



MARKTPIRAT

==== **SPEISEKARTE** =====



MOIN, MOIN UND HERZLICH WILLKOMMEN BEI UNS.

Im Marktpirat reichen sich Tradition und Moderne die Hand. Das beginnt schon beim altherwürdigen Standort sowie unserer modernen Architektur und Inneneinrichtung samt gemütlichem Kamin. Der Mix setzt sich bei unseren Speisen nahtlos fort. Wir kombinieren für unsere Crossover-Küche die besten Rezepte vieler Länder mit ausgesuchten, regionalen Zutaten in Spitzenqualität. Über alles setzen wir unsere persönliche Note. Was du hier bekommst, gibt es in der Form nirgendwo anders.

Jeder bei uns im Team arbeitet mit viel Leidenschaft für seinen Bereich. Wir möchten, dass du dich bei uns rundum wohlfühlst: als dein zweites Speisenzimmer, als herzerwärmender Ort für den Kaffeeklatsch, bei einem ausgiebigen Frühstück oder für den Absacker nach der Arbeit. Mit unserem Slow Food schenken wir dir ein Stück Entschleunigung. Willkommen im Marktpirat, einem Ort, der Leib und Seele zusammenhält. Und vieles mehr.

**BEST
OF...
EURE LIEBLINGE**

TOP 8!

IHR HABT ENTSCHIEDEN

CHEESEBURGER

160 Gramm Beef, Tomate, rote Zwiebel, Käse, hausgemachte Burger-Sauce und Tomaten-Relish **10,00**

BARBEQUEEN ALS DOPPELTES DING

320 Gramm Beef, doppelt Bacon, doppelt Käse und hausgemachte Burger- und BBQ-Sauce **16,00**

BRUSCHETTA POMODORO MIT PARMESAN

Hausgebackenes, geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikum **8,00**

SPARERIBS

Vom Schwein, über mehrere Stunden langsam gegart, mit einer würzigen BBQ-Sauce überzogen und mit einer Beilage nach Wahl (siehe Seite 13) **16,00**

CURRYWURST

Mit einer Portion dicker Fritten **9,00**

Schärfe nach Wunsch: normal, scharf **OHNE AUFPREIS**

Extra-scharf **AUFPREIS 1,00**

PULLED PORK CHEESE FRIES

Dicke Fritten, Pulled Pork in BBQ-Sauce, mit Käse gratiniert **9,00**

SPAGHETTI BOLOGNESE

Klassische italienische Bolognese mit Rindfleisch auf hausgemachten Spaghetti **12,00**

EITLER COCKEL

Gemischter Salat mit Rauke, Kresse, Sprossen, Radieschen, Tomate, Gurke, Karotte, Rosmarin-Hähnchen und Balsamicodressing **11,00**

2 KREATIVE KÖPFE. 3 LECKERE TIPPS.



THORSTEN EHLERS

INHABER DES MARKTPIRAT

„JA, ICH BIN EIN WASCHECHTER DITHMARSCHER JUNG‘. ICH HABE IN ALLER WELT GASTRONOMIE-KONZEPTE STUDIERT. DAS BESTE DAVON HABE ICH IN EINER CROSSOVER-KÜCHE MIT REGIONALEN LECKEREIEN UND INTERNATIONALEN SPEZIALITÄTEN KOMBINIERT. MIT DEM MARKTPIRAT HABE ICH ETWAS NACH HEIDE GEBRACHT, WAS MAN SONST NUR IN SZENE-STÄDTEN FINDET. UND NEBENBEI DEN BURGER SALONFÄHIG GEMACHT.“

THORSTEN EMPFIEHLT EUCH:

ALS STARTER:

Das Rindercarpaccio vom Holsteiner Rind **13,00** | **DAZU** ein Aperol Sprizz **6,00**

ZUM SATTWERDEN:

Das Rumpsteak (250 Gramm vom norddeutschen Weiderind, dry aged, 4 Wochen am Knochen gereift), mit einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot, Kräuterbutter, gebratenen Champignons mit Zwiebeln und Bratkartoffeln **30,00** und Sauce Béarnaise **4,00** | **DAZU** ein Glas Rioja **0,2** | **6,00**

ZUM GENIESSEN:

Schokoladentarte mit Vanilleeis und Schlagsahne **6,00** | **DAZU** ein doppelter Espresso **3,50**



CHRISTIAN BRUNN

DER KÜCHENCHEF

„ICH LIEBE ES, FÜR TOP-ADRESSEN ZU ARBEITEN: OB ALS KÜCHENCHEF BEIM PREMIUM-CATERER BLAUER HUMMER ODER IM HOTEL VIER JAHRESZEITEN IN HAMBURG, AUF EVENTS MIT TIM MÄLZER ODER STEFFEN HENSSLER ODER BEI DEN EMIRATES. ICH HINTERLASSE GERNE MEINE PERSÖNLICHE, GESCHMACKVOLLE NOTE. UND MIT DEM MARKTPIRAT HABE ICH ENDLICH MEINEN HEIMATHAFEN GEFUNDEN.“



CHRISTIAN EMPFIEHLT EUCH:

ALS STARTER:

Das Rindertartar mit geröstetem Brot **16,00** | **DAZU** ein Glas Pinot Noir **0,2** | **5,60**

ZUM SATTWERDEN:

Das Schnitzel Wiener Art mit rustikalen Bratkartoffeln und Gurkensalat **17,00**

DAZU ein Dithmarscher Pils **0,3** | **3,30**

ZUM GENIESSEN:

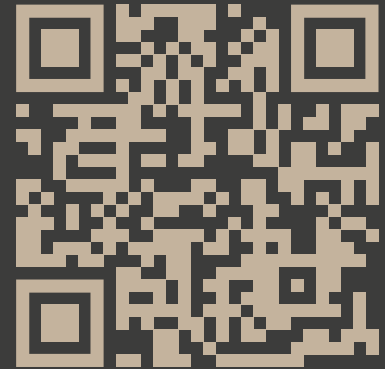
Ein Stück Trümmer-Torte **4,00** | **DAZU** ein Espresso **2,40**

WOCHENGERICHTE

REGIONAL & SAISONAL

WIR HABEN FÜR DICH JEDE WOCHE NEUE SPEZIALITÄTEN AM START,
DIE ES NUR FÜR KURZE ZEIT GIBT. BESTE REGIONALE ZUTATEN,
EXTRA FRISCH UND RAFFINIERT KOMPONIERT.

SPRICH UNS AN ODER SCANNE DEN CODE!



VON ANFANG BIS ENDE

GELUNGENER START: APERITIF

HUGO

Limette, Holunderblüte, Sprudel, Prosecco, frische Minze 6,00

APEROL SPRIZZ

Prosecco, Aperol, Sprudel 6,00

LILLET WILD BERRY

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry 6,00

BASIL SMASH - SMASH HIT MADE IN HAMBURG

Tanqueray Gin, Zitronensaft, Zucker, Basilikum 7,00

SALATE

KRAFTMEIER

Gemischter Salat mit Kernen, Kresse, Sprossen, Radieschen, Tomate, Gurke, Karotte und Balsamicodressing **9,00**

EITLER GOCKEL

Gemischter Salat mit Rauke, Kresse, Sprossen, Radieschen, Tomate, Gurke, Karotte, Rosmarin-Hähnchen und Balsamicodressing **11,00**

ZICKLEIN

Gemischter Salat mit Kresse, Sprossen, Radieschen, Tomate, Gurke, Karotte, gegrilltem Ziegenkäse in Rosmarin-Honig-Marinade und Himbeerdressing **11,00**

CAESAR SALAD

Römersalat, Kresse, Sprossen, Radieschen, Tomate, Gurke, Karotte, Parmesandressing, Croûtons und Parmesanhobel **10,00**

WAHLWEISE IN FOLGEN- DEN VARIATIONEN:

mit Rosmarin-
Hähnchen **13,00**

mit Spicy Hadson-
Hähnchen **13,00**

mit Garnelen,
PRO STÜCK 3,00

HAUSGEMACHTE SUPPEN

KARTOFFELSUPPE

Mit ausgelassenem Speck und roten Zwiebeln **7,00**

TOMATENSUPPE

Mit Croûtons **7,00**

EINFACH ZUM GENIESSEN

VORSPEISEN & SPEZIALITÄTEN

HAUSGEBACKENES LANDBROT

Mit Olivenöl und Flockensalz **3,00**

POMMES DIPPERS MIT DREI SAUCEN DEINER WAHL

(Siehe Seite 13: „Unsere Dips“) **6,00**

ZWEIERLEI ERDÄPFEL MIT DREIERLEI SAUCEN

Süßkartoffeln, dicke Fritten und 3 Saucen nach Wahl (siehe Seite 13: „Unsere Dips“) **8,00**

BACKKARTOFFEL MARKTPIRAT-STYLE

mit Kräutercreme und Salatbeilage **8,00** | Zusätzlich...

mit Rosmarin-
Hähnchen und
Zitronen-Mayo **12,00**

mit Grillgemüse und
Guacamole **13,00**

mit Spicy Hadson-
Hähnchen **12,00**

mit Garnelen **16,00**

BRUSCHETTA POMODORO MIT PARMESAN

Hausgemachtes, geröstetes Brot mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Basilikumpesto **8,00**

PULLED PORK CHEESE FRIES

Dicke Fritten, Pulled Pork in BBQ-Sauce, mit Käse gratiniert **9,00**

RINDERTARTAR (FILET VOM HOLSTEINER RIND) MIT GERÖSTETEM BROT

Filet vom Holsteiner Rind in einer Marinade aus Schalotten, Kapern, Senf, gehackten Sardellen, Ketchup, Eigelb, Cornichons & Schnittlauch **16,00** | als Hauptgang mit Parmesan-Trüffel-Fritten **27,00**

RINDERCARPACCIO (FILET VOM HOLSTEINER RIND)

Mit Rauke, Parmesan, gebratenen Champignons und marinierten Tomatenwürfeln **13,00**

VEGANES KICHERERBSEN-CURRY

Mit Broccoli, Karotten und Rosinen in Kokosmilch mit Minzreis **14,00**

NEU
BEI UNS

HAUSGEMACHTE PASTA

ERST WÄHLEN, DANN GENIESSEN:

DAS GEHEIMNIS GUTER PASTA SIND HARTWEIZENGRIESS UND WASSER, ABER AUCH DIE FRISCHE ZUBEREITUNG. DARUM MACHEN WIR UNSERE PASTA FÜR DICH TÄGLICH GANZ FRISCH SELBST. DU KANNST DEIN ESSEN JETZT NACH DEINER GANZ PERSÖNLICHEN VORLIEBE ZUSAMMENSTELLEN.

WÄHLE DEINE LIEBLINGS-PASTA:



SPAGHETTI



FUSILLI



TAGLIATELLE

WÄHLE DEINE LIEBLINGS-SAUCE:

NAPOLI

Fruchtige Tomatensauce 9,00

BOLOGNESE

Klassische italienische Bolognese mit Rindfleisch 12,00

AGLIO E OLIO

Scharf, mit frischen Chilis, Olivenöl und Knoblauch 11,00

ZUSÄTZLICH mit Garnelen 15,00

SPINAT

Spinat, Tomate 11,00

Mit gegrilltem Lachs 14,00

Mit Garnelen, **PRO STÜCK 3,00**



QUALITÄT MADE IN DITHMARSCHEN.

DIE SATTEN **160 GRAMM** FLEISCH FÜR DIE PATTIES STAMMEN ZU **100% VON RINDERN AUS NORDDEUTSCHLAND**, TÄGLICH FRISCH VON DER FLEISCHEREI THOMSEN AUS WROHM, HANDGEWOLFT UND PUNKTGENAU VON UNS GEBRATEN.

WÄHLE DEIN BRÖTCHEN:

BRIOCHE - das klassische Burger-Brötchen mit leicht süßlichem Aroma **AUFPREIS 1,00**

MEHRKORN & SAUERTEIG - **OHNE AUFPREIS**

Alle Burger servieren wir auch als Low Carb-Variante **OHNE AUFPREIS**

DIE MUTTER ALLER BURGER

Rundstück warm, Schweinebraten mit kräftiger Bratensauce & saurer Gurke **9,00**

HAMBURGER

160 Gramm Beef, Tomate, rote Zwiebel, hausgemachte Burger-Sauce & Tomaten-Relish **9,00**

CHEESEBURGER

160 Gramm Beef, Tomate, rote Zwiebel, Käse, hausgemachte Burger-Sauce & Tomaten-Relish **10,00**

BRANDSTIFTER

160 Gramm Beef, scharfe Jalapeños, Frischkäse & eingelegte rote Zwiebeln & hausgemachte Burger-Sauce **11,00**
Extra-scharf **AUFPREIS 1,00**

WILDER BOCK

160 Gramm Beef, Ziegenkäse, mit hausgemachter Burger-Sauce & Feigensauce **11,00**

MEXIKANER

160 Gramm Beef, Käse, Guacamole, Rote Bete, Jalapeños & hausgemachte Burger-Sauce **11,00**

HEY

**ALLE BURGER AUCH OHNE
FLEISCH BESTELLBAR!**



BURGER

BARBEQUEEN

160 Gramm Beef, knusprig gebratener Bacon, Käse, hausgemachte Burger- & BBQ-Sauce **11,00**

BARBEQUEEN ALS DOPPELTES DING

320 Gramm Beef, doppelt Bacon, doppelt Käse, hausgemachte Burger- & BBQ-Sauce **16,00**

MAFIOSO

160 Gramm Beef, Mozzarella, Tomaten-Relish, Rauke, getrocknete Tomaten & hausgemachte Burger-Sauce **11,00**

BIG KAHUNA

Der Klassiker aus „Pulp Fiction“: 160 Gramm Beef, Käse, gegrillte Ananas, hausgemachte Burger-Sauce & Tomaten-Relish **11,00**



BURGER OHNE RINDFLEISCH

PULLED PORK

Langsam gegartes Fleisch vom Schwein, mit karamellisierten roten Zwiebeln, Rauke & Senf-Mayo **11,00**

SPICY HUDSON

Gebackene, leicht scharfe Hähnchenbrust, Ananas & Chili-Tomaten-Relish **11,00**

FEDERVIEH II

Hähnchenbrust mit Mozzarella, getrockneten Tomaten & Rauke, hausgemachter Burger-Sauce & Tomaten-Relish **11,00**

PIMP

PACK NOCH WAS DRAUF!

UPGRADE DEINEN BURGER!

Was packst du? Doppelt? Dreifach? Oder lieber fleischlos oder vegan? Du hast die Wahl, wir die Auswahl!

Jedes extra 160 Gramm
Beef-Pattie **NUR 3,50**

Veganes Moving Moun-
tains Pattie auf Pflanzen-
basis **5,00**

Hausgemachtes
Vegan-Pattie **3,50**

Extra Hähnchen **4,00**
oder Garnele **3,00**

MACHT SATT & GLÜCKLICH

VEGETARISCHE & VEGANE BURGER

ALLES IN DITHMARSCHER HANDARBEIT GEFERTIGT.

DAS BESONDERE UNSERER VEGETARISCHEN UND VEGANEN BURGER: WIR MACHEN DIE GEMÜSE-KARTOFFEL-BRATLINGE SELBST. JEDER UNSERER BURGER WIRD MIT EINEM BRATLING, FRISCHEM SALAT, ROTEN ZWIEBELN, TOMATEN UND UNSERER HAUSGEMACHTEN BURGER-SAUCE GEZAUBERT.

SOFTER MAFIOSO

Vegan-Pattie, Mozzarella, Rauke, getrocknete Tomaten, hausgemachte Burger-Sauce & Tomaten-Relish **11,00**

ROTER TEUFEL

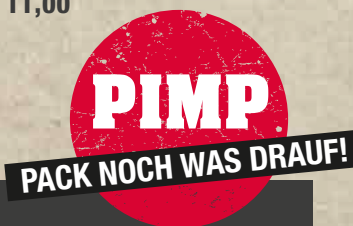
Vegan-Pattie, Rote Bete, Käse, scharfe Jalapeños, Guacamole & hausgemachte Burger-Sauce **11,00**
Extrascharf **AUFPREIS 1,00**

MUFFLON

Vegan-Pattie, Halloumi-Käse, Grillgemüse, Rauke, hausgemachte Burger-Sauce & BBQ-Sauce **11,00**

VEGAN: ORIENT-EXPRESS

Vegan-Pattie, Datteln, Grillgemüse und Mango-Chili-Salsa **11,00**



UPGRADE DEINEN BURGER!

Was packst du? Doppelt? Dreifach? Oder lieber fleischlos oder vegan? Du hast die Wahl, wir die Auswahl!

Jedes extra 160 Gramm
Beef-Pattie **NUR 3,50**

Veganes Moving Moun-
tains Pattie auf Pflanzen-
basis **5,00**

Hausgemachtes
Vegan-Pattie **3,50**

Extra Hähnchen **4,00**
oder Garnele **3,00**



BEILAGEN

HAUSEGEMACHTER KRAUTSALAT

Aus Dithmarscher Rotkohl und Möhren 5,00

GEMISCHTER SALAT

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten, Gurken, Karotten & Balsamico-Dressing 5,00

GURKENSALAT

Mit weißem Balsamico, Öl & Dill 5,00

RUSTIKALE BRATKARTOFFELN NACH MARKTPIRAT-ART

Mit Speck und Zwiebeln, in der Schale gebraten 5,00

DICKE FRITTEN

Mit Ketchup und Frittencreme 4,00

SÜSSE FRITTEN

Aus Süßkartoffeln, mit Ketchup und Frittencreme 5,00

PARMESAN-TRÜFFEL-FRITTEN

Dicke Fritten mit Trüffel & geriebenem Parmesan 6,00

BACKKARTOFFEL MARKTPIRAT-STYLE MIT KRÄUTERCREME

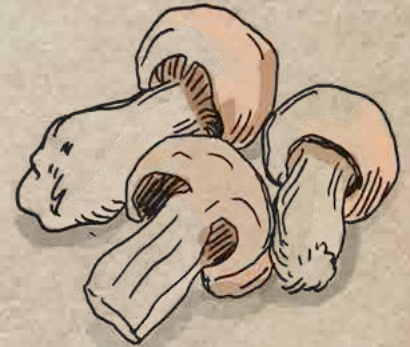
Mit Kräuteröl & Parmesan 5,00

GEBRATENE CHAMPIGNONS

Mit Zwiebeln, Knoblauch & Kräutern 5,00

UNSERE HAUSEGEMACHTEN DIPS & SAUCEN

Aioli, Chili süß, Guacamole, BBQ, scharfes Chili-Chutney, Kräutercreme, Burgersauce, Trüffel-Mayo, Zitronen-Mayo, vegane Mayo je 2,00



FÜR DIE KLEINEN

FUSILLI MIT TOMATENSAUCE

Mit fruchtiger Tomatensauce 6,00

FUSILLI BOLOGNESE

Klassische italienische Bolognese mit Rindfleisch 7,00

VEGANES KICHERERBSEN-CURRY

Mit Broccoli, Karotten und Rosinen in Kokosmilch mit Minzreis 9,00

NEU

BEI UNS

CHICKENBURGER

Hähnchenbrust mit Tomate, Salat, Zwiebeln und leckerer hausgemachter Burger-Sauce auf einem Brioche-Brötchen 9,00

HAUSGEMACHTE CHICKEN-NUGGETS

Mit dicken Fritten 8,00

RÄUBERTELLER

Besteck und Teller zum Klauen bei den Eltern **KOSTENLOS**



FLEISCH ISST DEIN GEMÜSE

FLEISCH AUS DER REGION

RUMPSTEAK (DRY AGED, 4 WOCHEN AM KNOCHEN GEREIFT)

250 Gramm vom norddeutschen Weiderind, mit einer Scheibe geröstetem Sauerteigbrot, Kräuterbutter, gebratenen Champignons mit Zwiebeln und einer Beilage nach Wahl (siehe Seite 13) **30,00**
Hausgemachte Sauce Béarnaise **AUFPREIS 4,00**

SCHNITZEL WIENER ART

Vom Schwein, mit rustikalen Bratkartoffeln, Sardellen, Kapern & Gurkensalat **17,00**

NEU

BEI UNS

SPARERIBS

Vom Schwein, über mehrere Stunden langsam gegart, mit einer würzigen BBQ-Sauce überzogen und mit einer Beilage nach Wahl (siehe Seite 13). Die saftigen Rippchen sind zart-knusprig. Danach leckst du dir definitiv alle 10 Finger! **16,00**

RINDERTARTAR MIT GERÖSTETEM BROT

Aus dem Filet vom Holsteiner Rind, in einer Marinade aus Schalotten, Kapern, Senf, gehackten Sardellen, Ketchup, Eigelb, Cornichons & Schnittlauch, dazu Parmesan-Trüffel-Fritten **27,00**

SCHIMANSKI-TELLER

CURRYWURST

Unsere Currywurst haben wir gemeinsam mit der Fleischerei Thomsen in Wrohm nach eigener Rezeptur kreiert. Diese Wurst gibt es exklusiv bei uns.
Und die leckere Currysauce ist hausgemacht.
Inklusive einer Portion dicker Fritten **9,00**

SCHÄRFE NACH WUNSCH: normal oder scharf **OHNE AUFPREIS**

Extra-scharf **AUFPREIS 1,00**

**NUR
HIER**

EIGENE REZEPTUR

KRÖNENDER ABSCHLUSS: DESSERT

AMERICAN CHEESECAKE

Nach original Rezept mit Philadelphia, mitgebracht aus den USA vom Chef Persönlich 5,00

SCHOKOLADENTARTE

Mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,00

DAS WAR NOCH NICHT ALLES!

Schaue dir auch unsere täglich wechselnde, hausgemachte Dessert-Auswahl in der Kühlablage an.



SCHON GEWUSST?

CARLO & RABEE

UNSERE KONDITORMEISTER

ES GIBT IMMER EINEN GUTEN GRUND FÜR KAFFEE UND KUCHEN. CARLO UND RABEE SIND UNSERE KONDITORMEISTER. SIE FERTIGEN DEINE WUNSCHTORTE ZUR HOCHZEIT, DEINEN WUNSCHKUCHEN FÜR DIE GEBURTSTAGSFEIER ODER DEIN SÜSSES DESSERT FÜR DIE FIRMFESTUNG. DAZU BERATEN WIR DICH ZU DEN MENGEN UND BEREITEN ALLES ZUR PASSENDEN ZEIT AM TAG DEINER FEIERLICHKEIT ZU. DAS ERSPART DIR DEN STRESS. UNSER MOTTO IST GANZ EINFACH: DU SAGST WAS. WIR MACHEN DAS.



SPRICH UNS AN, WIR BERATEN DICH GERN!

TASSE KAFFEE* †	2,00
BECHER KAFFEE* †	2,70
KÄNNCHEN KAFFEE* †	4,00
ESPRESSO * †	2,40
DOPPELTER ESPRESSO * †	3,50
ESPRESSO MACCHIATO * ** †	2,70
CAPPUCCINO* ** †	3,00
CAPPUCCINO* VENEZIA MIT SAHNE †	3,30
MILCHKAFFEE* ** †	4,00
LATTE MACCHIATO* ** †	4,00
EISKAFFEE MIT SAHNE †	4,00



Aromen nach Wahl: Vanille, Mandel, weiße Schokolade, Zimt, Amaretto, Haselnuss, Spiced Chai, Karamell, Cookie **+0,50**

* Auf Wunsch erhältst du deinen Kaffee auch entkoffeiniert.

** Wir bieten dir auch laktosefreie Milch, Sojamilch und Hafermilch.

KAKAO & CO.

KALTER KAKAO **	2,50
HEISSE VOLLMILCH ODER WEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE	4,00
HEISSE MILCH MIT HONIG **	3,00
CHAI LATTE **	4,00
EISSCHOKOLADE MIT SAHNE	4,00

WENN GESCHMACK AUF SORTENVIELFALT TRIFFT.

UNSERE SAMOVA-TEES AUS HAMBURG ZEICHNEN SICH DURCH AUSSERGEWÖHNLICHE, NACHWACHSENDE UND RECYCELBARE ROHSTOFFE BEI UMWELTVERTRÄGLICHEN, SCHONENDEN ANBAU- UND PRODUKTIONSMETHODEN AUS. JEDER EINZELNE TEE VERSPRICHT EINEN GANZ BESONDEREN GENUSS.

ALLE TEES SERVIEREN WIR DIR IM KÄNNCHEN.

HIGH DARLING

Darjeeling aus dem Bio-Teegarten Sungma von den Südhängen des Himalaya. Ein leicht anregender, jahrgangstreuer Second Flush. **4,00**

ENGLISH BREAKFAST

Schwarzer Tee aus Indien und Sri Lanka in Bio-Qualität. **4,00**

LAZY DAZE

Schwarzer Bio-Earl Grey mit leichter Frische durch Zitronenschale und Bergamotte-Öl. Aus China und der Region Darjeeling in Indien. **4,00**

GARDEN PARTY

Bio-Früchtetee mit Apfel und exotischen Kostbarkeiten wie Ananas und Gojibeeren. Krauseminze, Lemongrass und Blumenblüten runden das Geschmackserlebnis ab. **4,00**

JASMINE GREEN

Grüner Tee mit leichtem Aroma und dem Duft echter Bio-Jasminblüten. **4,00**

TEAM SPIRIT

Grüner Tee mit Lemongrass und weißem Tee, Karottenflocken, Jatoba, Orangenschalen, Süßholzwurzel, Ginkgoblätter, Pfefferminze, Färberdistelblüten, Ringelblumenblüten, Hibiscus und indischem Basilikum aus Darjeeling in Indien. **4,00**

TEA TIME

STRAIGHT FORWARD

Erstklassiger Assam mit einem kräftigen Aroma, aus kontrolliert biologischem Anbau. **4,00**

HEIDI`S DELIGHT

Kräuter-Tee mit Frauenmantelkraut, Zitronenmelisse, Pfefferminzblättern, Rosmarin, Färberdistel und Kornblumen, aus kontrolliert biologischem Anbau. **4,00**

SPACE COOKIE

Bio-Chai-Mix mit feinsten Kakaochale, Fenchel, Ingwer, Süßholzwurzel, Anis, Zimt, Kardamom, Pfeffer und Gewürznelke, aus kontrolliert biologischem Anbau. **4,00**

GIN SOUL

Fein-herber Kräuter-Tee mit Wacholderbeeren, Lemongrass, Zimt, Zitronenschale, Koriander, Piment, Lavendel und Rosenblüten. **4,00**

ISTANBUL NIGHTS

Schwarzer Ceylon-Tee und Darjeeling mit Minze und orientalischen Gewürzen, Aus kontrolliert biologischem Anbau. **4,00**

ORANGE SAFARI

Bio-Rooibos mit echten Vanillestücken, Saflorblütenblättern und natürlichen Aromen. **4,00**

MAYBE BABY

Bio-Früchtetee mit Hibiscusblüten, Sultaninen, Rote Bete-Würfeln, Ananaswürfeln, Apfelstücken, Karottenflocken, Hagebutte, Süßholzwurzel und Erdbeerstücken. **4,00**

LOW RIDER

Grüner Tee aus China, aus kontrolliert biologischem Anbau. **4,00**

FRISCHER TEE

Wahlweise mit frischer Minze oder frischem Ingwer. **4,00**



samova

VIVA CON AGUA laut oder leise	0,33 l / 0,75 l 3,00 / 6,00
FRITZ-KOLA ^{1, 3}	0,33 l 3,00
FRITZ-KOLA ZUCKERFREI ^{1, 3, 4}	0,33 l 3,00
MISCHMASCH KOLA-ORANGEN-LIMONADE ^{1, 3}	0,33 l 3,00
FRITZ-LIMO APFEL-KIRSCH-HOLUNDERLIMONADE	0,33 l 3,00
FRITZ-LIMO MELONENLIMONADE	0,33 l 3,00
DEICHLIMO Zitrone ODER Orange	0,33 l 3,00
STACHELBERRY Saure Bio-Stachelbeerschorle aus regionaler Herstellung	0,33 l 4,00
PROVIANT Naturtrübe Bio-Zitronenlimonade	0,33 l 4,00
VITAMALZ	0,33 l 3,00
HAUSGEMACHTER EISTEE Zitrone	0,5 l 5,00
HAUSGEMACHTER DURSTLÖSCHER Frisch und selbstgemixt	0,5 l 5,00
Unsere heutige Geschmacksrichtung findest du auf der Tageskarte.	
THOMAS HENRY TONIC WATER ^{2, 5, 8}	0,2 l 3,00
THOMAS HENRY SPICY GINGER ^{2, 6}	0,2 l 3,00
THOMAS HENRY GINGER ALE ²	0,2 l 3,00
THOMAS HENRY BITTER LEMON ^{2, 5, 6}	0,2 l 3,00
FEVER TREE INDIAN TONIC ⁸	0,2 l 4,00
RED BULL ¹	0,2 L Dose 4,00

GRANINI-SÄFTE

0,3 l / 0,5 l 3,00 / 4,90

Apfel klar, Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere, Multi-Vitamin, Kirsche, Banane, Pfirsich, Maracuja, Ananas, Rhabarber, Kiba, Cranberry

GRANINI-SAFT-SCHORLE

0,3 l / 0,5 l 3,00 / 4,90

Alle Säfte sind auch als Schorle erhältlich.

DITHMARSCHER	0,3 l / 0,5 l 3,30 / 4,50
DITHMARSCHER NATURTRÜB	0,3 l / 0,5 l 3,30 / 4,50
DITHMARSCHER DUNKEL	0,3 l / 0,5 l 3,30 / 4,50
KROMBACHER	0,3 l / 0,5 l 3,30 / 4,50
MAISEL'S WEISSE	0,5 l 5,00
ALSTERWASSER	0,3 l / 0,5 l 3,00 / 4,00
AKTIONSBIER DES MONATS	0,3 l / 0,5 l PREIS AUF NACHFRAGE

BIER AUS DER FLASCHE

DITHMARSCHER ALKOHOLFREI	0,33 l 3,30
MAISEL'S WEISSE ALKOHOLFREI	0,5 l 5,00
SCHÖFFERHOFER GRAPEFRUIT	0,33 l 3,30

AKTIONSBIER DES MONATS

SPRICH UNS AN ODER SCHAU IN
DIE TAGESKARTE.
PROST!



KLARE

SCHIMMELREITER AQUAVIT	2 cl 2,00
LINIE AQUAVIT	2 cl 2,50
HELBINGS KÜMMEL	2 cl 2,50
OLDESLOER WEIZENKORN	2 cl 2,00

VODKA

RUSSIAN STANDARD	2 cl 3,00
ABSOLUT	2 cl 3,50

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	2 cl 3,00
JOSE CUERVO GOLD	2 cl 3,50
SIERRA MILENARIO REPOSADO 100% AGAVE	2 cl 4,50

RUM

RON VARADERO 7 Jahre	4 cl 6,00
PLANTATION TRINIDAD 13 Jahre	4 cl 9,90
RON ZACAPA XO CENTENARIO 23 Jahre	4 cl 12,90

GIN

BOMBAY SAPPHIRE LONDON DRY GIN 40 % Vol.	4 cl 5,80
TANQUERAY LONDON DRY GIN 47,3 % Vol.	4 cl 4,80
HENDRICK'S SCOTTISH DRY GIN 44 % Vol.	4 cl 6,80
MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN 47 % Vol.	4 cl 7,80
GIN SUL ALTONAER DRY GIN 43 % Vol.	4 cl 7,80
KNUT HANSEN DRY GIN AUS HAMBURG LOKSTEDT 42 % Vol.	4 cl 7,80
WINDSPIEL PREMIUM DRY GIN 47 % Vol.	4 cl 7,80
WINDSPIEL NAVY STRENGTH GIN 57 % Vol.	4 cl 7,80
WINDSPIEL PREMIUM DRY GIN RESERVE 49,7 % Vol.	4 cl 13,00

SPIRITS

WHISKEY

TULLAMORE DEW IRISH WHISKEY	4 cl 4,00
JIM BEAM KENTUCKY STRAIGHT BOURBON	4 cl 4,00
JACK DANIEL'S TENNESSEE	4 cl 4,50
WOODFORD RESERVE KENTUCKY STRAIGHT BOURBON	4 cl 6,80
OBAN SINGLE MALT WHISKY	4 cl 8,50
SLYRS SINGLE MALT WHISKY VOM SCHLIERSEE AUS BAYERN	4 cl 9,00

LIKÖRE

SAMBUCA	2 cl 2,50
JÄGERMEISTER	2 cl 2,50
AVERNA	2 cl 2,50
BAILEYS AUF EIS	4 cl 5,00
RAMAZZOTTI AUF EIS	4 cl 4,50
LIKÖR 43	4 cl 4,50

BRÄNDE LANTENHAMMER BRÄNDE AUS DEN OBERBAYERISCHEN ALPEN

HASELNUSS	2 cl 4,50
OBSTLER	2 cl 4,50
WILLIAMS	2 cl 4,50
MIRABELLE	2 cl 4,50
ZWETSCHGE	2 cl 4,50

GRAPPA AUS DER DISTELLERIA MARZADRO IN ITALIEN

TRADIZIONALE	2 cl 2,50
LE DICHIOTTO LUNE	2 cl 3,50
CHARDONNAY	2 cl 4,50
AMARONE	2 cl 4,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

MINT-TONIC Frische Minze, Zucker, Zitrone, Tonic Water 0,5 l 5,30

HÖLUNDEBLÜTE Ingwer, Holunder, Ginger Ale 0,5 l 5,30

IPANEMA Frische Minze, Zucker, frische Limette, Ginger Ale 0,5 l 5,30

CAIPIMARA Frische Limette, brauner Rohrzucker, Mango, Maracuja 0,5 l 5,30

SAFER SEX ON THE BEACH Grenadine, Zitrone, Pfirsich, Cranberry, Ananas 0,5 l 5,30

KEVIN LIGHT Melone, Mandel, Zitrone, Orange, Ananas 0,5 l 5,30

CLASSIC COCKTAILS

OLD FASHIONED Four Roses Bourbon, Angostura, Zucker, Soda, Orange, Zitrone 6,60

GIN FIZZ Tanqueray London Dry Gin, Zucker, Zitrone, Soda 6,60

COSMOPOLITAN Russian Standard Vodka, Cointreau, Limette, Cranberry 6,60

MOSCOW MULE Russian Standard Vodka, Limette, Spicy Ginger, Gurke 6,60

MUNICH MULE Bombay Sapphire London Dry Gin, Limette, Spicy Ginger, Gurke 6,60

LONGDRINKS

COLA-KORN 4 cl / 0,2 l 4,60

COLA-RUM 3 JAHRE 4 cl / 0,2 l 5,60

VODKA-LEMON 4 cl / 0,2 l 5,60

VODKA-RED BULL 4 cl / 0,2 l 6,60

LIKÖR 43 MIT MILCH 4 cl / 0,2 l 6,60

GIN TONIC mit Tanqueray London Dry 4 cl / 0,2 l 6,60

GIN TONIC mit Bombay Sapphire 4 cl / 0,2 l 7,60

GIN TONIC mit Windspiel / Monkey 47 / Gin Sul / Hendrick's Gin 4 cl / 0,2 l 9,60

GIN TONIC WAHLWEISE MIT THOMAS HENRY ODER FEVER-TREE INDIAN TONIC WATER

FANCY DRINKS

PIÑA COLADA Ron Varadero Rum 3 Jahre, Sahne, Kokossirup, Ananassaft **8,00**

CAIPIRINHA Cachaça, frische Limette, brauner Rohrzucker **8,00**

CUBA LIBRE Ron Varadero Rum 3 Jahre, frische Limette, Cola **8,00**

TEQUILA SUNRISE Jose Cuervo Silver Tequila, Zitronensaft, Grenadine, Orangensaft **8,00**

MOJITO KLASSIK Ron Varadero Rum 3 Jahre, brauner Rohrzucker, frische Limette & Minze, Soda **8,00**

GOLDJUNGE Likör 43, Ron Varadero Rum 3 Jahre, Passionsfrucht, Orange, frische Limette, Karamell **9,00**

SWIMMING POOL

Ron Varadero Rum 3 Jahre, Russian Standard Vodka, Kokossirup, Sahne, Blue Curaçao, Ananassaft **9,00**

LONG ISLAND ICE TEA

Jose Cuervo Silver Tequila, Ron Varadero Rum 3 Jahre, Bombay Sapphire Gin, Triple Sec, Russian Standard Vodka, Zitronensaft, Cola **10,00**

KEVINS MELON PIRATE (MARKTPIRAT-EDITION)

Russian Standard Vodka, Melonenlikör, Mandelsirup, Zitronensaft, Orangensaft, Ananassaft **9,00**

SEX ON THE BEACH

Russian Standard Vodka, Grenadine, Pfirsichlikör, Zitronensaft, Ananassaft, Cranberrysaft **9,00**

MAI TAI

Ron Varadero Rum 3, 5, 7 Jahre, Rum hochprozentig, Amaretto, Triple Sec, Apricot Brandy, Mandelsirup, Zitronensaft, Ananassaft **10,00**

SINGAPORE SLING

Bombay Sap. Gin, D.O.M. Benedictine, Cointreau, Cherry Heering, Grenadine, Angostura, Zitronensaft, Ananassaft **10,00**



PINOT GRIGIO Q.B.A., TROCKEN

Vinicola Sartori, Veneto, Italien. Offener Wein **0,2 l 4,60**

WEISSBURGUNDER Q.B.A., TROCKEN

Weingut Tesch, Nahe, Deutschland. Offener Wein **0,2 l 4,60**

GRÜNER VELTLINER, TROCKEN

Weingut Gmeinböck, Österreich. Offener Wein **0,2 l 4,60**

RIESLING, LIEBLICH

Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg. Offener Wein **0,2 l 4,60**

GRAUER BURGUNDER Q.B.A., TROCKEN*

Weingut Bauer, Pfalz, Deutschland.

Der Wein besticht durch Duftaromen von grünen Nüssen, Mandeln, frischer Butter sowie fruchtige Aromen, die an Birne, Trockenobst, Rosinen, Ananas und Zitrusfrüchte erinnern. Flaschenwein **0,75 l 19,00** / Offener Wein **0,2 l 5,60**

RIESLING „UNPLUGGED“, TROCKEN**

Weingut Tesch, Nahe, Deutschland.

Unverfälscht und natürlich. Reinrassig, spritzig. Im Mund findet eine Explosion statt.

Eine klare Vorstellung von Apfel und Zitrus. Flaschenwein **0,75 l 20,00** / Offener Wein **0,2 l 6,00**



ROTWEINE

CABERNET SAUVIGNON Q.B.A., TROCKEN

Vignerons de Catalan, Südfrankreich. Offener Wein **0,2 l 4,60**

SCHWARZRIESLING, HALBTROCKEN

Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg. Offener Wein **0,2 l 4,60**

RIOJA, TROCKEN

Bodega Ramon Bilbao, Tempranillo Crianza Doca, Spanien.

Frischer Duft nach Schwarzkirschen, weich und saftig am Gaumen, elegant mit weichen Tanninen.

Flaschenwein **0,75 l 20,00** / Offener Wein **0,2 l 6,00**



ROSÉWEIN

PINOT NOIR ROSÉ „JUST ROSÉ“ Q.B.A., TROCKEN

Weingut Bauer, Pfalz, Deutschland.

Fruchtiges Aroma mit Nuancen von Zitrusfrüchten. Dieser typische Spätburgunder Rosé hat einen feinen Duft nach Erdbeeren und Pfirsich. Ein leichter, junger Wein. **0,75 l 19,00** / Offener Wein **0,2 l 5,60**

PROSECCO

VINICOLA SERENA

Prosecco Spumante DOCG **0,75 l 17,00** / Prosecco Frizzante DOC **0,2 FL 5,00**

Prosecco Spumante DOCG **0,1 Glas 2,60**

¹ koffeinhaltig, ² mit Säuerungsmittel, ³ mit Farbstoff, ⁴ mit Süßungsmittel, ⁵ mit Antioxidationsmittel,

⁶ mit Stabilisatoren, ⁷ mit Konservierungsmittel, ⁸ chininhaltig. Alle Preise in Euro (€)

**WIR SIND TÄGLICH
FÜR DICH DA!**

ÖFFNUNGSZEITEN

MO – DO: 8:30 – 23 UHR

FR & SA: 8:30 – 1 UHR

SO: 8:30 – 23 UHR

(KÜCHE BIS 22 UHR GEÖFFNET)

WWW.MARKTPIRAT.DE



**NEUES GIBT'S AUCH BEI UNS AUF
FACEBOOK.COM/MARKTPIRAT**

