

regional

leiden-
schaftlich

nachhaltig

speisen & getränke

Mo. - Fr: 17 - 22 Uhr

Sa., So. & feiertags: 11 - 22 Uhr



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 - 9,50 €

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

Apfelwein | Aperol | Zitronensaft | Soda | Orangenscheiben | Eis

0,2 l - 8,50 €

KLASSISCHER HUGO⁵

Prosecco | Holunderblüten sirup | Soda | Limette | Minze | Eis

0,2 l - 8,90 €

HESSISCHER HUGO⁵

Apfelschaumwein | Holunderblüten sirup | Limette | Minze | Eis

0,2 l - 8,50 €

ALKOHOLFREIER HESSISCHER HUGO

Apfelsaft | Soda | Holunderblüten sirup | 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

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

Vorspeisen

Eintopf von frischem Gartengemüse mit Sous-vide gegartem
Gänselfleisch
9,50 € | vegan 7,50 €

Seidig geräucherte Lachsscheiben mit knusprigen Kartoffelsticks,^{B, D}
mariniertem Salatbouquet und erfrischendem Limetten-Schmand
14,50 €

Knackige Wildkräuter- und Blattsalate mit feinem
Himbeer dressing und ausgelassenen Speckstippen
11,50 €

Hauptgerichte

Gegrilltes Entrecôte (250 g) mit glasiertem Gemüse, leichter^{A, D}
Sauce Béarnaise und gebackenen Drillingen
34,50 €

Kross gebrillierte Maispoulardenbrust auf Frankfurter Grüner Soße^{A, D}
mit pochiertem Ei und gebrillten Kartoffeln
27,50 €

Steak von der Makrele "Äbelwoi Art" mit grünem Spargel-^{B, D}
Traubenragout und Kartöffelchen in Holunderbutter
25,50 €

Geträufelte Lauch Tagliatelle mit gebackenem Rote Bete Speck und
Frankfurter Kräuter Pesto 
H, I, N, 5

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!

Dessert

Blätterteigschnitte mit luftiger Vanillecreme, frischen Beeren und
Himbeersorbet ^{A, D, 3}
13,50 €

Saftiges Schokoladentörtchen lauwarm serviert mit abgeflämmtem
Apfelcarpaccio ^{A, D, I}
10,50 €

Etagere mit vielfältigen süßen Köstlichkeiten aus der Patisserie ^{A, D, I, 3}
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 ..3,50€	...0,5l ..4,90€
als Radler	0,3l ..3,50€	...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 ..3,50€
Licher Radler alkoholfrei	0,33l ..3,50€
Benediktiner Weissbier alkoholfrei	0,5l ..4,90€

APFELWEIN AUS FRANKFURT

Kelterei Possmann naturtrüb	0,25l ..2,60€
pur, sauer oder süß	0,5l ..4,40€

SÄFTE AUS DEM TAUNUS

Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,3l ..3,70€
als Schorle	0,3l ..3,50€

MINERALWASSER

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

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Pepsi, Pepsi Max	0,3l ..3,50€
Schwip 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.....	2,90€
Café Americano.....	2,90€
Espresso.....	2,40€
Espresso Macchiato.....	2,60€
Doppelter Espresso.....	3,70€
Doppelter Espresso Macchiato.....	3,90€
Cappuccino.....	3,20€
Latte Macchiato.....	4,10€
Milchkaffee.....	4,40€
Moccachino.....	4,50€
Caramel Macchiato.....	4,40€
Heiße Schokolade.....	3,50€
Heiße Schokolade mit Sahne.....	3,90€
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,- € / 0,75 l - 27,50 €



2020 Grauburgunder trocken

Rheinhessen | Weingut Bischel | VDP.Gutswein

vollmundig mit Schmelz durch Holzeinsatz, viel reife gelbe Frucht; gute Balance
0,20 l - 8,20 € / 0,75 l - 28,- €



2020 Sauvignon Blanc "eins zu eins" trocken

Pfalz | Weingut Diehl

einnehmende Aromenvielfalt von Zitrusfrüchten, Mango und Melone
0,20 l - 7,40 € / 0,75 l - 24,90 €

OFFENER ROSÉWEIN



2021 Good Stuff Rosé trocken

Rheinhessen | Weingut Krämer

leichter fruchtiger Terrassenwein mit hellem rosé und feinem Duft
0,20 l - 8,30 € / 0,75 l 28,20 €

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 - 9,50 € / 0,75 l - 32,90 €



2018 Cuvée KX trocken

Rheingau | Weingut Trenz

Cuvée aus Spätburgunder und Regent; dunkle Farbe; Holzausbau
0,20 l - 9,50 € / 0,75 l - 32,90 €

In unserer Flaschenweinkarte finden Sie eine große Auswahl weiterer
(inter-)nationaler Weine.

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..... 3,50 €
Obstwasser..... 3,50 €
Williams Christbirne..... 3,50 €
"Taunüsschen" - Haselnuss- Sahnelikör..... 3,50 €
Uffgesetzter - schwarzer Johannisbeerlikör..... 3,50 €
Taunustropfen Kräuterlikör..... 3,50 €