



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

Rum, Rietsuiker, Verse munt, Verse limoen

14,00€

Sex on the Beach

Wodka, Perziklikeur, Abrikoos, Sinaasappelsap, Pompelmoessap, Veenbessensap

14,00€



Alcoholvrije Cocktails

Virgin Mojito

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

8,00€

Roze Bubbels

Cranberrysap, Citroenlimonade, Afgewerkt met een verse aardbei

8,00€

Dirty Pink

Pompelmoessap, Citroensap, Schweppes Premium Mixer Tonic Hibiscus

8,00€



Mocktails

8,00€



**PEACH
STRAWBERRY**
with a twist



**SPARKLING
PASSION FRUIT**
with a twist

Gin & Tonic

Garden City - Pink Gin

14,00€

"Zoet met fruitige aroma's van rode vruchten"

Charbonnage Belgian Gin

14,00€

"Fris fruitig met een licht kruidige smaak"





KOMPEL

• BIER • BIÈRE • BEER • BIRRA •

KOMPEL
ONDERGRONDS

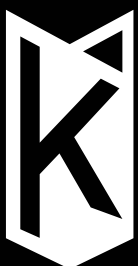
KOMPEL
BOVENGRONDS


KOMPEL
KRIEK


KOMPEL
PRION DES FLEURS

KOMPEL
ALCOHOL VRIJ

ST. BARBARA
SALVATORIS



 /kompelbier

 #kompelbier

WWW.KOMPEL-BIER.BE

Bieren van het vat

Jupiler 3,60€

Karmeliet Tripel 6,00€

Bieren op fles

Kriek Liefmans 5,00€

Leffe blond 5,00€

Leffe bruin 5,00€

Jan van Eyck Tripel 6,00€

Duvel 6,00€

La Chouffe 6,00€

Kompel Alcoholvrij 5,00€

Kompel Bovengronds 5,00€

Kompel Ondergronds 5,00€

Kompel Kriek 5,00€

Kompel Prion des Fleurs 6,00€

Kompel Sint Barbara 8,00€



Aperitieven

Crodino (Alcoholvrij)	<u>6,00€</u>
Porto rood / Wit	<u>7,50€</u>
Martini bianco	<u>7,50€</u>
Martini rood	<u>7,50€</u>
Martini bellini	<u>10,00€</u>
Aperol Spritz	<u>10,00€</u>
Limoncello Tonic	<u>12,00€</u>
Don P��p�� Spritz	<u>14,00€</u>
Cava glas	<u>7,50€</u>
Cava fles	<u>30,00€</u>

Digestieven

Averna	<u>7,50€</u>
Limoncello	<u>7,50€</u>
Cognac	<u>10,00€</u>
Amaretto	<u>10,00€</u>
Kompel Beer Liqueur	<u>10,00€</u>

Frisdranken

Pepsi 3,60€

Pepsi Max 3,60€

Mirinda Orange 3,60€

7-Up 3,60€

Lipton Ice Tea 3,60€

Lipton Ice Tea Green 3,60€

Lipton Ice Tea Peach 3,60€

Gini 3,60€

Sweppes Tonic 4,20€

Tönissteiner citroen 4,20€

Tönissteiner appelsien 4,20€

Tönissteiner vruchtenkorf 4,20€

Bru plat 25cl 3,60€

Bru bruis 25cl 3,60€

Bru plat 50cl 6,00€

Bru bruis 50cl 6,00€

Bru plat 1L 10,00€


Bru bruis 1L 10,00€

Huiswijnen

WIT

ROSÉ

ROOD



Glas 6,00€

1/4 Karaf 10,00€

1/2 Karaf 18,00€

Fles 28,00€

Borrelhapjes



Portie bitterballen (15 stuks)

12,50€

Mini loempia's (15 stuks) met loempiasaus

12,50€

Calamares (10 stuks) met tartaarsaus

12,50€

Borrelmix (15 stuks) met 3 sausjes

15,00€





Voorzerechten

Koninginnenhapje 18,00€

Huisbereide kaaskroketten 18,00€

Duo van kaas en garnaal 22,00€

Huisbereide garnalkroketten 24,00€

Mosselen

Verkrijgbaar vanaf juli

Natuur	<u>34,00€</u>
Witte wijn	<u>36,00€</u>
Look natuur	<u>36,00€</u>
Look room	<u>38,00€</u>
Provençale	<u>38,00€</u>
Gele curry	<u>38,00€</u>
Van het huis	<u>38,00€</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>35,00€</u>	<u>40,00€</u>
Filet pur	<u>45,00€</u>	<u>50,00€</u>
Entrécote 350gr.	<u>45,00€</u>	<u>50,00€</u>
Vidé	<u>28,00€</u>	<u>33,00€</u>
Stoofvlees	<u>28,00€</u>	<u>33,00€</u>
Goulash	<u>28,00€</u>	<u>33,00€</u>
Varkenshaasje	<u>35,00€</u>	<u>40,00€</u>
Kipfilet	<u>28,00€</u>	<u>33,00€</u>
Schnitzel	<u>30,00€</u>	<u>35,00€</u>
Snack met steppesaus	<u>18,00€</u>	<u>23,00€</u>
Snack zonder steppesaus	<u>15,00€</u>	<u>20,00€</u>
Steppefriet met enkel saus	<u>15,00€</u>	<u>20,00€</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 25,00€

Goulash 25,00€

Stoofvlees 25,00€

Kipfilet 25,00€

Schnitzel 25,00€

Varkenshaasje 30,00€

Steak 30,00€

Entrecôte 350gr. 40,00€

Filet pur 40,00€



Deze gerechten zijn zowel natuur
te verkrijgen als met volgende sauzen

Champignon room 6,00€

Champignon natuur 6,00€

Peper room 6,00€

Steppesaus 6,00€

Pindasaus 6,00€

Al onze gerechten worden geserveerd met frietjes.



Visgerechten

Zalm met mosterdsaus 30,00€

Kabeljauw met preiroomsaus 30,00€



Vegetarische gerechten

Steppegras met vegetarische snack 18,00€

Steppegras met tomaat-mozzarella 23,00€

Gluten & Lactose vrij

Steak met champignons,
knoflook en peterselie 36,00€

Kindergerechten

Tot 12 jaar!!!

Frikandel met frietjes 15,00€

Vidé met frietjes 21,00€

Stoofvlees met frietjes 21,00€

Kipfilet met saus & frietjes 21,00€

Steak met saus & frietjes 23,00€

Kinder-Steppegras

Tot 12 jaar!!!

Snack (zonder saus) 16,00€

Snack (met steppesaus) 18,00€

Videe / Stoofvlees / Goulash 23,00€

Steak (met steppesaus) 25,00€





Desserts

Chocolademousse	<u>12,00€</u>
Crème brûlée	<u>12,00€</u>
Moelleux met vanille-ijs	<u>18,00€</u>
Coupe Dame Blanche	<u>15,00€</u>
Kinderijsje	<u>6,00€</u>
Supplement warme chocoladesaus	<u>5,00€</u>
Supplement vanille-ijs	<u>3,00€</u>
Supplement slagroom	<u>3,00€</u>

Warme Dranken

Koffie	<u>3,60€</u>
Espresso	<u>3,60€</u>
Décaféine	<u>3,60€</u>
Cappuccino melkschuim	<u>4,20€</u>
Cappuccino slagroom	<u>4,20€</u>
Koffie verkeerd / Latté	<u>4,50€</u>
Latté Macchiato met smaken Speculoos, Hazelnoot, Caramel	<u>4,90€</u>

Speciale Koffies

Irish koffie Whisky	<u>12,00€</u>
Franse koffie Cognac	<u>12,00€</u>
Italiaanse koffie Amaretto	<u>12,00€</u>
Baileys koffie Baileys	<u>12,00€</u>

Thee

Lipton thee	<u>3,60€</u>
Verse muntthee	<u>4,50€</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

 info@markt-21.be

 Markt 21, Maaseik