



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

✉ 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

8,00€

Rum, Rietsuiker, Verse munt, Verse limoen

Sex on the Beach

8,00€

Wodka, Perziklikeur, Abrikoos, Sinaasappelsap, Pompelmoessap, Veenbessensap



Alcoholvrije Cocktails

Virgin Mojito

6,00€

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

Roze Bubbels

6,00€

Cranberrysap, Citroenlimonade, Afgewerkt met een verse aardbei

Dirty Pink

6,00€

Pompelmoessap, Citroensap, Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus



Mocktails

6,00€



**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

Bieren van het vat

Jupiler 3,00€

Karmeliet Tripel 5,00€

Bieren op fles

Kriek Liefmans 4,00€

Leffe blond 4,00€

Leffe bruin 4,00€

Jan van Eyck Tripel 5,00€

Duvel 5,00€

La Chouffe 5,00€

Kompel Alcoholvrij 4,00€

Kompel Bovengronds 4,00€

Kompel Ondergronds 4,00€

Kompel Kriek 4,00€

Kompel Prion des Fleurs 5,00€

Kompel Sint Barbara 6,00€



Aperitieven

Porto rood / Wit 6,00€

Martini bianco 6,00€

Martini rood 6,00€

Martini bellini 8,00€

Aperol 8,00€

Crodino 5,00€

Cava glas 6,00€

Cava fles 25,00€

Digestieven

Averna 6,00€

Limoncello 6,00€

Cognac 8,00€

Amaretto 8,00€

Kompel Beer Liqueur 8,00€

Frisdranken



Pepsi	<u>3,00€</u>
Pepsi Max	<u>3,00€</u>
Mirinda Orange	<u>3,00€</u>
7-Up	<u>3,00€</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>3,00€</u>
Bru bruis 25CL	<u>3,00€</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

WIT

Deze wijn 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.

ROSÉ

Onze 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. Het 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.

ROOD

Dit rood wijntje 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). Deze wijn 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€





Voorgerecht

Koninginnenhapje 15,00€

Huisbereide kaaskroketten 15,00€

Duo van kaas en garnaal 18,00€

Huisbereide garnaalkroketten 20,00€

Mosselen

Verkrijgbaar vanaf juli

Natuur 28,00€

Witte wijn 30,00€

Look natuur 30,00€

Look room 32,00€

Provençale 32,00€

Gele curry 32,00€

Van het huis 32,00€



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.

Steppegas

Steppegas 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>

Steppegas 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 'Steppegas van de taiga'.

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

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



Vleesgerechten

Vidé 20,00€

Goulash 20,00€

Stoofvlees 20,00€

Kipfilet 20,00€

Schnitzel 20,00€

Varkenshaasje 25,00€

Steak 25,00€

Entrecôte 350gr. 35,00€

Filet pur 35,00€



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

Steppegas met vegetarische snack 15,00€

Steppegas met tomaat-mozzarella 20,00€

Gluten & Lactose vrij

Steak met champignons,
knoflook en peterselie 30,00€

Kindergerechten

Tot 12 jaar!!!

Frikandel met frietjes 12,00€

Vidé met frietjes 18,00€

Stoofvlees met frietjes 18,00€

Kipfilet met saus & frietjes 18,00€

Steak met saus & frietjes 20,00€

Kinder-Steppegas

Tot 12 jaar!!!

Snack (zonder saus) 12,50€

Snack (met steppesaus) 15,00€

Videe / Stoofvlees / Goulash 18,00€

Steak (met steppesaus) 20,00€





Desserts

Chocolademousse 10,00€

Crème brûlée 10,00€

Moelleux met vanille-ijs 15,00€

Coupe Dame Blanche 12,00€

Kinderijsje 5,00€

Supplement vanille-ijs 1,50€

Supplement slagroom 1,50€

Warme Dranken

Koffie	<u>3,00€</u>
Espresso	<u>3,00€</u>
Décaféine	<u>3,00€</u>
Cappuccino melkschuim	<u>3,50€</u>
Cappuccino slagroom	<u>3,50€</u>
Koffie verkeerd / Latté	<u>3,70€</u>
Latté Macchiato met smaken	<u>4,00€</u>
Speculoos, Hazelnoot, Caramel	

Speciale Koffies

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

Thee

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

Onze koffies worden gemaakt met een melange van de best geselecteerde koffiebomen 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

✉ info@markt-21.be

📍 Markt 21, Maaseik

Suggestiekaart

