

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 €

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

Apfelwein | Aperol | Zitronensaft | Soda | Orangenscheiben | Eis

0,2 l - 8,50 €

KLASSISCHER HUGO⁵

Prosecco | Holunderblütensirup | Soda | Limette | Minze | Eis

0,2 l - 8,90 €

HESSISCHER HUGO⁵

Apfelschaumwein | Holunderblütensirup | Limette | Minze | Eis

0,2 l - 8,50 €

ALKOHOLFREIER HESSISCHER HUGO

Apfelsaft | Soda | Holunderblütensirup | Limette | Minze | Eis

0,2 l - 6,90 €

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff | 2. Konservierungsstoffe | 3. Antioxidationsmittel

4. Geschmacksverstärker | 5. Geschwefelt | 6. Geschwärtzt | 7. Phosphat | 8. Milcheiweiß

9. Koffeinhaltig | 10. Chinin | 11. Süßungsmittel | 12. Gewachst | 13. Enthält eine Phenylalaninquelle

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

Gänsefleisch

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
Himbeerdressing und ausgelassenen Speckstippen

11,50 €

Hauptgerichte

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


34,50 €

Kross gegrillte Maispouardenbrust auf Frankfurter Grüner Soße^{A, D}
mit pochiertem Ei und gegrillten Kartoffeln

27,50 €

Steak von der Makrele "Äbbelwoi Art" mit grünem Spargel-^{B, D}
Traubenragout und Kartoffelchen in Holunderbutter

25,50 €

Getruffelte 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 abgeflämtem
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 Schwap, 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 Trenc

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 €