

# Zum Alten Markt

## Deftige Vorspeisen aus der westfälischen Küche

### **Strammer Max**

8,50 €

2 Scheiben frisches Bäckerbrot belegt mit Schwarzwälder Schinken, 2 Spiegeleiern und Kartoffelsalat

### **Sauerländer Schweinskopfsülze „Rustikal“**

8,50 €

mit Karotten-Kraut-Rohkost, hausgemachter scharfer Remoulade, Bauernbrötchen und Butter

### **„Westfalenburger“**

9,50 €

Türmchen aus Kartoffelplätzchen mit Scheiben vom Apfel, gebratener Blutwurst und einem gegrillten Hackfleischtaler (gebr. Mett)

### **Rosa gebratenes Roastbeef**

10,50 €

fein aufgeschnittene Tranchen vom Roastbeef an einer hausgemachten Remouladensauce mit Gewürzgürkchen, Röstkartoffeln

## Exklusiv in Dortmund im „Alten Markt“

### **Westfälische Schlachtplatte**

13,80 €

Spanferkelhaxe, Schweinerippchen, gebratene Blutwurst und Kasselerbraten mit einem Serviettenknödel vom Dortmunder Salzkuchen auf Fasskraut mit Speck

# Zum Alten Markt

## Westfälische Klassiker

<b>„Himmel und Erde“</b> gebratene Blutwurst auf Kartoffel-Apfelpüree und Röstzwiebeln	10,80 €
<b>Frischer Reibekuchen</b> mit geräuchertem Lachs, Orangen-Senfsauce und Salatgarnitur	11,20 €
<b>Camembert gebacken</b> mit Knusperspeck, Preiselbeerpfirsich, Butter und Brötchen	10,50 €
<b>Leber „Berliner Art“</b> mit Kartoffelpüree, geschmorten Apfelringen und Röstzwiebeln	11,50 €
<b>Dortmunder Rosenkranz (Kringelbratwurst)</b> auf Zwiebel-Röstkartoffeln mit frischem Krautsalat	11,80 €
<b>Ofenfrische Grillhaxe</b> auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree	12,80 €
<b>„Westfälisches Eisbein“</b> mit Kartoffelpüree, Sauerkraut und fein geriebenem Meerrettich	12,80 €
<b>Schlemmerpfanne „Zum Alten Markt“</b> Das Beste aus der westfälischen Küche für 2-4 Personen: Minihaxe, Rosenkranz, Schnitzel und Pfefferpotthast mit Sauerkraut und Gemüse, Zwiebel-Röstkartoffeln und Pfifferlingrahmsauce (ab 2 Personen)	16,80 € p.P.
<b>„Reinoldus-Schmaus“</b> 3 Schweinelendchen mit Waldpilzen und Brikäse überbacken, dazu Kartoffelröstinchen und Salatteller	17,80 €

# Zum Alten Markt

## Das gibt es nur im „Alten Markt“

**Speisen wie „Anno dazumal“** (ab 2 Personen)

### **Dortmunder Bergmannsbraten**

16,50 € p.P.

Deftiges Kartoffelsüppchen mit saftigem Haxenfleisch und danach:

Ein Stück ofenfrischer Kasselerbraten mit einer Honig-Senf-Kruste, Fasskraut mit Speck, gebratenen Semmelknödeln, einer hausgemachten Altbiersauce und frischem Krautsalat, auf dem Holzbrett serviert zum Selber schneiden.

## Aus unserer Suppenküche

### **Karotten-Orangensüppchen** (vegetarisch)

6,80 €

fein abgeschmeckt mit Ingwer und Croutons, dazu reichen wir unsere Brötchen

### **Geschmelzte Dortmunder Kartoffelsuppe**

7,00 €

mit saftigem Haxenfleisch, ger. Speck, Gemüse und Brötchen

### **Goulaschsuppe** (von der Ochsenbrust)

7,00 €

hausgemacht, mit Rindfleisch, Zwiebeln, Crème fraîche und Brötchen

## Unsere besondere Empfehlung

### **Westfälischer Pfefferpotthast**

9,50 €

Rindfleisch und Zwiebeln gekocht und pikant gewürzt, mit Gewürzgurke und Brötchen

# Bum Alten Markt

## Schnitzelwelt

„Das beste frisch panierte Schnitzel kommt aus der Pfanne“

**Dortmunder Krüstchen** 13,50 €

Schweineschnitzel mit frischen Salaten umlegt, mit Kräuterrührei, Spargel, Sauce Hollandaise und Brötchen

**Schweineschnitzel „Wiener Art“** 12,80 €

mit Zwiebel-Röstkartoffeln und Salatteller

**Brauhaus-Schnitzel** 14,80 €

mit Spiegelei, Knusperspeck, frischem Marktgemüse, hausgemachter Bratensauce und Gratin-Kartoffeln

**Förster-Schnitzel** 15,80 €

mit gebratenem Speck, Zwiebeln und frischen Champignons, Sauce Bearnaise, Brauhausfritten und Salatteller

**Hubertus-Schnitzel** 16,80 €

mit Pfifferlingrahmsauce, Kartoffelröstinchen und Salatteller

**Paprikarahmschnitzel** 14,80 €

an einer pikanten Paprikarahmsauce, Brauhausfritten und Salatteller

**„Marktpfanne“** 17,80 €

3 Steaks von Rind, Schwein und Pute, Sauce Bearnaise, Sauce Choron, frisches Marktgemüse und Zwiebel-Röstkartoffeln

**Putensteak „Madagaskar“** 15,80 €

auf grüner Pfeffersauce mit Gratin-Kartoffeln und Salatteller

# Zum Alten Markt

## Marktfrische Salate

**Salatteller „Zum Alten Markt“** 11,80 €  
Frische Salate der Saison garniert mit knusprigen Zwiebel-Röstkartoffeln, 2 Spiegeleiern, westfälischem Knochenschinken und rosa gebratenen Roastbeefscheiben

**Salatteller „Nicoise“** 11,50 €  
Frische Salate mit Thunfisch, Paprika, Tomaten, Oliven, roten Zwiebeln, Käsestreifen, Essig und Olivenöl, dazu reichen wir Brötchen

**Fitnesssteller „Kunterbunt“** 13,50 €  
Frische Salate der Saison mit in Honig-Balsamicosauce gebratenen Putenbruststreifen und Pfirsichspalten an einem feinen Joghurtdressing und Brötchen

**Salatteller Dänemark** 13,50 €  
Salate der Saison mit Garnelenspieß und Lachsstreifen, Joghurtdressing und Brötchen

## Fisch, gesund und lecker

**Scholle „Kapitän Schrader“** 14,80 €  
Zarte Nordsee-Schollenfilets in Dillbutter gebraten mit Butterkartoffeln, hausgemachtem Gurkensalat und Essig-Öl-Dill-Zwiebeln

**Forellenfilet „Müllerin“** 15,80 €  
in Butterschmalz gebraten, an einer Zitronen-Mandel-Butter, Eisbergsalat, fein angemacht mit einem Orangendressing und Kartoffeln

**Rotbarschfilet „Hamburger Art“** 16,80 €  
in Butter gebraten, mit Senf-Kräutersauce und Zwiebelröstkartoffeln, dazu reichen wir einen Salatteller

**Gegrillte Lachstranchen** 18,80 €  
in Butter gebratene Tranchen vom norwegischen Lachs auf gerahmten Spinat mit gebratenen Petersilienkartoffeln

# Bum Alten Markt

## Edle Steaks vom argentinischen Black Angus Rind (ca. 220 g) wie gewachsen, mit feinem Fettrand

**Rumpsteak „Cafè de Paris“** 20,80 €  
mit Pariser Butter, Brauhausfritten und Salatteller

**Rumpsteak „Madagaskar“** 20,80 €  
mit Grüner-Pfeffersauce, Gratin-Kartoffeln und Salatteller

**Rumpsteak „Potpourri“** 22,80 €  
Rumpsteak mit einem gegrillten Scampispiß, Sauce Choron,  
Pariser Butter, Gratin Kartoffeln und Salatteller

### Beilagen

Zwiebel-Röstkartoffeln	3,00 €	Sauce Bearnaise	2,50 €
Brauhausfritten	3,00 €	Grüner-PfefferSauce	2,50 €
Gratin-Kartoffeln	3,50 €	Sauerkraut	3,00 €
Röstinchen	3,00 €	Kartoffelpürree	3,00 €
Marktfrisches Gemüse	3,00 €	Café de Paris Butter	2,50 €
Kleiner Salatteller	3,00 €		

## Vegetarische Gerichte

**Salatteller „Samosa“** 9,50 €  
frische Salate mit Teigtaschen aus Kartoffeln und Gemüse,  
gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen, Joghurtdressing  
und Brötchen

**Überbackener Auberginenburger** 9,80 €  
Türmchen aus Aubergine, Riesenchampignonscheibe  
und einem Reibplätzchen gratiniert mit Fetakäse,  
dazu reichen wir einen frischen Krautsalat

**Mediterrane Bandnudeln** 10,50 €  
in Tomaten-Olivensauce geschwenkt, mit Zucchini und Auberginen

**Rustikales Champignonpfännchen** 11,50 €  
Riesenchampignons mit frischen Kräutern gebraten, überbacken  
mit Spinat und Fetakäse, dazu reichen wir einen  
Gemüsebratling mit Kräuterdip

# Zum Alten Markt

## Gerichte mit Nudeln

**Bandnudeln „Züricher Art“** 10,80 €  
mit Streifen vom Schweinefilet, Champignons und  
Zwiebeln in Weißweinsauce mit Brötchen

**Bandnudeln „del mare“** 13,80 €  
mit Krabben und Streifen vom Lachs in Sahne mit  
Brötchen

**Bandnudeln „Gourmet“** 13,80 €  
mit Streifen vom Rind, Pfifferlingen in Rahm, gehobeltem  
Parmesan und Brötchen

## Kinderclub

für Kinder bis 12 Jahren

**Schnitzel „Idefix“** 5,00 €  
mit Brauhauspommes und Salatgarnitur

**Bandnudeln „Pumuckel“** 4,50 €  
mit hausgemachter Bolognesesauce

## Dessert

**Das Beste kommt zum Schluss**

**Original „Hamburger Rote Grütze“** 3,80 €  
auf Vanillepudding mit Schlagrahm

**Tartufo „Classico“** 3,80 €  
mit frischen Saisonfrüchten im Sahnebett