

Brasserie

AM MARKT

Brasserie am Markt by Mario

*Genießen Sie eine Auszeit im Herzen von
Holzwickede - lassen Sie sich in unserem
italienischen Restaurant verwöhnen.*

*Tauchen Sie ein in die Welt der delikatsten Aromen,
herzlichen Gastfreundschaft und authentischen
Genüsse.*

*Wir freuen uns darauf, Sie in der Brasserie am
Markt willkommen zu heißen!*

Brasserie

AM MARKT

Zuppe

Crema di Pomodoro ¹⁶

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum

6,90 €

Stracciatella ^{12,16}

Klare Gemüsebrühe mit Ei und Parmesan

6,90 €

Vorspeise

Bruschetta Classic ²

Italienisches Brot mit Tomaten, Knoblauch, frischem Basilikum und Olivenöl

7,90 €

Antipasto della Casa

Lassen sie sich von unserer gemischten Vorspeisenplatte überraschen

14,90 €

Vitello Tonnato ^{12,13,32,37}

fein geschnittene Kalbsfleischscheiben mit einer Thunfischcreme und Kapern

16,90 €

Carpaccio di Manzo ¹⁶

Hauchdünne Filetscheiben vom Black Angus Rind, dazu Rucola, Parmesan, Olivenöl

16,90 €

Lumache Diavolo

ein halbes Dutzend Weinbergschnecken in scharfer Tomatensauce

9,90 €

Lumache al Pepe Verde ¹⁶

ein halbes Dutzend Weinbergschnecken in Pfeffer-Sahnesauce

9,90 €

Brasserie

AM MARKT

Insalata

Insalata Mista

Gemischter Salat

6,90 €

Insalata Nizzarda ^{12, 13}

Gemischter Salat mit Thunfisch, Paprika, roten Zwiebeln, gekochtem Ei, Oliven, Sardellen und hausgemachter Vinaigrette

13,50 €

Burrata ^{16, 37}

Mozzarella mit flüssigem Kern, mit Cherrytomaten, Pesto Genovese

13,90 €

Insalata Tacchino ³⁷

Gemischter Salat mit Putenstreifen

15,90 €

Pasta

Spaghetti Aglio Olio e Peperoncino ²

9,90 €

Spaghetti alle Vongole ^{2, 11}

Mit Venusmuscheln und Cherrytomaten in Weißweinsauce

14,90 €

Linguini Frutti di Mare ^{2, 11}

Mit Meeresfrüchten, Cherrytomaten und frischen Kräutern

22,90 €

Tagliatelle Verdure misti ²

Mit gegrilltem Gemüse in Tomatensauce

13,90 €

Tagliatelle con carne di Vitello ^{2, 16}

Mit Lauchzwiebeln, Rucola, Cherrytomaten, Kalbsspitzen und Pecorino

21,90 €

Tagliatelle al Salmone ^{2, 13, 16, 37}

Mit Lachs und Spinat in Rosa Sauce

18,90 €

Pappardelle ^{2, 37}

Mit Steinpilzen und Salsiccia in Weißweinsauce

19,80 €

Brasserie

AM MARKT

Fleisch

Rumpsteak ³⁷

vom Grill mit Tagesbeilage

28,90 €

Bistecca ^{16, 37}

Rumpsteak vom Grill gefüllt mit Rucola, Cherrytomaten und Parmesanraspeln

33,90 €

Rinderfilet ³⁷

Auf Barolosauce mit Tagesbeilage

35,90 €

Filetto ^{2, 16, 37}

Rinderfilet auf Gorgonzolasauce mit Nudeln

35,90 €

Fisch

Salmone ^{12, 13}

Auf einer Proseccosauce mit Bandnudeln

25,90 €

Pizza

Unsere Pizzen werden alle mit einer hausgemachten, fruchtigen Tomatensauce und Mozzarella belegt

Pizza Margherita ^{2, 16}

Mit Basilikum und Olivenöl

9,50 €

Pizza Salame ^{2, 16, 37}

Mit echter italienischer Fenchelsalami aus der Toskana

12,00 €

Pizza Tonno e Cipolla ^{2, 13, 16}

Mit Thunfisch und roten Zwiebeln

12,00 €

Pizza Bufala ^{2, 16}

Mit Büffelmozzarella, Basilikum, Olivenöl

13,00 €

Pizza Piccante ^{2, 16}

Mit scharfer Salami, Champignons, roten Zwiebeln und Oliven

13,00 €

Brasserie

A M M A R K T

Pizza

Pizza Gamberetti <small>2, 11, 16</small> Mit Spinat, Krabben und Knoblauch	13,90 €
Pizza Capricciosa <small>2, 12, 16, 37</small> Mit Italienischem Kochschinken, Champignons, Artischocken und Ei	12,90 €
Pizza Vegetariana <small>2, 16</small> Mit verschiedenem Gemüse	12,90 €
Pizza Parma <small>2, 16</small> Mit Parmaschinken, Rucola und Parmesan	14,50 €
Pizza Salsiccia <small>2, 16</small> Mit Italienischer Bratwurst und Friarelli (wildem Brokkoli)	13,50 €
Pizza Crudo e Noci <small>2, 16, 17, 37</small> Mit Gorgonzola, Champignons, Walnüssen und Parmaschinken	15,00 €
Pizza Frutti di Mare <small>2, 11, 37</small> Mit Meeresfrüchten und Knoblauch	16,90 €

Dessert

Tiramisu <small>16</small>	7,90 €
Tartufo <small>16</small>	7,90 €
Panna Cotta <small>16</small>	7,90 €
Cannoli Siciliani <small>16</small>	5,00 €

Brasserie

AM MARKT

Kaltgetränke

	0,3l / 0,4l
Afri Cola / Zero	3,40 € / 4,50 €
Bluna Orange	3,40 € / 4,50 €
Bluna Zitrone	3,40 € / 4,50 €
Apfelschorle	3,80 € / 4,90 €
Vaihinger Fruchtsaft -auch als Schorle	3,90 € / 5,20 €

0,25l / 0,75l

Ginger Ale	3,50 €
Tonic Water	3,50 €
Bitter Lemon	3,50 €
Rhodium	
Sprudel/ Still	3,00 € / 6,90 €

Biere

0,3l / 0,4l

Warsteiner Pils	
- Alkoholfrei	
- Radler, Alster	3,70 € / 4,20 €
Pilger Landbier	3,90 €
König Ludwig Dunkel	3,80 € / 4,40 €
König Ludwig Weizen 0,5l	
Hell, Dunkel, Alkoholfrei	5,20 €
Isi Malzbier 0,33l	3,90 €

Heißgetränke

Café Crema	3,30 €
Cappuccino	4,20 €
Latte Macchiato	4,70 €
Milchkaffee	4,70 €
Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	4,10 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Heiße Schokolade	5,20 €
Frischer Tee	4,20 €
Beuteltee	3,70 €

Aperitive

Aperol Spritz	7,20 €
Lillet Wildberry	7,20 €
Hugo	7,20 €
Limoncello Spritz	7,20 €
Martini Bianco 5cl	4,70 €
Sherry Medium 5cl	5,70 €
Prosecco 0,1l	5,90 €
Campari 4cl	4,50 €

Spirituosen

Limoncello 2cl	3,50 €
Sambuca 2cl	3,70 €
Amaretto 2cl	3,50 €
Vodka 2cl	3,60 €
Tequila 2cl	3,60 €
Gin 2cl	3,90 €
Jack Daniels 4cl	5,50 €
Vecchia Romagna 2cl	4,00 €
Baileys 4cl	4,50 €

offene Weine 0,2l

Pinot Grigio tr.	6,50 €
Lugana tr.	7,90 €
Frizzantino Liebl.	5,90 €
Weinschorle	5,90 €
Rosé Chiaretto tr.	7,90 €
Nero d'avola tr.	6,90 €
Primitivo tr.	6,90 €
Lambrusco Liebl.	5,90 €

Digestive

Ramazzotti 4cl	4,50 €
Averna 4cl	4,50 €
Fernet Branca 4cl	4,50 €
Grappa 2cl	6,90 €

Brasserie

AM MARKT

Weißweine

Ca' dei Frati

Trebbiano di **Lugana**, Venezien

0,75l 39,80€

Der Ca dei Frati Lugana ist ein duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang

Terre della Baronia Sicilia

Catarratto, Sizilien

0,75l 42,00€

Warm und harmonisch, mit guter Säure, fruchtigen Noten mit anhaltendem und mineralischem Abgang. Gut ausgeglichen mit dem Alkohol, der die saure Frische mildert

Maria Constanza

Inzolia 70%, **Chardonnay** 30%, Sizilien

0,75l 39,50€

Harmonisch und trocken mit ausgeprägter und komplexer Struktur, die Trinkreife ist von einer zusammengesetzten Säure unterstützt; fruchtig, welche den Geruchssinn weckt

Ca' dei Frati Rosa

Gropello 30%, **Marzemino** 30% **Sangiovese** 30%, **Barbera** 10%, Lombardei

0,75l 39,80€

Der Rosa dei Frati präsentiert sich mit einem zarten und erfrischendem Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten

Rotweine

Nero d'Avola Morgante

Nero d'Avola, Sizilien

0,7l 28,90€

Hauptsächlich fruchtig im Mund mit einer milden, trockenen, hervorragenden Frische und einer guten Nachhaltigkeit

Indio

Montepulciano 90%, **Cabernet Sauvignon** 10%, Abruzzen

0,7l 28,90€

Im Mund voll und kräftig, bestimmt durch dichtes und tiefes Tannin, das sehr mit der Frucht harmonisiert

Gravello Rosso

Gaglioppo 60%, **Cabernet Sauvignon** 40%, Kalabrien

0,7l 49,00€

Rubinrot mit purpurnen Reflexen. Intensives Bouquet von schwarzen Beerenfrüchten. Samtig und rund im Geschmack. Langanhaltend im Abgang

Calamuri Primitivo Salento

Primitivo, Basso Salento

0,7l 39,80€

Im Geschmack harmonisch und vollmundig mit angenehmen Barrique Aromen und anhaltendem Abgang

Terra della Baronia Rosso Sicilia

Nero D'Avola 85%, **Perricone** 10%, **Barbera** 5%, Sizilien

0,7l 42,90€

Wärmend und samtig, mit einem langen Nachhall, der von der präsenten Säure und Mineralik getragen wird

Rosso del Conte

Nero D'Avola 53%, **Perricone** 47%, Sizilien

0,7l 79,00€

saftige Kirsch- und Beerenfruchtaroma, herbe Kräuternoten, sattes Tannin

Brasserie

AM MARKT

Allergene

1	Gluten	11	Krebstiere
2	Weizen	12	Eier
3	Roggen	13	Fisch
4	Gerste	14	Erdnuss
5	Hafer	15	Soja
6	Dinkel	16	Milch
7	Kamut	17	Schalenfrüchte
8	Emmer	18	Schalenfrüchte/ Mandeln
9	Einkorn		
10	Grünkern		