

MARKTHALLEN BAR Tapas und Seafood

(LESENDRO - Der Geschmack des Mittelmeers)

KALTE TAPAS

1. Oktopussalat: Oktopus, Salat, Zwiebeln, Zitrone
Zwiebeln, Zitrone und frischen Kräutern an Olivenöl⁷
Octopus Salad 12 Euro
2. Oktopuscarpaccio⁷ *Octopus Carpaccio* 15 Euro
3. Zweierlei Oliven (*vegan*) *Two kinds of Olives* 5 Euro
4. Serrano Prosciutto 8 Euro
5. Zarte Kalbszunge mit Rote Bete und Meerrettich
Tender calf tongue with beetroot and horseradish 12 Euro
6. Kleiner Käseteller (*vegetarisch*) *Small Cheese Plate* 8 Euro
7. Avocado Bruschetta (*vegan*) (4 Stück) 7 Euro
8. Bruschetta mit Cherry-Tomaten und Frühlingszwiebeln (4 Stück) (*vegan*) 6 Euro
9. Rote Bete Carpaccio / Ziegenkäse (*vegetarisch*)
Beetroot Carpaccio with goat cheese 7 Euro
10. Feige und Ziegenkäse (*vegetarisch*) *Fig and Goat Cheese* 7 Euro
11. Wildkräutersalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Olivenöl (*vegan*)
Wild Salad with Tomato, Cucumber, Pepper and olive oil 7 Euro

WARME TAPAS

12. Schweinefilet-Medaillons mit Parmesano
Pork Filet with Parmesan Cheese 8 Euro
14. Croquettas – Spanische Kroketten mit Spinat und Käse
(vegetarisch + hausgemacht)
Croquettes filled with Spinach and Cheese (homemade) 8 Euro
15. Mini-Hacksteaks (Rindfleisch) vom Grill mit Zwiebeln
und Ajvar (gekochte Paprika)
Mini-Steaks from minced beef from the Grill 8 Euro
16. Gegrillte Calamari *Grilled Calamari* 9 Euro
17. Gegrillter Oktopus/ Pulpo an Wildkräutersalat
Grilled Octopus/Pulpo with Salad 13 Euro
18. Riesengarnelen in Weißwein mit Chilli 4 Stk.
King Prawns in White Wine and chili 9 Euro

19. Grüne Bratpaprika mit Meersalz/ Padron (*vegan*)
Little Green Peppers with Seasalt 7 Euro
20. Pflaumen im Speckmantel (5 Stk.)
Dry Plums in Bacon from the Grill 7 Euro
21. Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Paprika, Zucchini) (*vegan*)
Grilled Vegetables 6 Euro
22. **Tapas-Variation „Chef’s Surprise“ (5 Tapas)** 26 Euro
Tapas Variation

Frische Auster Stk. 3 €

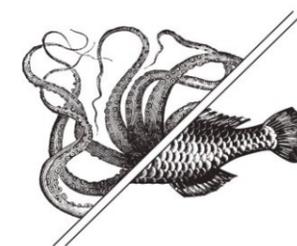
HAUPTSPEISEN

Miesmuscheln in Weißwein und Knoblauch 14,00 €

23. Weißer Bohneneintopf mit Chorizo und Chili (auch ohne Chorizo möglich)
Big white Beans with Sausage and Chili (also as vegan variation possible) 14 Euro
24. **Montenegrinische Meeresfrüchteplatte by „LESENDRO“**
mit Riesengarnelen, Jakobsmuschel, gegrillte Calamari, gegrilltem Oktopus,
Miesmuscheln, Oktopus-Salat und mediterranem Gemüse
Mixed seafood plate
1 Person 36 Euro
2 Personen 72 Euro
25. “Buzara”: Traditionelles Gericht von der adriatischen Mittelmeerküste
mit Riesengarnelen und Muscheln in einer frischen Cherry-Tomaten- Sauce und Brot
Traditional dish from the Adriatic coast with king prawns and mussels in a fresh cherry tomato sauce 24 Euro
26. Winterkabeljau-Filet eingewickelt in Serrano, dazu gegrilltes Gemüse und Kartoffeln
Cod-fish filet with Serrano. grilled vegetables and potatoes 28 Euro
27. Gebackener Ziegenkäse aus dem Ofen, mit Tomatensauce, Rucola und Walnüssen (*vegetarisch*)
Goat cheese from the oven with fresh tomato sauce, arugula and walnuts 16 Euro
28. Rindersaftgulasch mit Mlinici (hausgemachte Pasta in Sahnesauce)
Soft cooked beef goulash with homemade pasta 22 Euro
29. **SPECIAL Catch of the Day: 1 KG+ Fisch im Ganzen gegrillt mit mediterranem Gemüse** 70 Euro per KG
Bitte reservieren + bestellen Sie hierzu mindestens einen Tag im Voraus
A whole fish grilled with grilled vegetables (1 Kg plus) Please order one day in front! Or ask our waiter.
30. **Brodet: Mittelmeer- Fischeintopf** mit verschiedenen Meeresfrüchten und Meeresfischfilets 28 Euro
Our highlight: adriatic sea fish stew with a variation of seafood and seafish-filets
2 Personen: 54 Euro

DESSERT

31. Palatschinken mit Eiscreme und geschmolzener Schokolade 7Euro
32. Zwetschgenknödel (1) mit Butter-/Zucker-/Semmelbrösel, Karamell 5 Euro
33. Dessert of the day 6 Euro



Getränke

SOFTDRINKS

0,2 // 0,7 l Gerolsteiner Sprudel 2,50 // 6,00 €
0,2 // 0,7 l Gerolsteiner Naturell. 2,50 // 6,00 €
0,2 // 0,4 l Coca Cola light^{2,5,6} 2,50 // 4,00 €
0,2 // 0,4 l Fanta, Sprite, Cola^{3,5} ... 2,50 // 4,00 €
HOLUNDER-Soda mit frischer Minze 0,4l 4,50 €

SÄFTE / SCHORLE

0,2 // 0,4 l 2,50 // 4,00 €

WARME GETRÄNKE

Kaffeespezialitäten – fragen Sie unseren Service
Tee (verschiedene Sorten) 3,00 €
Frischer Minz- oder Ingwer-Tee 4,00 €

BIERE VOM FASS

0,3 // 0,5 l Bayreuther Hell 3,50 // 4,50 €
0,3 // 0,5 l Veltins Pils 3,50 // 4,50 €
0,3 // 0,5 l Maisel's Pale Ale 3,50 // 5,00 €
0,3 // 0,5 l Radler 3,50 // 4,50 €

FLASCHENBIER

0,33 l alkoholfreies Veltins 3,50 €
0,5 l Maisel's Weiße (Weizenbier) 4,20 €
0,5 l Maisel's Weiße alkoholfrei 4,20 €

APERITIF

Aperol Spritz 7 €
Campari Soda 7 €
Sarti Spritz 8 €
Negroni Sbagliato 10 €
Campari, Roter Wermut, Prosecco
Lillet Wildberry 8 €
Lillet, Zitronensaft, Wilberry Soda
Gin Tonic 8 €

Crodino Spritz (alkoholfrei) 6 €

mit bittersüße Aromen von Orange und Kräutern ist eine beliebte Alternative zum Aperol Spritz

Cocktailkarte bitte beim Service erfragen

(Mittwoch – Samstag)

Rakija/ Obstbrand aus Serbien: 0,02 cl

Quitte 4 €, Sljivowitz 4 €

Bud – Branko Sljivovica 50% Alc., 10 Jahre im Eichenfass gereift 7 €

PROSECCO/ CREMONT

0,1 l Prosecco Glas 4,50 €
0,75 l Prosecco Flasche 25,00 €

0,1 l Cremont Glas 5 €
0,75 l Cremont Flasche 32,00 €

Hausweine

Weißwein

Grauburgunder (trocken) 0,2l 5.5€ Fl. 24 €

Grüner Veltliner (trocken) 0,2l 5.5€ Fl. 24 €

Rotwein

Merlot Classic (trocken) 0,2l 5.5€

Sangria Glas 5€

Winterspecial

Winzerglühwein 5 Euro

Hot Aperol 6 Euro



WEISSWEINE/ ROSÉ aus Deutschland Weingut Dr. Heigel

2016 **WEISSBURGUNDER** trocken

Fruchtaromen von Pfirsich, etwas Ananas und Mango werden begleitet von weicher Cremigkeit, gehaltvoller Kraft und zurückhaltender Säure. Fisch und Meeresfrüchte, Grillgemüse, Kräuterküche, Kalbfleisch, Ente und sogar Rindfleisch freuen sich über diesen Begleiter.

0,1 4,00 € 0,2 7,50 € **Flasche 27 €**

2016 **RIESLING** trocken

Die Königin der Rebsorten in einer eleganten, zitrusfrischen Einheit mit feinen Apfelnoten, dezenter, gut eingebundener Säure und animierender Frische.

0,1 4,00 € 0,2 7,50 € **Flasche 27 €**

2019 **MAINSTOCKHEIMER Gelber Muskateller** feinfruchtig, trocken

duftet nach: weiße Blüten, Obstkorb, exotisch, Muskat schmeckt nach: gelbe Früchte, Mango, Rosen, Litschi, duftig passt zu: am besten einfach so!
90 Punkte Falstaff 2021

0,1 4,00 € 0,2 7,50 € **Flasche 27 €**

2017 **ROTLING** feinfruchtig Rosé

Ein Rotling ist die fränkische Variante des Rosé, mit dem Unterschied, dass weiße und rote Trauben gemeinsam vergoren werden. Unser Rotling kommt frisch, fruchtig, leicht und süffig daher... feine Himbeer- und Erdbeernoten, etwas Blüten und rote Früchte vereinen sich zartrosa zu einem fruchtigen Begleiter zu mediterraner Küche, Antipasti aller Art, Pflaumen im Speckmantel...

0,1 4,00 € 0,2 7,50 € **Flasche 27 €**

Georgische-, Serbische und BiH- Weine WEISSWEIN

Aleksic Arno Sauvignon Blanc ist eine häufig anzutreffende Rebsorte in Serbien. Klimatisch begünstigt reifen die Trauben sehr gut und erzeugen fruchtbetonte aber elegante Weine. „Arno“ vom Weingut Aleksić wurde bereits mehrfach prämiert, darunter auch mit einer Decanter Silbermedaille!

0,1 5,00 € 0,2 8,50 € **Flasche 32 €**

2020 **Makaridze's Wine Tsojikouri -NATURWEIN/ ORANGEWEIN** aus Georgien. Gegensätzliche Geschmacksrichtungen treffen sich im Gaumen und kreieren eine Aroma-Explosion aus Cantaloupe-Melone, leicht karamellisierten Früchten und Zitrusnoten. Umrankt von einem funky Gewürzzauber aus Zitronenpfeffer und Anis, ist dieser Wein genau das Richtige für Liebhaber unkonventioneller Genusserlebnisse.

0,1 7,00 € 0,2 12,00 € **Flasche 39 €**

Aleksic Sevdah Smederevka & Sauvignon Blanc. Smederevka ist eine autochthone Rebsorte in Serbien mit einer kräftigen Säurestruktur, der auf sandig-lehmigen Böden gute Resultate zeigt. Frische Frucht, knackige Säure, etwas Gras.

0,1 4,00 € 0,2 7,00 € **Flasche 26 €**

ROTWEIN

Aleksic Nostalgija ein warmer herzlicher Rotwein mit einer vordergründigen aber balancierten Fruchtnote.

0,1 4,00 € 0,2 7,00 € **Flasche 26 €**

Skegro Blatina 2018 ist die wichtigste rote Traube der Herzegovina. Sie besitzt nur weibliche Blüten und kann sich daher nicht selbst bestäuben. Daher wird die Rebsorte immer zusammen mit anderen Rebsorten, insbesondere Trnjak, gepflanzt. Kräftig, fruchtig, aromatisch. Mittelkräftig bis kräftig, die frische Frucht lädt auf jeden Fall bereits zum nächsten Schluck ein. Insgesamt ein ungezügelter Wein des Südens! Das Familienweingut Škegro aus Bosnien & Herzegovina ist ein großer Schatz in der Welt der Weine.

0,1 5,00 € 0,2 9,00 € **Flasche 33 €**