

## MARKTHALLEN BAR by LESENDRO

### KALTE TAPAS

- |  |         |
|--|---------|
| 1. Oktopussalat mit Kartoffelwürfeln, Salat Zwiebeln, Zitrone und frischen Kräutern an Olivenöl <sup>7</sup><br><i>Octopus Salad</i>           | 8 Euro  |
| 2. Oktopuscarpaccio <sup>7</sup><br><i>Octopus Carpaccio</i>   | 12 Euro |
| 3. Zweierlei Oliven ( <i>vegan</i> )<br><i>Two kinds of Olives</i>   | 4 Euro  |
| 4. Serrano Prosciutto<br><i>Prosciutto</i>   | 6 Euro  |
| 5. Zarte Kalbszunge mit Rote Beete und Meerrettich<br><i>Tender calf tongue with beetroot and horseradish</i>                                  | 7 Euro  |
| 6. Kleiner Käseteller ( <i>vegetarisch</i> )<br><i>Small Cheese Plate</i>  | 6 Euro  |
| 7. Avocado Bruschetta mit Walnuss (4 Stück) ( <i>vegan</i> )   | 6 Euro  |
| 8. Bruschetta mit Cherry-Tomaten und Frühlingszwiebeln (4 Stück) ( <i>vegan</i> )  | 4 Euro  |
| 9. Rote Beete Carpaccio / Ziegenkäse ( <i>vegetarisch</i> )<br><i>Beetroot Carpaccio with Goat Cheese</i>                                      | 4 Euro  |
| 10. Anchovis mit roter Zwiebel und Kapern<br><i>Dry Sardines in Oil with red onion</i>   | 6 Euro  |
| 11. Feige und Ziegenkäse ( <i>vegetarisch</i> )<br><i>Fig and Goat Cheese</i>  | 5 Euro  |
| 12. Wildkräutersalat mit Tomate, Gurke, Paprika und Olivenöl ( <i>vegan</i> )<br><i>Wild Salad with Tomato, Cucumber, Pepper and olive oil</i> | 7 Euro  |

### WARME TAPAS

- |  |        |
|--|--------|
| 13. Croquettas – Spanische Krokette mit Spinat und Käse ( <i>vegetarisch</i> + hausgemacht)<br><i>Croquettes filled with Spinach and Cheese (homemade)</i> | 7 Euro |
| 14. Mini-Hacksteaks (Rindfleisch) vom Grill mit Zwiebeln und Ajvar (gekochte Paprika)<br><i>Mini-Steaks from minced beef from the Grill</i>                | 7 Euro |
| 15. Schweinefilet- Medaillons vom Grill mit Parmesan<br><i>Medallions from Pork Filet with Parmesan</i>  | 7 Euro |

- |   |                   |
|---|-------------------|
| 15. Gegrillte Calamari<br><i>Grilled Calamari</i>   | 8 Euro            |
| 16. Gegrillter Oktopus/ Pulpo an Wildkräutersalat<br><i>Grilled Octopus /Pulpo with Salad</i>                                       | 9 Euro            |
| 17. Riesengarnelen in Weißweinsauce 4 Stk.<br><i>King Prawns in White Wine</i>  | 9 Euro            |
| 18. Große weiße Bohnen mit Chorizo<br><i>Big white Beans with Sausage</i>   | 6 Euro            |
| 19. Grüne Bratpaprika mit Meersalz/ Padron ( <i>vegan</i> )<br><i>Little Green Peppers with Seasalt</i>                             | 6 Euro            |
| 20. Pflaumen im Spreckmantel gefüllt mit Balkan-Käse (3 Stk.)<br><i>Dry Plums in Bacon from the Grill filled with balkan cheese</i> | 4 Euro            |
| 21. Knoblauch-Champignons ( <i>vegan</i> )<br><i>Garlic Mushrooms</i>   | 5 Euro            |
| 22. Gegrilltes Gemüse (Aubergine, Paprika, Zucchini) ( <i>vegan</i> )<br><i>Grilled Vegetables</i>                                  | 5 Euro            |
| 23. Mangold- Kartoffeln ( <i>vegan</i> )<br><i>Chard- Potatos</i>   | 5 Euro            |
| 24. <b>TIPP ☺ Tapas-Variation warm+ kalt „Chef's Surprise“ (5 Tapas)</b>  | <b>19,50 Euro</b> |

### HAUPTSPESIEN

- |   |  |
|---|--|
| 25. <b>Montenegrinische Meeresfrüchteplatte by „LESENDRO“</b><br>mit Riesengarnelen, Jakobsmuschel, gegrillte Calamari, gegrilltem Oktopus, Miesmuscheln, Oktopus-Salat und mediterranem Gemüse | 1 Person 28 Euro<br>2 Personen 55 Euro |
| 26. <b>SPECIAL Catch of the Day: 1 KG+ Fisch im Ganzen gegrillt mit mediterranem Gemüse</b>   | 60 Euro per KG                         |
- Bitte reservieren + bestellen Sie hierzu mindestens einen Tag im Voraus

### DESSERT

- |  |        |
|--|--------|
| 27. Zwetschgenknödel mit Zuckerbrösel und Karamell<br><i>Plumb Dumplings with Caramell and Sugar Crumbs</i>  | 7 Euro |
| 28. Churros mit Zucker und Zimt (spanisches Brandteiggebäck)<br><i>ChuoX with Sugar and Cinnamon</i>   | 5 Euro |
| 29. Schokoladen-Küchlein warm mit flüssigem Kern und Bourbon-Vanille-Eis und frischen Beeren<br><i>Warm Chocolate Cake with liquide heart, Vanille Ice-Cream and Berries</i> | 5 Euro |

Wolfsbarschfilet mit Okraschote und Mangoldkartoffeln  
12.50 Euro

Start der Muschelsaison! Miesmuscheln in Weißwein und Knoblauch/ Petersilie 12.50

Okraschoten vom Grill (*vegan*)  
7 Euro

„Buzara“ Riesengarnelen und Muscheln in Weißwein, Zitrone, Tomaten, Zwiebeln und Knoblauch, Brot 18

## Getränkarte

### COCKTAILKARTE AUF SEPARATEM BLATT

#### SOFTDRINKS

0,2 // 0,5 l Gerolsteiner Sprudel	2,20 // 3,50 €
0,2 // 0,5 l Gerolsteiner Naturell.	2,20 // 3,50 €
0,2 // 0,4 l Coca Cola <sup>2,5</sup>	2,20 // 3,80 €
0,2 // 0,4 l Coca Cola light <sup>2,5,6</sup>	2,20 // 3,80 €
0,2 // 0,4 l Fanta <sup>3,5</sup>	2,20 // 3,80 €
0,2 // 0,4 l Sprite <sup>3</sup>	2,20 // 3,80 €
0,2 l Tonic <sup>3,7</sup>	2,50 €

#### SÄFTE / SCHORLE

0,2 // 0,4 l Apfel	2,20 // 3,80 €
0,2 // 0,4 l Orange	2,20 // 3,80 €
0,2 // 0,4 l Kirsche	2,20 // 3,80 €
0,2 // 0,4 l Birne	2,20 // 3,80 €
0,2 // 0,4 l Maracuja	2,20 // 3,80 €
0,2 // 0,4 l Cranberry	2,20 // 3,80 €

**TIPP ☺** Erfrischende Holunder-Soda mit frischer Minze 0,4l 4 Euro

#### WARME GETRÄNKE

Kaffee	2,00 €
Espresso einfach // doppelt	1,80 // 2,80 €
Cappuccino	2,50 €
Milchkaffee	2,50 €
Latte Macchiato	2,80 €
Tee (verschiedene Sorten)	2,50 €
Kakao	2,50 €

## BIERE VOM FASS

0,3 // 0,5 l Bayreuther Hell	2,90 // 3,90 €
0,3 // 0,5 l Duckstein dunkel	3,00 // 4,50 €
0,3 // 0,5 l Veltins Pils	2,90 // 3,90 €
0,3 // 0,5 l Maisel's Pale Ale	3,50 // 5,00 €

#### FLASCHENBIER

0,33 l alkoholfreies Veltins	2,90 €
0,50 l Maisel's Weiße (Weizenbier)	3,90 €
0,50 l Maisel's Weiße alkoholfrei	3,90 €
0,33 l Maisel's + Friends IPA Weizen (Craft Beer)	3,50 €
0,33 l Fassbrause Holunder Veltins	2,90 €

#### PROSECCO/ CREMONT

0,1 l Prosecco Glas	3,00 €
0,75 l Prosecco Flasche	20,00 €

0,1 l Heigel Rose-Prosecco Glas	3,50 €
0,75 l Prosecco Flasche	22,00 €

0,1 l Cremont Glas	4,50 €
0,75 l Cremont Flasche	28,00 €

## Hausweine

#### Weißwein

**Grauburgunder** (trocken) 0,2l **4,50€**  
**Fl. 20 €**

**Grüner Veltiner** (trocken) 0,2l **4,50€**  
**Fl. 20 €**

#### Rotwein

**Merlot Classic** (trocken mit Beerenaromen) **0,2l 5€**

**Sangria Glas 4,50€**

## Prämierte WEINE aus Deutschland / Franken

### 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 7,00 €    Fl. 25,00 €

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 7,00 €    Fl. 27,00 €

2017 **ROTLING** feinfruchtig  
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 7,00 €    Fl. 25,00 €

## Georgische Naturweine Rosé und Rot

**GOTSA WINES SAPERAVI ROSÉ 2017** Verspielt purpurne Farbtupfer Gotsas Saperavi ist ein Rosé, der durch eine unglaubliche Trinkigkeit verblüfft... Und eh man sich's versieht, ist die halbe Flasche schon geleert... Einladend durch seine reifen Fruchtaromen und verspielten Aromatiefen aus Himbeere, Sauerkirsche und einem darüber schwebenden Hauch von Vanille, macht dieser Wein Lust auf einen geselligen Abend mit guten Freunden.  
**Flasche 46€**

**IBERIELI SAPERAVI 2018** Die verträgliche Leichtigkeit des Seins. Sanfter Körper trifft komplexen Charakter. Wenn Facettenreichtum trinkbar ist, dann liegt er in diesem wundervollen Rotwein leichter Ausbauart. Ein Spätsommertag im Preiselbeerfeld. Und so ist auch das Bouquet voll roter Ideen, Ahnungen und Wünschen..  
**Flasche 50€**

## Serbische Weine

### WEISSWEIN

**Aleksic Arno** Sauvignon Blanc ist ein 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	4,00 €	0,2	7,00 €	<b>Flasche 25 €</b>
-----	--------	-----	--------	---------------------

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

0,1	3,00 €	0,2	5,50 €	<b>Flasche 20 €</b>
-----	--------	-----	--------	---------------------

**Aleksic Zuti Cvet Tamjanika.** Zuti Cvet heißt übersetzt die Gelbe Blume. In der Nase schmeichelt dieser Tamjanika mit seinem Duft nach exotischen Früchten, nach Holunder und Pfirsich. Am Gaumen entwickelt er eine enorme Frische und einen angenehmen wunderbar fruchtigen Geschmack. Besonders gut als Aperitif oder zu Meeresfrüchten.

0,1	4,00 €	0,2	7,00 €	<b>Flasche 25 €</b>
-----	--------	-----	--------	---------------------

**Jovic Rizling.** Ein unvergleichlicher im Stahltank fermentierter und im Fass gereifter Riesling aus eigenen, selektierten Trauben. Die Holznote überrascht bei Riesling, die Pfirsich- und Ananasfrucht ist typisch. Schöne Länge und elegantes Gesamtbild.

0,1	3,50 €	0,2	6,00 €	<b>Flasche 23 €</b>
-----	--------	-----	--------	---------------------

**Oszkar Maurer - Bakatorange NATURWEIN/ ORANGEWEIN** Oszkar Maurer arbeitet mit dieser Sorte, die Mineralität, Boskoop-Äpfel und reife Birne vereint. Der Bakatorange ist als Orange-Wein vinifiziert und wurde für 7 Tage auf der Maische vergoren. Durch minimalen Sulfiteinsatz und die spontane Vergärung ohne Holzeinsatz gilt der Wein unter LiebhaberInnen als Naturwein. Der Bakatorange bringt eine enorme Frische, mit kräftigen Fruchtnoten und vermag im Abgang mit Länge und feinen Tanninen zu überzeugen.

0,1	5,00 €	0,2	9,00 €	<b>Flasche 33 €</b>
-----	--------	-----	--------	---------------------

### ROSÉWEIN und ROTWEIN

**Aleksic Barbara Rose** Barbara ist halbtrocken aber trotzdem voll, fruchtig-würzig im Geschmack und einfach sehr sehr gut. Viel Frucht aber mit einer angenehmen Würze ausgestattet. Dazu eine feine frische Säure und eine gute Balance im Mund.

0,1	3,50 €	0,2	6,00€	<b>Flasche 23 €</b>
-----	--------	-----	-------	---------------------

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

0,1	3,00 €	0,2	5.50 €	<b>Flasche 20 €</b>
-----	--------	-----	--------	---------------------

**Aleksic Kardas** Kardas ist ein 100% Cabernet Sauvignon aus dem Süden von Serbien. Er lagert 12 Monate in Barrique-Fässern und ist vom sehr warmen und sonnigen Klima geprägt. Feine Cassis Noten, intensive dunkle Früchte, Tabakaromen. Am Gaumen vollmundig, warm und fruchtig mit genügend Frische. Ein wunderbarer südlicher Wein.

0,1	4,00 €	0,2	7,00 €	<b>Flasche 26 €</b>
-----	--------	-----	--------	---------------------