20 l - 7,60 € / 0,75 l - 25,50 €

OFFENER ROSÉWEIN

 2021 Good Stuff Rosé trocken

Rheinhessen | Weingut Krämer

leichter fruchtiger Terrassenwein mit hellem rosé und feinem Duft

0,20 l - 8,50 € / 0,75 l - 28,80 €

OFFENE ROTWEINE

 2018 Bodensee Spätburgunder trocken

Baden | Weingut Markgraf von Baden | VDP.Gutswein

saftig mit süßlicher Frucht und reifer Säure; Aromen von Schwarzkirsche

0,20 l - 9,70 € / 0,75 l - 33,50 €

 2018 Cuvée KX trocken

Rheingau | Weingut Trenz

Cuvée aus Spätburgunder und Regent; dunkle Farbe; Holzausbau

0,20 l - 9,70 € / 0,75 l - 33,50 €

Gin

4 cl

Bombay Sapphire.....8,50 €

Bembel Apfel-Gin aus Seligenstadt.....9,90 €

zum *Gin* servieren wir *Thomas Henry Tonic Water*

Spirituosen aus dem Taunus 2 cl

Aprikosen Edelbrand.....4,50 €

Obstwasser.....4,50 €

Williams Christbirne.....4,50 €

"Taunüsschen" - Haselnuss- Sahnelikör.....4,50 €

Uffgesetzter - schwarzer Johannisbeerlikör.....4,50 €

Taunustropfen Kräuterlikör.....4,50 €

Für unsere kleinen Gäste

Hausgemachte Hähnchen-Nuggets mit Pommes frites^{A, I}

8,50 €

Leckere Pasta mit leichter Tomatensoße^{A, I}

6,50 €

Folgen Sie uns:

 @hepagastro

 @hepa_gastro



Hessenpark Gastronomie GmbH

Laubweg 1, 61267 Neu-Anspach

📞 06081 - 949 89 69 | ✉ info@hepa-gastro.de