



# Markt 21

---

STEPPEGRAS - MOSSELEN

---

*Gewoon goed eten*

# MENUKAART



# Markt 21

STEPPEGRAS - MOSSELEN

*Gewoon goed eten*

☎ +32 (0)89 24 04 04

🌐 [www.markt-21.be](http://www.markt-21.be)

✉ [info@markt-21.be](mailto:info@markt-21.be)

📍 Markt 21, Maaseik

Beste klanten,  
mogen wij u vragen om  
te kiezen uit maximum  
4 gerechten per tafel.

Zo kunnen we  
lange wachttijden  
voorkomen en  
de kwaliteit  
blijven verzekeren.

Graag 1 rekening per tafel.

Met dank,  
het Markt 21-team



# Cocktails

---

## Mojito

7,50€

Rum, Rietsuiker, Verse munt, Verse limoen

## Sex on the Beach

7,50€

Wodka, Perziklikeur, Abrikoos, Sinaasappelsap, Pompelmoessap, Veenbessensap



# Alcoholvrije Cocktails

---

## Virgin Mojito

5,00€

Limoen, Rietsuiker, Verse muntblaadjes, Schweppes Premium Mixer Ginger Ale

## Roze Bubbels

5,00€

Cranberrysap, Citroenlimonade, Afgewerkt met een verse aardbei

## Dirty Pink

5,00€

Pompelmoessap, Citroensap, Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus



# Mocktails

---

5,00€



**PEACH  
STRAWBERRY**  
*with a twist*



**SPARKLING  
PASSION FRUIT**  
*with a twist*

# Gin & Tonic

---

**Garden City - Pink Gin**

12,50€

*"Zoet met fruitige aroma's van rode vruchten"*

**Charbonnage Belgian Gin**

12,50€

*"Fris fruitig met een licht kruidige smaak"*





# KOMPEL

• BIER • BIÈRE • BEER • BIRRA •

**KOMPEL**

ONDERGRONDS

**KOMPEL**

BOVENGRONDS

**KOMPEL**

KRIEK

**KOMPEL**

PRION DES FLEURS

4,00€



/kompelbier



#kompelbier

[WWW.KOMPEL-BIER.BE](http://WWW.KOMPEL-BIER.BE)

## *Bieren van het vat*

---

Jupiler 2,80€

Karmeliet Tripel 5,00€

## *Bieren op fles*

---

Kriek Liefmans 4,00€

Leffe blond 4,00€

Leffe bruin 4,00€

Hoegaarden 4,00€

Jan van Eyck Tripel 5,00€

Duvel 5,00€

La Chouffe 5,00€

Kompel Alcoholvrij 3,00€

Kompel Bovengronds 4,00€

Kompel Ondergronds 4,00€

Kompel Kriek 4,00€

Kompel Prion des Fleurs 5,00€



**MARTINI**



**CRODINO**

## Aperitieven

Porto rood / Wit	<u>5,00€</u>
Martini bianco	<u>5,00€</u>
Martini rood	<u>5,00€</u>
Martini bellini	<u>7,00€</u>
Aperol	<u>7,00€</u>
Crodino	<u>5,00€</u>
Cava MVSA glas	<u>6,00€</u>
Cava MVSA fles	<u>25,00€</u>

## Digestieven

Averna	<u>5,00€</u>
Limoncello	<u>5,00€</u>
Cognac	<u>8,00€</u>
Amaretto	<u>8,00€</u>
Kompel Beer Liqueur	<u>8,00€</u>



# Frisdranken

Pepsi	<u>2,80€</u>
Pepsi Max	<u>2,80€</u>
Mirinda Orange	<u>2,80€</u>
7-Up	<u>2,80€</u>
Lipton Ice Tea	<u>3,00€</u>
Lipton Ice Tea Green / Peach	<u>3,00€</u>
Gini	<u>3,00€</u>
Looza Fruitsap	<u>3,00€</u>
Looza Appelsap	<u>3,00€</u>
Sweppes Tonic	<u>3,50€</u>
Tönissteiner citroen	<u>3,50€</u>
Tönissteiner appelsien	<u>3,50€</u>
Tönissteiner vruchtenkorf	<u>3,50€</u>
Bru plat 25CL	<u>2,80€</u>
Bru bruis 25CL	<u>2,80€</u>
Bru plat 50CL	<u>5,00€</u>
Bru bruis 50CL	<u>5,00€</u>
Bru plat 1L	<u>9,00€</u>
Bru bruis 1L	<u>9,00€</u>

## Huiswijnen

---

### **TERRE FORTI WIT / Trebbiano Chardonnay**

Trebbiano Chardonnay heeft een heldere, strogele kleur. In de geur perzik, ananas en meloen. De smaak is perfect in balans, vrij vol en fris met heerlijk fruit, fijne zuren en een ronde afdronk. Gekoeld serveren op ongeveer 8°C als borrelwijn, bij hors d'oeuvres, voorgerechten, salades, vis en wit vlees.

Druivensoorten: 80% Trebbiano en 20% Chardonnay

### **TERRE FORTI ROSÉ / Sangiovese Rubicone**

Tini Sangiovese Rosé heeft in de geur heerlijk rood fruit, waaronder kers en aardbei aangevuld met een florale noot. De smaak is soepel en heeft heerlijke frisse opwekkende zuren.

Serveer deze wijn op 10-12 graden. Tini is een ideale wijn om zo te drinken! Daarnaast heerlijk bij pasta's en visgerechten zonder overheersende sauzen, bij ratatouille en gebakken tomaat met knoflook.

### **TERRE FORTI ROOD / Sangiovese Rubicone**

Tini Sangiovese heeft een intens robijnrode kleur, in de geur delicate aroma's van viooltjes van rood fruit, de smaak is mooi in balans soepel en vriendelijk met fijne tannines die goed combineren met het rode fruit. De wijn verrast met zijn fruitigheid in combinatie met een prettig lange afdronk.

De Italianen drinken deze wijn "da pronta beva", jong dus en liefst een tikkeltje koeler dan de meeste andere rode wijnen (12-18 graden).

Tini is perfect als huiswijn, borrelwijn, bij een buffet of barbecue, pastagerechten, kip, kaas of ham.

Glas 5,00€    1/4 Karaf 9,00€    1/2 Karaf 16,00€    Fles 23,00€

# Borrelhapjes



Portie bitterballen (15 stuks)

10,00€

Mini loempia's (15 stuks) met loempiasaus

10,00€

Calamares (10 stuks) met tartaarsaus

10,00€





## *Voorzerechten*

---

Koninginnenhapje 15,00€

Huisbereide kaaskroketten 15,00€

Duo van kaas en garnaal 18,00€

Huisbereide garnaalkroketten 18,00€

## Mosselen

Verkrijgbaar vanaf juli

Natuur	<u>25,00€</u>
Witte wijn	<u>28,00€</u>
Look natuur	<u>28,00€</u>
Look room	<u>30,00€</u>
Provençale	<u>30,00€</u>
Gele curry	<u>30,00€</u>
Van het huis	<u>30,00€</u>



# Bakwijze

---

**Blue :** het vlees is aan de binnenzijde nog volledig rauw. Het is noodzakelijk dat het vlees binnenin warm is

**Saignant :** het vlees is meer gebakken maar aan de binnenzijde toch nog bloederig.

**Medium :** is een bakwijze tussen saignant en a point in.

**A point :** dit vlees is niet meer rauw aan de binnenzijde maar toch nog sappig. Het is juist op punt gebakken.

**Bien cuit :** het vlees is goed gebakken en mag zeker niet meer rauw zijn aan de binnenzijde. Het vlees zal duidelijk droger zijn dan de andere bakwijze.

# Steppegras

Steppegras is in zijn geheel een gerecht, bestaande uit een heerlijke steak, overgoten met een licht pittig steppesausje, rijkelijk overstrooid met de typische steppefrietjes. Dit geheel afgewerkt met salade en citroen met kaviaar.

	<i>normale portie</i>	<i>grote portie</i>
Steak	<u>30,00€</u>	<u>33,00€</u>
Filet pur	<u>40,00€</u>	<u>43,00€</u>
Entrécote 350gr.	<u>40,00€</u>	<u>43,00€</u>
Vidé	<u>23,00€</u>	<u>26,00€</u>
Stoofvlees	<u>23,00€</u>	<u>26,00€</u>
Goulash	<u>23,00€</u>	<u>26,00€</u>
Varkenshaasje	<u>30,00€</u>	<u>33,00€</u>
Kipfilet	<u>23,00€</u>	<u>26,00€</u>
Schnitzel	<u>25,00€</u>	<u>28,00€</u>
Snack met steppesaus	<u>15,00€</u>	<u>18,00€</u>
Snack zonder steppesaus	<u>12,50€</u>	<u>15,50€</u>
Steppefriet met enkel saus	<u>12,50€</u>	<u>15,50€</u>

Steppegras werd tijdens de late jaren zestig bedacht in Hotel Quellental (Bielefeld, Duitsland) door chef-kok Jean Ceustermans, als variant op de Belgische klassieker biefstuk-friet. Aangezien de befaamde Russische clown Oleg Popov net op dat moment te gast was in het hotel, doopte hij de schotel 'Steppegras van de taiga'.

De schotel werd pas echt succesvol toen Ceustermans in 1970 terugkeerde naar België en een restaurant opende in Leopoldsbuurg.

Er waren zelfs mensen die tot 200km reden vanuit België, Nederland en Duitsland om een steppegras te eten bij de uitvinder.

## Vleesgerechten

Vidé	<u>20,00€</u>
Goulash	<u>20,00€</u>
Stoofvlees	<u>20,00€</u>
Kipfilet	<u>20,00€</u>
Schnitzel	<u>20,00€</u>
Varkenshaasje	<u>25,00€</u>
Steak	<u>25,00€</u>
Entrecôte 350gr.	<u>35,00€</u>
Filet pur	<u>35,00€</u>





Deze gerechten zijn zowel natuur  
te verkrijgen als met volgende sauzen

Champignon room

5,00€

Peper room

5,00€

Steppesaus

5,00€

Pindasaus

5,00€

Al onze gerechten worden geserveerd met frietjes.



## Vegetarische gerechten

---

Steppegras met vegetarische snack 15,00€

Steppegras met tomaat-mozzarella 15,00€

## Gluten & Lactose vrij

---

Steak met champignons,  
knoflook en peterselie 30,00€

---

## Kindergerechten

---

Tot 12 jaar!!!

Frikandel met frietjes 10,00€

Vidé met frietjes 15,00€

Stoofvlees met frietjes 15,00€

Kipfilet met saus & frietjes 18,00€

Steak met saus & frietjes 18,00€

## Kinder-Steppegras

---

Tot 12 jaar!!!

Snack (zonder saus) 10,00€

Snack (met steppesaus) 12,50€

Videe / Stoofvlees / Goulash 15,00€

Steak (met steppesaus) 18,00€





# Desserts

Chocolademousse	<u>8,00€</u>
Crème brûlée	<u>8,00€</u>
Moelleux met vanille-ijs	<u>12,00€</u>
Coupe Dame Blanche	<u>10,00€</u>
Kinderijsje	<u>5,00€</u>
Supplement vanille-ijs	<u>1,50€</u>
Supplement slagroom	<u>1,50€</u>

## Warme Dranken

---

Mokka	<u>2,80€</u>
Espresso	<u>2,80€</u>
Décaféine	<u>2,80€</u>
Cappuccino melkschuim	<u>3,20€</u>
Cappuccino slagroom	<u>3,20€</u>
Koffie verkeerd / Latté	<u>3,70€</u>
Latté Macchiato met smaken Speculoos, Hazelnoot, Caramel	<u>4,00€</u>

## Speciale Koffies

---

Irish koffie Whisky	<u>9,00€</u>
Franse koffie Cognac	<u>9,00€</u>
Italiaanse koffie Amaretto	<u>9,00€</u>
Baileys koffie Baileys	<u>9,00€</u>

## Thee

---

Lipton thee	<u>3,00€</u>
Verse muntthee	<u>3,70€</u>

Onze koffies worden gemaakt met een melange van de best geselecteerde koffiebonen die zorgvuldig zijn gebrand en vers worden gemalen.

# Allergenen

De allergenen, ingrediënten en voedingswaarden van al onze gerechten zijn gebundeld in een allergenen-beheerssysteem van Quality Guard.

Dit is raadpleegbaar door de onderstaande QR-code te scannen.

Voor verdere info, vraag het gerust aan onze medewerkers.





# Markt 21

STEPPEGRAS - MOSSELEN

 +32 (0)89 24 04 04

 [www.markt-21.be](http://www.markt-21.be)

 [info@markt-21.be](mailto:info@markt-21.be)

 Markt 21, Maaseik



**G.W.K.** buba

# Gerald Wenmakers Koeltechniek

gerald@gwk-clima.be  
www.gwk-clima.be

Europalaan 180  
3650 Dilsen

 0485/97 50 68

 089/79 12 27

# MUCO INTERIEUR



Breitwaterstraat 19 3630 Maasmechelen  
Tel: +32 (0)89 77 91 00 Fax: +32 (0)89 76 22 68  
info@muco-interieur.be

[WWW.MUCO-INTERIEUR.BE](http://WWW.MUCO-INTERIEUR.BE)



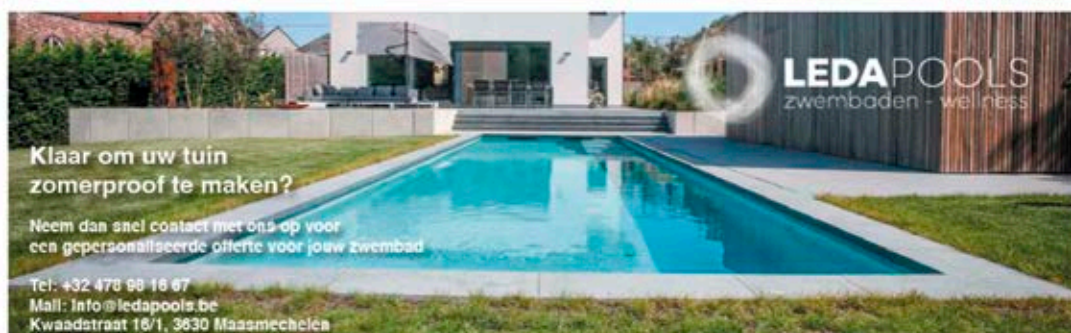
# P.D.E.S.

b.v.b.a

Alle elektriciteitswerken: Particulier - Industrieel - Netwerkt toepassingen - Verkoop en herstellingen witgoed  
Verwarming & Sanitair: Gas en mazout installaties - Warmtepompen - Zwembadverwarming en filtratie - Badkamerrenovatie  
Algemene aanneming

## Pannemans Davy Elektro Service

**Kwaadstraat 16/1, 3630 Maasmechelen 0478/98 16 67**



Klaar om uw tuin  
zomerproof te maken?

Neem dan snel contact met ons op voor  
een gepersonaliseerde offerte voor jouw zwembad

Tel: +32 478 98 16 67  
Mail: info@ledapools.be  
Kwaadstraat 16/1, 3630 Maasmechelen

# Danhal

INTERIEURARCHITECTUUR

Danny Vanderhallen

+32 (0)479 206 187

info@danhal.be - www.danhal.be



# e baillien

interieur en afwerking

WWW.BAILLIEN.BE



## OP'T EYNDT

INTERIEURBOUW

Wanden & Plafonds

+32(0)497-488 785

www.opin.be    opteyndt@telenet.be