

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



05.
GRÜNER
SEETANG SALAT (k)

6.5



06.
DUMPLINGS (a,b,c,d,e,k,4) (4 Stk.)
mit Garnelen

7





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

12.

SALMON TATAR (d,k,f)

Lachstatar, Avocado, Seetang

9

13.

SPICY SOUR TATAR (d,k)

Tunatatar, Avocado, Seetang

10



14.

MANGO SALAT ^(d)

Mango, Gurke, Paprika, Minze, Erdnuss, Röstzwiebeln, Limetten-Dressing

7



15.

KOKOS SUPPE ^(f,4,2,1)

Kokosmilch, Zitronengrass, Kräuter, Gemüse, Champignons und Tomaten.

wahlweise mit:

- Tofu ^(e) | 7.5
- Hühnerfleisch | 8
- Garnelen ^(b) | 9



16.

CRISPY TACOS ^(a,b,d)

knusprige Tacos mit Avocado, Gurke, Mango

- Garnelen | 7
- Lachs | 7



17.

CRUNCHY WANTAN ^(k,4)

Handgemachte Teigtaschen gefüllt mit zart Garnelen und Hühnerfleisch, serviert mit Süßsauer-Dip

7.5





Vorspeisen

18.

MIXTAPAS (veggie möglich)

verschiedene Vorspeisen unseres Menüs

- Für 2 – 20
- Für 3 – 28





Hauptspeisen

Decor vom Haus

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

21.

GOLDEN HOUR (g,4,e,k) (leicht scharf)

Curry-Kokosmilch-Soße, gegrillter Hokkaido-Kürbis, gemischtem Salat, Dufteis und wahlweise mit:



- Tofu – 14.5
- krossem Hähnchenbrust – 17.5
- Garnelen – 18
- Entenbrustfilet – 19
- Lachs – 21

M
A
R
K
T

8

22.

MAMA MANGO (g,4,a,e,k)

einer Mango-Kokosmilch-Soße serviert
mit gemischtem Salat, Gemüse der Saison,
Reisbandnudeln und
wahlweise mit:



- Tofu – 14.5
- krossem Hähnchenbrust – 17.5
- Garnelen – 18
- Entenbrustfilet – 19
- Lachs – 21

23.

MARKT 8 SOUL (a,f,g,4,1,2,n,e) 🌶️

Chilli-Knoblauch-Sauce, Gemüse der Saison,
gemischter Salat und Duftreis,
wahlweise mit:



- Tofu – 14.5
- krossem Hähnchenbrust – 17.5
- Garnelen – 18
- Entenbrustfilet – 19
- Lachs – 21

24.

GREEN GARDEN (a,f,g,4,1,2,k,e) 🌿

Dunkle Pilz-Sauce, Gemüse der Saison,
gemischtem Salat, Duftreis und
wahlweise mit:



- Tofu – 14.5
- krossem Hähnchenbrust – 17.5
- Garnelen – 18
- Entenbrustfilet – 19
- Lachs – 21



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



29.

PHO HA NOI (d,f)

Traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche mit Reisbandnudeln, Lauch, Koriander und wahlweise mit:



- Tofu – 15
- Hühnerfleisch – 16
- Rinderfleisch – 17

30.

YAKI UDON (a,f,e,g,4,1,2,k)

gebraten jap. Udonnudeln mit Shitakepilz-Soße, Gemüse und wahlweise mit:



- Tofu – 15
- krossem Hähnchenbrust – 18
- Garnelen – 18.5
- Entenbrustfilet – 19.5
- Rinderfleisch – 20
- Lachs – 21.5

31.

PAD-THAI (a,f,g)

Gebratene Reisbandnudeln mit Tamarindensoße, Sojasprossen, Lauch, Karotten, Erdnüssen, Röstzwiebeln und wahlweise mit:



- Tofu – 14.5
- krossem Hähnchenbrust – 17.5
- Garnelen – 18

32.

CURRY UDON (g,a,e,k)

Japanische Udon-Nudeln, Curry-Kokos-Soße, Gemüse der Saison, gemischtem Salat und wahlweise mit:



- Tofu – 15
- krossem Hähnchenbrust – 18
- Garnelen – 18.5
- Entenbrustfilet – 19.5
- Rinderfleisch – 20
- Lachs – 21.5



KINDER MENÜ

SHRIMPY KIDS (a,b,k)

Knusprige Garnelen, serviert mit Reis

8.5

HAPPY CHICKEN (a,c,i,3,k)

Knuspriges Hähnchen mit Reis

8.5

BABY SHARK

gegrillter Lachs mit Reis

12.9

A top-down view of a circular, ribbed metal platter filled with a variety of fresh seafood sashimi. The platter is divided into sections containing salmon, tuna, scallops, shrimp, and other fish, all served on a bed of crushed ice. Garnishes include lemon and orange slices, purple flowers, and green herbs.

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

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



NIGIRI

2 Stk. (k,f,4)

Beim Nigiri-Sushi wird der Reis und der daraufliegende Fisch mit der Hand zu einer kleinen, zwei Finger breiten Rolle gedrückt.



N11. SALMON | 5.5

N12. THUNFISCH | 6

N13. EBI | 6

N14. ANAGO | 7

N17. ABURI LACHS (flambiert) | 6

N18. ABURI TUNA (flambiert) | 6.5

N19. JAKOBSMUSCHELN | 7

U21. CALI CALI

Surimi, Avocado, Tobiko

12

U22. ALASKA

Lachs, Avocado, Tobiko

12

U23. PINK TATAR ROLLS

Lachstatar, Avocado, Gurke, Tobiko

12

U24. MAGURO I.O

Tuna, Gurke, Sesam

12.5

U25. EBI TEMPURA I.O

Ebi Tempura, Gurke, Sesam

12.5

U26. VEGGIE I.O

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch

11.5

U27. UNAGI I.O

Aal, Avocado, Gurke

12.5

U28. HOTATEGAI I.O

Jacobsmuscheln, Avocado

12.5



INSIDE-OUT 8 Stk. (k,f,4)

Der Reis ist außen am Nori-Blatt angebracht und dekorativ mit Sesam oder Tobiko verziert.

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



SPECIAL ROLL

(a,k,f,g,j,4) je 14.9



F51. SAKE SUPREME

Lachs, Lachstatar, Avocado, Gurke, Rucola,
Fischkäse, Tobiko

F52. NEKOJITA

Mayo Surimi, Avocado, Gurke, Fischkäse,
Lachs, Tobiko

F53. MARILYN MONROE

Tempura Garnelen, Avocado, Rucola,
Fischkäse, flambierte Lachs, Sesam

F54. UMAMI

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch,
Fischkäse, flambierte Jacobsmuschel, Tobiko

F55.

TONY MONTANA

Avocado, Gurke, Rucola, Schnittlauch,
Frischkäse, Salzwasseraal, Sesam

F56.

LADY IN RED

Lachs, Gurke, Avocado,
Thunfisch, Tobiko



F57.

SPICY TUNA

Tunatatar, Rucola, Gurke, Sesam

F58.

NOBU TASTY

Tempura Garnelen, Gurke,
Avocado, Tobiko

F59.

VEGGIE PRESENT

Avocado, Gurke, Rucola,
Schnittlauch, Shiso Blätter



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

EXTRA

REIS | 2.5

REISBANDNUDELN | 2.5

UDON | 3

SUSHI REIS | 3

SCHÄLCHEN SAUCE | 2

DESSERT

GRÜNER TEA EIS | 4

1 Kugel Eis

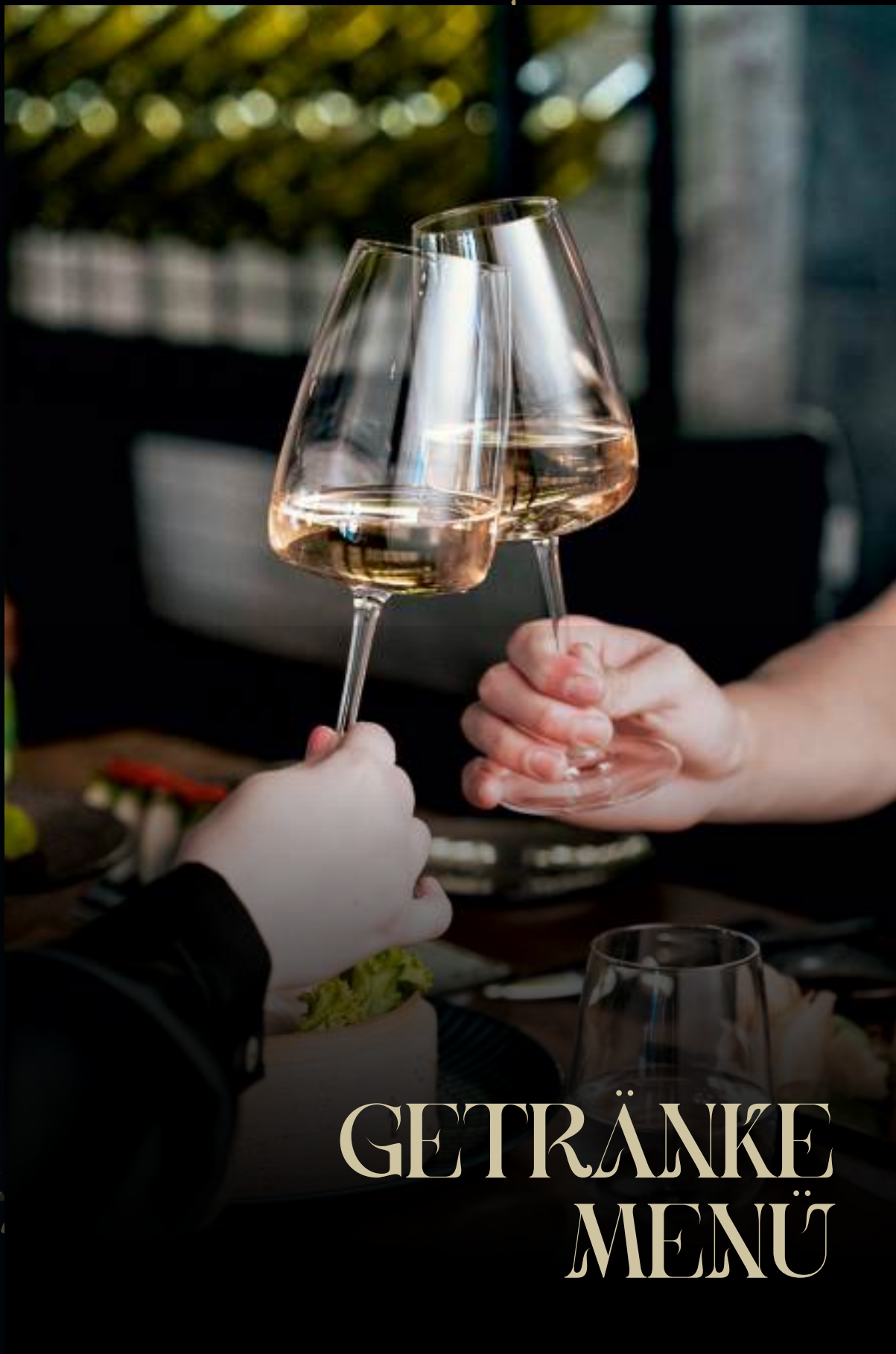
CREME BRÜLEE | 7

Französisches Dessert mit eier und Karamellzucker

SESAMBÄLLCHEN | 6

Frittierte Klebreiskuchen gefüllt mit roten Bohnen





GETRÄNKE MENÜ

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

HOMEMADE LIMONADES

(Refresh Your Mind)

je 6.5



LYCHEE LIME

(Refresh Your Mind)

FrISChe Limetten, Lycheesaft, Soda

TROPICAL

FrISChe Limetten, Soda, Maracujasaft,
Beeren, Minze

SPICY GINGER

FrISChe Limetten, Ingwer, Minze,
Ginger Beer, Soda

YUZU ICE TEA

Hausgemachter Eistee mit Jasmin-tee
und Yuzu-Frucht aus den Inseln
Kyushu und Shikoku

REFRESHER

FrISChe Limetten, Wildberry,
Soda, Beeren



WARM

KAFFEE | 2.9

ESPRESSO | 2.5

CAPPUCCINO _(g) | 3.5

LATTE MACHIATO _(g) | 4

ESPRESSO MACCHIATO _(g) | 3

SENSA GRÜNER TEA | 3.5

JASMINTEE | 3.5

INGWERTEE | 4

ZITRONENGRASTEE | 4

PFEFFER MINZTEE | 4

BIER

FÜRSTENBERG PILS ^(a)
vom Fass
0.33l – 3.5 | 0.5l – 5

RADLER ^(a,8)
0.33l – 3.5 | 0.5l – 5

PAULANER HEFE ^(a)
vom Fass
0.5l – 5

PAULANER HEFE
ALKOHOLFREI ^(a,5)
(<0.5% vol) – 5

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, Zitrone

PORNSTAR FRIZZ

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

WHISKEY SOUR

Japanischer Whiskey, Limettensaft,
Eiweiß

SPARKLING WEIN

0.3l - je 7

VERY BERRY

Lillet Blanc, Wildberry, Minzstängel

LILLET VIVE

Lillet Blanc, Tonic, Limetten, Gurke, Minze

HUGO ⁽¹⁾

Prosecco, Limetten, Holdundersirup, Minzstängel

APEROL SPRITZ ⁽¹⁾

Prosecco, Orangen-Minzzweig

CUCUMBER SPRITZ ⁽¹⁾

Prosecco, Gurke, Minze

WEISSWEIN

GRAUER BURGUNDER ⁽¹⁾

Weingut Stefan Winter – zartfruchtig & frisch

0.2l – 7 | 0.75l – 25

SAUVIGNON BLANC – DREISATZ ⁽¹⁾

QbA trocken, aromatische Holunderblüte und reife Stachelbeeren

0.2l – 7 | 0.75l – 25

RIESLING ⁽¹⁾

0.75l – 30

ROTWEIN

CONSOLI PRIMITIVO ⁽¹⁾

"Prodigio Del Sole" – vollmundig, seidig, Vanille

0.2l – 7.5 | 0.75l – 27

MERLOT ⁽¹⁾

0.75l – 28

ROSE

STEITZ ROSE ⁽¹⁾

frisch & spritzig mit rotfruchtigem Aroma
und blumigen Akzenten

0.2l – 7.5 | 0.75l – 27

WEINSCHORLE

WEISSWEIN | 5.5

ROSE | 6

SEKT

KESSLER BRUT ⁽¹⁾

0.75l – 33

KESSLER BRUT ROSE ⁽¹⁾

0.75l – 33

- 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