

"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 2025 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,  
Grundlage für die Berechnung ist die Personenzahl, die uns 3 Tage vor Veranstaltung  
gemeldet wird. Ab 24:00 Uhr erheben wir eine Mitarbeiter\*innenpauschale von  
€ 30,00 pro angefangene Stunde und Mitarbeiter\*in.

Trinkgeld ist die Honorierung der Leistung meiner Mitarbeiter\*innen und  
sollte nicht vergessen werden.

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

Aus folgenden Gerichten stellen Sie sich bitte Ihr Menü zusammen:

VORSPEISEN:

Veganes Kürbissüppchen mit Kokos

Rinderkraftbrühe mit Flädle

alle je € 7,90

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGERICHTE:

Handkäsravioli in Apfelweinsosse mit Feldsalatpesto

Ceviche vom Kabeljau mit Limette, Koriander und Chillis  
auf Asia Gurkensalat

Feldsalat mit Speck und Croutons (oder Vegetarisch/Vegan)

alle je € 13,50

HAUPTGERICHTE:

Vegane Bowl mit Dinkelrisotto, Kichererbsen, Edamame  
Rote Beete, Nüssen und Datteln  
€ 16,90

Vegan gefüllte Walnuss-Feigen-Pasta mit veganer Salbeibutter  
und karamellisierten Nüssen  
€ 14,90

Sauerbraten „Rheinische Art“ mit Rotkohl und Klössen  
€ 22,90

Tagliata von der Steakhälfte auf Glashudeln mit Pepperoncini,  
Koriander und Sesam  
€ 26,90

Wildgulasch (Reh oder Hirsch) aus heimischem Forst mit Preiselbeerbirne,  
Rosenkohl und Kräuterpätzle  
€ 21,90

Das beste von der Gans - Brust und Keule - mit Apfel-Rotkohl,  
Klößen, Soße und Maronen ( solange der Vorrat reicht )  
€ 38,00

Kabeljaufilet auf Rote Beete-Dinkelrisotto  
€ 22,50

NACHTISCH:

Bratapfel mit Vanilleeis oder vegan ohne Eis  
Zimtparfait mit Portweinbeeren

Schokosoufflé mit süßem Sauerrahm und Vanille  
alle je € 10,50