

*"Weihnachte gedenkts aam immer, beim geringste Kerzeschimmer...
unsern Gast der hat geschmatzt un sein Deller leergekratzt un die
Dippe ausgeleckt, dann es hat em gut geschmeckt"*

Otto Eugen Zöller

Liebe Freunde*innen und Gäste des „Markthaus am Wilhelmsplatz“

Weihnachten 2024 steht vor der Tür und wir freuen uns, dass Sie Ihre Weihnachtsfeier in unserem „Restaurant & Wohnzimmer“ durchführen wollen.

Aufgrund des erhöhten Küchen-Aufwands in der Weihnachtszeit, möchten wir Sie bitten, Vorspeisen, Suppen und Desserts möglichst einheitlich zu bestellen.
Hauptgänge maximal 3 verschiedene, die aber dann spätestens eine Woche vor Veranstaltung bei uns mit der genauen Anzahl der Gerichte angegeben werden müssen.

*Der Menüpreis errechnet sich aus den zusammengestellten
Komponenten Ihrer Menüs !!*

Vegetarier:innen und Veganer:innen haben wir in unseren Menüvorschlägen bedacht.
Für Allergiker:innen kann unsere Küche in Abstimmung mit Ihnen schmackhafte Lösungen finden.

Alle, von den folgenden Menü-Vorschlägen abweichenden Wünsche,
können Sie mit mir natürlich auch noch persönlich besprechen.

Das "Markthaus am Wilhelmsplatz" und Ihr reservierter Tisch werden, wie in jedem Jahr, weihnachtlich & geschmackvoll dekoriert sein.

Gerne lasse ich Ihnen auch noch eine fachlich kompetente Weinberatung durch unseren Sommelier, Till Kuhrfeldt, zukommen.

Für einen Glühwein / Heiße Apfelweinempfang steht Ihnen im Markthaus am Wilhelmsplatz unsere Glühweinhütte auf der Terrasse zur Verfügung, wo Sie die Feier bereits beginnen lassen können.

Selbstverständlich stehe ich Ihnen auch für ein persönliches Gespräch zur Verfügung, denn ich möchte, dass Ihre Weihnachtsfeier ein voller Erfolg wird und noch lange in den Köpfen Ihrer Mitarbeiter:innen, Freund:innen und Kolleg:innen haften bleibt.

Eric Münch,
das gesamte „Markthaus“ Team

Folgende Speisen haben wir für Sie zusammengestellt:

VORSPEISEN:

Veganes Kürbissüppchen mit Kokos

Gänseconsommé mit altem Sherry
alle je € 7,80

Gratinierter Ziegenkäse mit Mangochutney an Ruccolasalat

Handkäsravioli in Apfelweinsosse mit Feldsalatpesto

Matjestatar mit Granny Smith-Apfel, Rote Beete und creme fraiche

Feldsalat mit Balsamico-Honigdressing und gebratener Gänseleber

Feldsalat mit Speck und Croutons (oder Vegetarisch/Vegan)
alle je € 12,80

HAUPTGERICHTE:

Veganes Bio Dinkelrisotto mit gebratenen Edelzuchtpilzen
mit Knoblauch und Rosmarin
€ 17,80

Vegane Walnuss-Feigen-Pasta mit Feldsalatpesto
€ 13,90

Schweinebraten vom Biohof May in Schwarzbier-Kümmelsoße
mit Rotkohl und Klößen
€ 21,90

Wildgulasch aus heimischem Forst mit Preiselbeerbirne,
Rosenkohl und Kräuterpätzle
€ 19,50

Das beste von der Gans - Brust und Keule - mit Apfel -Rotkohl,
Klößen, Soße und Maronen
€ 33,00

Kabeljaufilet auf Dinkelrisotto mit Limettencreme
€ 19,90

NACHTISCH:

Bratapfel mit Vanilleeis oder vegan ohne Eis

Lebkuchenmousse mit Orangengrütze

Schokosoufflé mit Portwein-Zimtpflaume
€ 8,90