

*"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 2026 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.

Es besteht ausserdem die Möglichkeit, Vorspeisen als „Sharing-Menü“ zu bestellen, also auf Platten in die Tischmitte zum teilen.

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.

Wenn gewünscht, lasse ich Ihnen auch gerne noch eine fachlich kompetente Weinberatung 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:

SUPPE:

Veganes Kürbissüppchen, Kokosmilch
Gratinierte Französische Zwiebelsuppe

alle je € 8,50

VORSPEISEN ODER ZWISCHENGERICHTE:

Kleines Rindertatar, angemacht, Eigelb, Zwiebel, Gurkchen, Kapern, Sardelle,
Röstbrot

Ceviche vom Kabeljau , Limette, Koriander, Chillis
Asia Gurkensalat

Feldsalat, Himbeerdressing, Speck, Croutons (oder Vegetarisch/Vegan)

alle je € 14,90

HAUPTGERICHTE:

Vegane Bowl, Dinkelrisotto, Kichererbsen, Edamame
Rote Beete, Nüsse, Datteln
€ 17,90

Vegan gefüllte Walnuss-Feigen-Pasta, vegane Salbeibutter,
veganer Parmesan, Sonnenblumenkerne
€ 15,90

Hausgebeizter Sauerbraten „Rheinische Art“, Rotkohl, Klößen, Apfelkompott
€ 24,90

„Boeuf Bourginion“ Rinder-Rotweingulasch, Pilze, Silberzwiebel,
Kartoffelstampf
€ 19,90

Wildgulasch (Reh oder Hirsch) aus heimischem Forst, Preiselbeerbirne,
Rosenkohl, Kräuterpätzle
€ 23,90

½ Bauernente, hausgemachtes Apfel -Rotkohl, Klöße, Orangensoße
€ 29,50

Kabeljaufilet auf Rote Beete-Dinkelrisotto
€ 24,50

NACHTISCH:

Bratapfel mit Vanilleeis oder vegan ohne Eis
„Heisse Liebe“ heisse Himbeeren, Vanilleeis
Lebkuchenmousse, Glühweinsosse

alle je € 11,90