

MACELLUM

— SPEISE- & GETRÄNKEKARTE —

Willkommen, Welcome, Welkom

Herzlich Willkommen im Macellum

Bereits im zehnten Jahrhundert wird das „macellum antiquum“ (lat. für Markthalle aus Bruchsteinarchitektur) auf dem Grundstück hier an der Bogenstraße in Münster urkundlich erwähnt. Vor diesem geschichtlichen Hintergrund möchten wir Sie heute mitten im historischen Kern der Stadt im Macellum verwöhnen.

Unser internationales Serviceteam sorgt dafür, dass es Ihnen an nichts fehlen wird und Sie unser kulinarisches Angebot und das gemeinsame Miteinander einfach genießen können.

Während unsere Eiskreationen nach traditionellen Rezepten in unserem Eislabor handwerklich hergestellt werden, beziehen wir unsere Kuchenspezialitäten von einer Münsteraner Traditions Konditorei. Unsere Küche verwendet ausschließlich frische Produkte und bereitet alle Gerichte ständig frisch zu.

Lassen Sie sich verwöhnen und genießen Sie den Tag.

Allergen-Kennzeichnung

Auch natürliche Lebensmittel können Allergien auslösen. Um einen unbeschwerten Genuss zu unterstützen halten wir für Sie eine Liste bereit aus der Sie die 14 Hauptallergene für alle hier aufgeführten Speisen und Getränke entnehmen können. Fragen Sie bei Bedarf unser Service-Team.

<u>SPEISEN</u>	<u>04 – 10</u>
Suppen & Vorspeisen, Flammkuchen	04 – 05
Salate, Pasta	06 – 07
Pasta & Risotto, Fisch & Fleisch	08 – 09
Dessert & Kuchen	10

<u>GETRÄNKE</u>	<u>11 – 24</u>
Kaffee	11
Bio-Schokolade & Bio-Tee	12 – 13
Wasser & Limonade	14 – 15
Fruchtsaft & Bier	16 – 17
Weißwein / Rosé	18 – 19
Rotwein	20 – 21
Prosecco & Champagner, Aperitifs	22 – 23
Digestifs	24

IMPRESSUM

Alle angegebenen Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und sind in Euro angegeben.

Suppen & Vorspeisen

Bitte beachten Sie, dass einige Suppen saisonal wechseln.

1) April – Juni 2) Juli – September 3) Oktober – März

SUPPEN

Tomatensuppe mit Knoblauch-Croutons und Basilikum	4,90
1 Grüne Spargelsuppe mit Ricotta-Pralinen	9,90
2 Gazpacho mit Gambaspieß	9,90
3 Hokkaido Kürbissuppe (mit Curry) Hähnchenspieß und Kürbiskernöl	9,90
Fischsuppe in einem Sud von Gambas	12,00

VORSPEISEN

Bruschetta italiana	4,50
Bruschetta mit Serranoschinken und Oliven	6,50
Crevetten-Cocktail	10,00
Rinderfilet Carpaccio mit Rucola und Parmesansplittern	11,00
Vitello Tonnato vom Kalb, rosa gebraten	11,00
Caprese mit Büffelmozzarella	12,00
Tapasteller mit Serranoschinken, Lachs, Datteln, Oliven, Artischockenherzen, gegrilltem Gemüse & Ajoli Dipp	14,00

Flammkuchen

MIT

Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	7,50
Schinkenspeck und Zwiebeln	7,90
Kartoffelscheiben und rote Zwiebeln	8,50
gegrilltem Gemüse und gehobeltem Parmesan	8,90
Serranoschinken, Cherry Tomaten, Mozzarella und Rucola	9,50
Krabben, Champignons und Artischockenherzen aus der Toskana und Cherry Tomaten	9,90
Bruschetta, Spinat, Lachs, grünen Oliven und Käse	9,90
Ziegenkäse, Rosmarin, Walnüsse, Honig, Apfel und Rucola	11,00
Hähnchenstreifen, Paprika und Mozzarella	12,00

marktfrische Salatauswahl

Wahlweise mit Balsamico- oder Parmesan-Dressing, dazu reichen wir unser ofenfrisches Baguette.

AUSWAHL

als kleiner Beilagensalat (ohne Brot)	5,00
mit gebratenem Ziegenkäse und karamellisiertem Apfel	10,00
mit Rinderfiletscheiben	12,00
mit Garnelen	13,00
mit hausgebeiztem Lachs, gerösteten Walnüssen, Parmesankäse, Krabben und lauwarmen Kartoffeln	12,00
Rucolasalat mit Serranoschinken, Parmesansplittern, Tomaten, gerösteten Pinienkernen und hausgemachter Balsamico-Creme	10,00
Caesarsalat - Römersalat mit Hähnchenbruststreifen, Knob- lauch-Croutons, Parmesan- Dressing und Cherry Tomaten	10,00
Mediterraner Salat mit Oliven, Thunfisch, Artischockenherzen aus der Toskana, Sardellen, frischen Kräutern und gegrillte Zucchini	11,00

Pasta

AUSWAHL

Spaghetti Carbonara	9,00
Penne, pikant mit Auberginen, Cherry Tomaten, Pinienkernen und Basilikum	9,50
Gemüselasagne mit Pecorino-Käse und Mozzarella	10,00
Spaghetti mit Hähnchenbrust- streifen, Ricottasauce und Pesto	10,00
Panzerotti mit einer Gorgonzola Walnussfüllung in Bruschetta- Sauce	10,00
Penne mit Baby-Tintenfisch und Tomatenbrunoise	12,00
¹ Tagliatelle aus dem Parmesan Laib mit gemischtem Spargel und Cherry Tomaten	13,00
² Tagliatelle aus dem Parmesan Laib mit Pfifferlingen und Cherry Tomaten	13,00

¹ Von April – Juni

² Von Juli – März

Pasta & Risotto

AUSWAHL

Tagliatelle aus dem Parmesan Laib mit Venusmuscheln, Riesengarnelen und einer grünen Pfeffer-Hummersauce	14,00
Tagliatelle mit Kalbsbäckchen und Bratensauce	14,00
Gnocchi gefüllt mit Tomate und Ricotta an Butter und Salbei	10,00
Zucchini Risotto mit Cherry Tomaten und Parmesansplitter	9,00
Risotto mit Steinpilzen	12,00

Fisch & Fleisch

Unser Service-Team informiert Sie gerne über das zusätzliche Tagesangebot welches wir Ihnen auch als Drei- oder Vier-Gang-Menü anbieten.

FISCH

Gegrillte Doraden Filets mit gegrilltem Gemüse, Pesto Kartoffelpüree und Safran-Krustenjus	18,50
Filet von der Rot Barbe mit gegrilltem Gemüse, Pesto Kartoffelpüree und Safran-Krustenjus	19,00
— plus Mittagslunch (saisonal wechselnd von 12 – 15 Uhr)	
— plus unsere saisonalen Empfehlungen des Hauses	

FLEISCH

Wiener Schnitzel mit Kartoffel- boutons und kleiner gemischter Salat	16,00
Rinderfilet Medaillon mit Patatas bravas, Ajoli-Dipp und gegrilltem Gemüse	22,00
— plus Mittagslunch (saisonal wechselnd von 12 – 15 Uhr)	
— plus unsere saisonalen Empfehlungen des Hauses	

Dessert & Kuchen

DESSERT

Als Restaurant & Eiscafé sind wir spezialisiert auf Milch- und Fruchteissorten. Die Fruchteissorten sind alle vegan.

Gerne gibt Ihnen unser Service die aktuelle Eiskarte.

KUCHEN

Das Kuchenangebot variiert saisonal und wird Sie immer wieder überraschen. Neben weitestgehend natürlichen Zutaten werden auch Bio Weizenmehl, Bio Eier und Bio Margarine verwendet. Dadurch entsteht ein unvergleichliches Geschmackserlebnis.

Gerne stellt Ihnen unser Serviceteam das heutige Kuchenangebot vor. Oder schauen Sie doch einfach in unsere Kuchentheke, denn auch optisch inspiriert unser Angebot.

Kaffee - Spezialitäten

Unseren Kaffee beziehen wir garantiert aus fairem Handel und biologischem Anbau.

Diese Kaffee-Angebote erhalten Sie auch koffeinfrei und oder mit Bio-Drink (vegan). Unser Service-Team nimmt gerne Ihren Wunsch entgegen.

AUSWAHL

Bio-Espresso	2,30
Doppelter Bio-Espresso	3,30
Espresso Macchiato	2,50
Doppelter Espresso Macchiato	3,50
Tasse Bio-Kaffee	2,50
Kännchen Bio-Kaffee	4,20
Cappuccino mit Milch	2,80
Cappuccino mit Sahne	2,90
Milchkaffee	3,20
Latte Macchiato	3,20
Kaffee Baileys *	4,50
Irish Coffee *	4,50
— plus Geschmacksnoten: Karamell oder Vanille	0,60

*

Getränke mit Alkohol, kein Ausschank dieser Getränke an Gäste unter 18 Jahre

Bio-Schokolade

Unsere Schokolade beziehen wir garantiert aus fairem Handel und biologischem Anbau.

AUSWAHL

Trinkschokolade	2,80
Zartbitter - Trinkschokolade	2,80
weiße Trinkschokolade	2,80
— plus Sahne	0,40
Schokmok braun	3,90
Schokmok weiß	3,90
Schoko Baileys *	4,50

*

Getränke mit Alkohol, kein Ausschank dieser Getränke an Gäste unter 18 Jahre

Bio-Tee

Unseren Tee beziehen wir garantiert aus fairem Handel und biologischem Anbau.

LOSE

Darjeeling Classic – Bio aromatisch feiner Schwarztee	2,80
indischer Grüntee – Bio fruchtiger Grüntee mit großem Blatt	2,80
Chai Latte indische Gewürzmischung mit heißer Milch und Milchschaum	3,20

IM BEUTEL

Bio-Rooibostee Weich, natürlich	2,80
Bio-Kräutertee mit Hagebutte, Fenchel, Brennnessel, Pfefferminze, Holunder und Kamille	2,80
Bio-Früchtetee mit Hagebutte, Holunderbeere, Hibiskus und Apfel	2,80
Bio-Pfefferminztee belebend frisch	2,80
Bio-Lemongras erfrischender Kräutertee	2,80
Bio-Kamillentee vollaromatisch	2,80

Wasser

Wasser

AUSWAHL

Gerolsteiner Medium (Flasche)	0,25 l	2,60
	0,75 l	5,80
Gerolsteiner Naturell (Flasche)	0,25 l	2,60
	0,75 l	5,80
Acqua Morelli * Frizzante(Flasche)	0,25 l	3,50
	0,75 l	6,90

*

Auffallend weiches Geschmacksbild bei sehr geringer Mineralisierung, ideal zu Wein.

Macellum

Limonade

Limonade

AUSWAHL

Afri-Cola	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,50
Afri-Cola (ohne Zucker)	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,50
Orange	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,50
Zitrone	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,50

VERSCHIEDENES

Schweppes Bitter Lemon * ¹ (Flasche 0,2l)	2,80
Schweppes Tonic Water * ¹ (Flasche 0,2l)	2,80

*¹

mit Chinin

Getränke

Fruchtsaft

AUSWAHL

Niehoff´s Orangensaft	0,2 l	2,90
– als Schorle	0,5 l	4,90
Niehoff´s Apfelsaft	0,2 l	2,60
– als Schorle	0,5 l	4,60
Niehoff´s Maracujasaft	0,2 l	3,10
– als Schorle	0,5 l	5,10
Niehoff´s Mangosaft	0,2 l	3,10
– als Schorle	0,5 l	5,10

Bei 0,2l als Schorle plus 30 Cent

Bier

AUSWAHL

Köstritzer Schwarzbier	0,3 l	2,80
König Ludwig Weizen	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,60
– Alkoholfrei (Flasche)	0,5 l	4,60
Bitburger Pils	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,60
– Alkoholfrei (Flasche)	0,33l	2,80
Radler	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,60
Alsterwasser	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,60
Krefelder	0,3 l	2,80
	0,5 l	4,60

Getränke mit Alkohol, kein Ausschank dieser Getränke an Gäste unter 18 Jahre

Weißwein / Rosé

OFFEN / FLASCHE

0,2 l FLASCHE

Grauburgunder QbA trocken,
Julius Zotz, Baden
gelbe Birne, zarte Nuss, gepaart mit einem buttrigen Ton
(Flasche 1l)

5,50 19,00

Sicilia Bianco
Crecanico Inzolia IGT
Corte di Mori, Sizilien
weich, jugendliche Frucht, Aromen von Blüten und Ginster
(Flasche 0,75l)

6,50 23,00

Rosé Elgance
Syrah Grenache,
Frankreich
(Flasche 0,75l)

5,00 15,00

Als Schorle plus 30 Cent

Riesling QbA
halbtrocken,
Theo Minges, Pfalz
fruchtsüß und erfrischend
(Flasche 1l)

20,00

Pinot Noir Blanc de Noir
Julius Zotz, Baden
Spätburgunder hell gekeltert, saftiger, universeller Essensbegleiter, gerade auch für Rotweinfans
(Flasche 0,75l)

24,00

FLASCHE (0,75l)

Pinot Gris 24,00
Crand C, Elsaß
leicht rauchig und fruchtig, körperreich und rund mit langem Abgang, ein besonderer Grauburgunder

Rotschiefer Riesling 28,00
Kabinett, Van Volxem, Saar
Wunderschön verspielter Kabinett der bei aller inneren Dichte die unvergleichliche Frucht der Saarieslinge zeigt

I Frati Lugana Doc 34,00
Ca dei Frati, Lombardei
Duftig mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln, vollmundig, mit feiner delikater Säure

Grand Ardèche Chardonnay 36,00
VDP, Louis Latour, Bourgogne
Höchst lebendig und blumig mit minimal buttrigen Vanilletönen und Mandelanklängen

Getränke mit Alkohol, kein Ausschank dieser Getränke an Gäste unter 18 Jahre

Rotwein

OFFEN / FLASCHE

0,2 l | FLASCHE (0,75 L)

Terroir Merlot „Pabiro“ IGP 6,00 16,00
La Grand, Languedoc, Frankreich
 Merlottypischer Kirsch-Paprika-Duft lang und komplex

Primitivo „Il Cantico“ IGT 6,00 16,00
Apulien, Italien
 Dichter, sehr eleganter Typ mit schmeichelder Beerenfrucht

Mas Rebell DI 25,00
Merlot, Spanien
Bio zertifiziert
 Waldfrüchte und Leder, Schoko- und Kirsch-Aromen

Côtes du Rhône Village 23,00
Rhône, Frankreich
 Intensive, fruchtige Noten nach Sauerkirsche, Erdbeere und Lakritz

FLASCHE (0,75 l)

Ripensato „R“ IGT 23,00
Venetien, Italien
 Wunderbar würzige Aromen von Trockenfrüchten und dunklen gekochten Beeren

Pinot Noir Réserve Grand C 29,00
Elsaß / Frankreich
 Spätburgunder, kräftig, der alle Sinne beeindruckt

Chianti DOCC „Il Casale“ 29,00
Toskana, Italien
 Herzhaft, voller Frische und Würze, rubinrot

Entdeckung der Langsamkeit 35,00
Frankreich, Bio zertifiziert
 Aromen von Brombeere, Kirsche und Pflaume, verbunden mit dem Duft dunkler Schokolade

Barolo „Costa die Bussia“ DOCC 49,00
Piemont, Italien
 Komplex mit Aromen von Waldbeeren, Teer, zartem Rosenduft, harmonisch, sehr lang und strukturiert

Getränke mit Alkohol, kein Ausschank dieser Getränke an Gäste unter 18 Jahre

Prosecco & Champagner

PROSECCO 0,1 l FLASCHE (0,75 L)

Prosecco 3,80 22,00

Cremant Grand C
Brut Rosé 6,00 40,00

CHAMPAGNER 0,1 l FLASCHE (0,75 L)

Veuve Noizieres Brut 7,00 49,00

Champagne – Frankreich
Klassischer Champagner aus Pinot Noir,
Pinot Meunier & Chardonnay,
vollmundig rund mit feiner Perlage
und ansprechenden Hefenoten

Aperitivs

AUSWAHL

Prosecco Aperol 0,1 l 4,20

Prosecco Cassis 0,1 l 4,20

Prosecco Limone 0,1 l 4,90

Bellini 0,1 l 4,90

Gin Martini 0,1 l 6,50

Gin Tonic 0,2 l 7,50

Aperol Spritz 0,4 l 5,50

Hugo 0,4 l 6,50

Campari Orange 0,4 l 4,70

Campari Soda 0,4 l 4,20

Campari Pur 4 cl 3,60

Martini Bianco 4 cl 3,50

Martini Rosso 4 cl 3,50

Limoncello 4 cl 3,90

Williams & Humbert
Sherry As you like it
– 30 Jahre – Medium Sweet 4 cl 6,50

Getränke mit Alkohol, kein Ausschank dieser Getränke an
Gäste unter 18 Jahre

Digestifs

AUSWAHL

Amaro Averna	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Grappa Poliziano	2 cl	4,50
Grappa Po´di Poli	2 cl	6,50
Bayleys	2 cl	3,50
Cognac VS Grande Champagne	2 cl	6,50
Glenmorangie Nectar D´Or Malt Whiskey, 10 Jahre	2 cl	6,50
Gin „Hendrick´s“	2 cl	6,50
Ron Zacapa Rum, Guatemala, 23 Jahre	2 cl	6,50
Vallendar Edelbrand Haselnussgeist	2 cl	6,00

Getränke mit Alkohol, kein Ausschank dieser Getränke an
Gäste unter 18 Jahre

Kulinarische Genussmomente verschenken

Unser exklusiver Macellum Genussgutschein ist das perfekte Geschenk für alle, die sich gerne kulinarisch verwöhnen lassen und angenehme Momente in guter Gesellschaft schätzen. Sie können den Gutschein einfach bei uns im Macellum mit dem gewünschten Geschenkwert aufladen und ihn in einem eleganten Kuvert mit aufwendiger Lackveredelung direkt mitnehmen und verschenken.



Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Schenken.

Ihr Macellum

MACELLUM

Bogenstraße 15 / 16
48143 Münster

Fon 0251 . 97 95 70 67
eMail info@macellum.de

www.macellum.de

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung der MACELLUM GMBH unzulässig. Das gilt insbesondere für Vervielfältigung, Übersetzung, Mikroverfilmungen und Einspeicherungen und Verarbeitung in elektronischen Systemen.

Macellum
