

M
A
R
K
T
8

THE
FINEST
ASIA
KITCHEN



SPEISEKARTE

Herzlich willkommen im MARKT 8

Wir freuen uns sehr, Sie im Herzen von Bretten begrüßen zu dürfen.

Im MARKT 8 möchten wir einen Ort schaffen, an dem Genuss, Gastfreundschaft und die Vielfalt der asiatischen Küche harmonisch zusammenfinden. Unsere Leidenschaft gilt frischen Zutaten, sorgfältiger Handwerkskunst und einer Küche, die traditionelle Aromen mit modernen Akzenten verbindet.

Jedes Gericht wird mit Liebe zum Detail und höchstem Qualitätsanspruch zubereitet. Dabei möchten wir nicht nur kulinarisch überzeugen, sondern Ihnen auch eine Atmosphäre bieten, in der Sie sich willkommen und wohlfühlen.

Ob ein entspanntes Mittagessen, ein gemeinsames Abendessen mit Familie und Freunden oder ein besonderer Anlass – wir freuen uns, diesen Moment mit Ihnen teilen zu dürfen.

Vielen Dank für Ihren Besuch.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Momente und einen unvergesslichen Aufenthalt im MARKT 8.

Ihr MARKT 8 Team



Marktplatz 8, 75015 Bretten

ÖFFNUNGSZEITEN

DI.-DO.	11:00 - 22:00 UHR
FR.-SA.	11:00 - 23:00 UHR
SO.	11:00 - 22:00 UHR

marktplatz8.bretten@gmail.com

BESTELLHOTLINE

+49 7252 5633821

markt8-restaurant.de



Vor- speisen

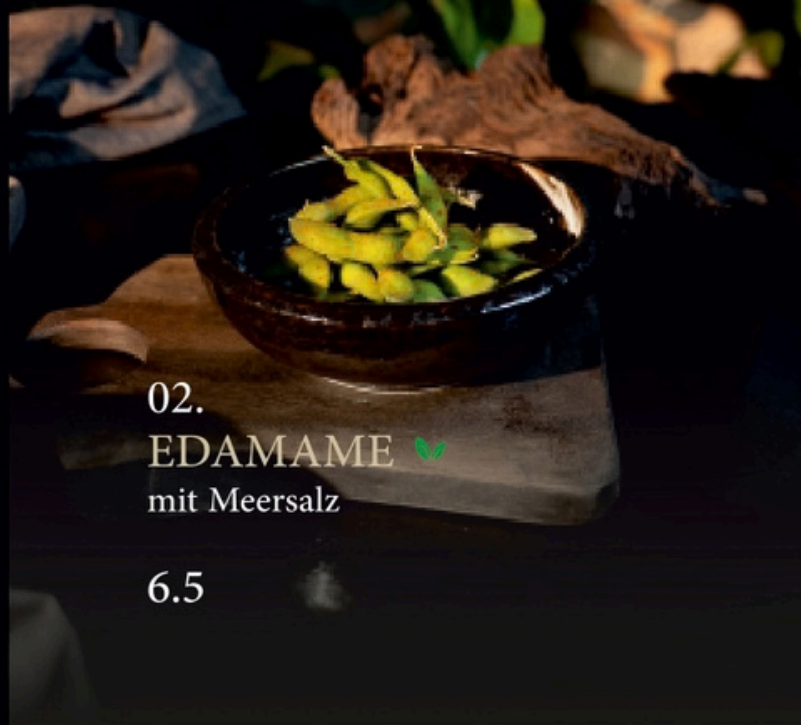
Decor vom Haus

Bei besonderen Wünschen oder Allergien
sprechen Sie bitte unser Personal an.



01. TRADITIONELLE SOMMERROLLEN (a,e,k,l,4) Salat und Reispapier

- Frittierte Tofu (f) | 6
- Tempura Avocado | 6.5
- Knusprige Garnelen (b) | 7



02. EDAMAME (g) mit Meersalz

6.5

03. BUDDHA GIFT (a,e,f,c,d,k,4) (g) knuspriger Seiden Tofu mit Soße und Röstzwiebeln

6.5

04. FRÜHLINGSROLLEN (a,c,2,4) (g) mit Gemüse

6.5





07.

GYOZA ^(1,a,k) (4 Stk.)

gedämpfte japanische Teigtaschen,
Ponzu-Soße ^(a,d,f,4,2), wahlweise mit:

- Veggie  | 7.5
- Rindfleisch | 7.5

08.

CRISPY MUSHROOM ^(a,c,e,k,4)

panierte Portobello Pilz

7



09.

CHICKEN KARAAGE ^(a,c,i,3,k)

panierte Hähnchenstücke

7

10.

BLACK TIGER ^(a,b,k)

panierte Garnelen und Guacamole

7.5



11.

MANGO SALMON CEVICHE ^(d)

Lachs, Mango, Zwiebeln, Koriander,
Limetten-Dressing

9



Vorspeisen

18.

MIXTAPAS (veggie möglich)

verschiedene Vorspeisen unseres Menüs

- Für 2 – 20
- Für 3 – 28





25.

CREAMY PEANUT (k,e)

Sate-Erdnuss-Soße, Gemüse der Saison, gemischtem Salat, Dufteis und wahlweise mit:

- Tofu – 14.5
- krossem Hähnchenbrust – 17.5
- Entenbrustfilet – 19

26.

BEEF JUNKIE (a,f,4,2)

Zart gebratenes Rindfleisch mit Lauchzwiebeln und Karotten, gemischtem Salat, Dufteis oder Reismudeln.

19.5

27.

TUNA STEAK (b,f,k)

Kurz gegrilltes Thunfisch-Steak mit Gemüse, Salat in hausgemachter Unagi-Sesam Soße mit Erdnüssen, dazu Jasmin-Reis

25

28.

LEMONGRASS CHICKEN (e,k)

Gebratenes Hühnerfleisch mit Zitronengras, Karotten, Lauchzwiebel, gemischtem Salat, Limetten-Dressing, Dufteis oder Reismudeln

17

MAKI 8 Stk. (k,f,4)

Maki-Sushi mit Bambusmatte (Makisu) gerollt
Es wird für gewöhnlich in Nori eingepackt



M1. SALMON

Lachs

6

M2. TUNA

Thunfisch

6.5

M3. EBI TEMPURA

Tempura Garnelen

7

M4. MUTSU MAKI

Butterfisch & Schnittlauch

6.5

M5. KAPPA

Gurke

5

M6. AVOCADO

Avocado

5

M7. SALMON AVOCADO

Lachs und Avocado

7



TEMPURA ROLL 8 Stk. (a,k,f,g,j,4)

T31. SALMON

Lachs, Avocado, Frischkäse

16

T33. GARNELEN TEMPURA

Garnelen, Avocado, Frischkäse

16.5

T32. TUNA

Thunfisch, Avocado, Frischkäse

16.5

T34. VEGGIE

Avocado, Gurke, Schnittlauch

15.5



SASHIMI

Sashimi ist die purste Form des Sushis. Hier wird komplett auf alle Zutaten verzichtet. Es ist lediglich der rohe, feine und frische Fisch.

S40.
SALMON
(5 Stk.) | 13

S41.
THUNFISCH
(5 Stk.) | 15

S42.
BUTTERFISCH
(5 Stk.) | 13

S43.
MIXED SASHIMI
(10 Stk.) | 25

SASHIMI

Sashimi ist die purste Form des Sushis. Hier wird komplett auf alle Zutaten verzichtet. Es ist lediglich der rohe, feine und frische Fisch.

S40.
SALMON
(5 Stk.) | 13

S41.
THUNFISCH
(5 Stk.) | 15

S42.
BUTTERFISCH
(5 Stk.) | 13

S43.
MIXED SASHIMI
(10 Stk.) | 25



OMAKASE

Omakase – ist eine japanische traditionelle Speiseauswahl.
Unser Meister, Koch stellt ein Menü für Sie zusammen.
Alle Menüs beinhalten die unten stehenden Zutaten:



61.

OMAKASE 1

8 Special, 8 Maki, 3 SSM

25.5

62.

OMAKASE 2

8 Tempura, 2 Nigiri, 3 SSM

27

63.

OMAKASE 3

8 Tempura, 8 Maki, 3 SSM

27

64.

OMAKASE 4 | FÜR 2 |

8 Maki, 8 Special, 8 Tempura,
4 Nigiri, 4 SSM

58



65.

OMAKASE 5 | FÜR 3 |

16 Maki, 8 Inside Out, 8 Tempura, 8 Special, 3 Nigiri, 6 SSM

80

COCKTAIL

je 12



JAPANESE SUMMER CUP

Roku Gin, Yuzu, Limetten,
Ginger Ale

MOSCOW MULE

9 Miles Vodka, Limetten,
Gurke, Ginger Beer

GIN TONIC

Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic,
Rosmarin, Limetten

SHENLONG

Monkey Shoulder, Karamell,
Yuzu, Zitronen

PORNSTAR FRIZZ

9 Miles Body, Limettensaft, Eiweiß,
Maracuja, Vanille, Prosecco

WHISKEY SOUR

Japanischer Whiskey, Limettensaft,
Eiweiß

SOFTDRINKS

ACQUA MORELLI

(Sparkling oder non-Sparkling)

0.25l – 3 | 0.75l – 7

COCA COLA, COLA ZERO,
MEZZO MIX ^(4,5,8)

0.33l – 4.2

SPRITE ⁽⁸⁾

0.5l – 5

TONIC WATER ⁽¹²⁾, GINGER ALE
3

SAFT

APFELSAFT NATURTRÜB | 6

MARACUJASAFT | 6

MANGOSAFT | 6

JOHANNISBEERSAFT | 6

LYCHEESAFT | 6

SAFTSCHORLE

0.5l – 5

- A. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel ...)
- B. Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C. Eier und Eierzeugnisse
- D. Fisch und Fischerzeugnisse
- E. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F. Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- G. Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
- H. Schalenfrüchte (Mandeln, Walnüsse, Cashewkerne ...)
- I. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J. Senf und Senferzeugnisse
- K. Sesam und Sesamerzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulfite (>10 mg/kg oder 10 mg/l)
- M. Lupinen und Lupinenerzeugnisse
- N. Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)
- L. enthält Sulfite

- 1. mit Farbstoff
- 2. mit Konservierungsstoff
- 3. mit Antioxidationsmittel
- 4. mit Geschmacksverstärker
- 5. geschwefelt
- 6. geschwärzt
- 7. gewachst
- 8. mit Süßungsmittel
- 9. phosphathaltig
- 10. enthält eine Phenylalaninquelle
- 11. mit Alkohol
- 12. aus Fleischstücken zusammengefügt
- 13. aus Fischstücken zusammengefügt
- 14. koffeinhaltig

 leicht scharf  vegetarisch  vegan