



*Ausgezeichnet mit dem Seafood Star
„Bestes stationäres Fisch-Fachgeschäft
Deutschlands 2019!“*

Das Kernstück jeder guten Markthalle ist immer der Fischverkauf. Seit Eröffnung der Stuttgarter Markthalle im Jahr 1914 wird hier frischer Fisch angeboten. Von Anfang an wurde größtes Augenmerk auf höchste Qualität und Frische gelegt.

Durch eine mit Ammoniak betriebene Großkühlanlage waren die Lagerräume schon damals fortschrittlich. Des Weiteren wurden heimische Fische und Krustentiere in Bassins gehalten und angeboten. Unsere fortschrittliche, neue Kühltechnik ist besonders umweltfreundlich, da wir die entstehende Abwärme zur Warmwasserbereitung verwenden. Ursprünglich gab es bis zu zehn verschiedene Fischhändler. Der letzte Zusammenschluss war Mitte des letzten Jahrhunderts als Frau Reutter und Herr Moll heirateten und die letzten zwei Stände somit zu einem verschmolzen sind.

Wir sind stolz darauf, Ihnen nach der Sanierung an dem historischen Ort wieder Fisch von erstklassiger Qualität anzubieten. Wir danken unseren fleißigen Lieferanten aus der ganzen Welt, die uns mit tagesfrischem Fisch und Meeresfrüchten beliefern. Durch direkten Einkauf auf dem Großmarkt in Paris ist ein Großteil unseres Angebotes an Meeresfrüchten und Krustentiere in nur wenigen Stunden bei uns.

Um den optimalen Einkauf kümmert sich Mitarbeiterin Carolina Migliore. Sie und ihr Team stehen Ihnen für eine kompetente Beratung gerne zur Seite.

Ganz besonders freuen wir uns, Sie an unserer Austern- & Champagnerbar mit französischen Spezialitäten verwöhnen zu dürfen.

Viel Freude beim Einkauf und Verweilen in der Fischhalle!

Ihre Familie Looß

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt.
und Bedienung

ZUSATZSTOFFE

1. mit Konservierungsstoff
2. mit Antioxidationsmittel
3. mit Süßungsmittel
4. mit Phosphat
5. mit Farbstoff
6. geschwärzt
7. koffeinhaltig
8. chininhaltig
9. mit Geschmacksverstärker



Öffnungszeiten Austerbar

Montag bis Freitag 10:00 – 18:30 Uhr

Samstag 09:00 – 17:00 Uhr

Öffnungszeiten Fischverkauf

Montag bis Freitag 07:30 – 18:30 Uhr

Samstag 07:00 – 17:00 Uhr

Über die in unseren Produkten enthaltenen Allergene und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



UNSER GOURMET-SERVICE



Ihr Caterer für Flying Buffet, Apero, Stehempfang für Hochzeiten, Geburtstage und Firmenevents.

EAUX-DE-VIE d'Alsace

de Jean-Paul Metté | Edelbrände

Poire William Williams Christ	2cl	7,50
Vieille Mirabelle Alte Mirabelle	2cl	7,50
Vieille Prune Alte Zwetschge	2cl	7,50
Framboise Sauvage Waldhimbeere	2cl	7,50
Marc de Gewurztraminer	2cl	7,50

LIQUEUR

Liköre

Melon	2cl	6,50
Crème d'Abricot Aprikose	2cl	6,50
Crème de Cassis Cassis	2cl	6,50
Mûre Sauvage Brombeere	2cl	6,50
Mandarine	2cl	6,50
Orange	2cl	6,50

JP METTÉ

Was für den Wein die Qualität der Trauben ist, ist für Eau-de-Vie die Qualität der Früchte. Für Obstbrände, wie Sauerkirsche, Aprikose, Pflaume, Apfel, Birne oder Mirabelle, verarbeitet Jean-Paul nur gesunde, sehr reife Früchte, die dann zum Gären eingemaischt werden. Natürliche Hefen wandeln den Fruchtzucker in Alkohol um. Nach sechswöchiger Gärung wird die Maische gebrannt. Früchte, die nur einen geringen Zuckergehalt aufweisen, wie etwa Waldhimbeere, Elsbeere, Orange, Schlehe, Ingwer, oder Walnuss, werden zuerst bis zu 4 Monate in Weinbrand eingelegt und dann gebrannt. Jean-Paul Metté verwendet dabei ausschließlich Doppelbrandanlagen aus Kupfer.

Der Alkohol wird anschließend mit seinen Aromen abgetrennt und einem nochmaligen Brennvorgang, dem sog. Feinbrand, unterzogen. Dabei werden der Vor- und Nachlauf entfernt, so dass nur das Herz des Destillates mit 70 % Alkohol übrigbleibt. Danach wird dieses Destillat mit frischem Quellwasser auf 45 % reduziert und in Edelstahl tanks abgefüllt. Dort ruhen die Brände mindestens sechs, teilweise sogar über dreißig Jahre, um ihre ganze Fülle harmonisch entfalten zu können.

Mit unserem frischen Fisch und unserem sorgfältig ausgewählten Austernangebot verwöhnen wir Sie nicht nur in unserer Austern- und Champagnerbar in der Stuttgarter Markthalle, sondern lassen auch Ihre Veranstaltung bei Ihnen Zuhause oder in der Firma zum exklusiven Event werden.

Genießen Sie frisch geknackte Austern, verschiedene Canapées, sowie weitere Köstlichkeiten aus Neptun's Reich, begleitet von einer hervorragenden Champagner- und Weinauswahl aus unserem historischen „Austernlaster“ heraus. Unsere Service- und Küchenbrigade sorgt vor Ort für ein reibungslosen Ablauf und glückliche Gäste.

LOGE – Private Dining für Fischgourmets in der Markthalle



Für Ihre nächste Geburtstags- oder Firmenfeier möchten wir Ihnen gerne unsere LOGE über dem Restaurant Empore empfehlen.

Neben der bisher angebotenen italienischen Küche bieten wir ab sofort auch einen Ausflug in das Land der Gourmets an. Unser Küchenchef zaubert Ihnen ein französisches Festmahl auf die große weißgedeckte Tafel. Tagesfrischer Fisch und Meeresfrüchte aus der Bretagne können im Menü nach Ihren Wünschen mit typischen Fleischgerichten erweitert werden. Hervorragende französische Weine und Spirituosen runden das Angebot ab.

APERITIF

Fouquet B&M, Vouvray Cremant		
Brut	Glas 0,1l	5,80
	Fl. 0,75l	38,00
Bouvet Tresor Cremant A.C.		
Brut Rosé	Fl. 0,75l	40,00
Duval-Leroy Champagner		
Brut Reserve	Glas 0,1l	10,50
	Fl. 0,75l	63,00
„Le Chic Spritz“ – Unsere Aperitifempfehlung – Château de Montifaud, aufgegossen mit Cremant		6,80
Kir Royal Cassis Likör		10,90

„Petit Plaisir“

Variation d'Apéritif

-kleines Amuse Bouche zum Aperitif-

Canapées 4 Stück mit Lachsrose und Lachstatar sowie Radieschensprossen		11,80
Crevettes rosé 6 Stück mit Safran Rouille dazu Knoblauchbaguette		15,80

DIGESTIF

Remy Martin VSOP Mature Cask Finish	2cl	6,50
Calvados Château du Breuil XO	2cl	6,50
Linie Aquavit, Lysholm	2cl	4,60
Grey Goose Vodka	2cl	4,60
Vieux Pineau des Charentes		
Château Montifaud	4cl	6,50

RUINART

Ruinart, das älteste Champagnerhaus, wurde 1729 von Nicolas Ruinart gegründet. Damit verwirklichte er den Traum seines Onkels, Dom Thierry Ruinart, der schon zu Beginn des 18. Jahrhunderts das Erfolgspotenzial von Schaumwein vorausgesehen hatte.

Jahrgangschampagner von beispielloser Perfektion sind das Ergebnis einer meisterhaften Beherrschung der extrem anspruchsvollen Chardonnay-Rebe, die das goldene Herz des Ruinart-Geschmacks verkörpert.

CHAMPAGNE

Champagner

Ruinart Blanc de Blancs Brut	Fl. 0,75l	115,00
Laurent-Perrier Brut	Fl. 0,2l	21,80
	Fl. 0,75l	75,00
Louis Roederer Brut Premier	FL 0,75l	90,00
Dom Pérignon Brut Vintage 2006	Fl. 0,75l	199,00
Bollinger La Grande Année 2002	Fl. 0,75l	199,00
Duval-Leroy Rosé Prestige Premier Cru Brut	Fl. 0,75l	82,00
Ruinart Rosé Brut	Fl. 0,75l	130,00
Laurent-Perrier Cuvée Rosé Brut	Fl. 0,75l	138,00

LES HUÎTRES

Austern

	12 Stk.	6 Stk.
La Perle Noire Fines de Claire No.2	54,00	27,00
Elegant und fleischig, 6 Monate im Bélon Fluss gehältert		
Gillardeau Spéciale No.2		
Der Klassiker Nr. 1 unter den Austernkennern	60,00	30,00
David Hervé Royale 4 Ans en Mer	74,40	37,20
Herzhaft mit einer leichten Süße		

Dazu servieren wir Pumpernickel, Zitrone und eine Schalottenvinaigrette.

Je nach Verfügbarkeit bieten wir Ihnen weitere Austern

Degustationen an:

David Hervé Tara | 3 Ans en Mer

Tarbouriech Médithau Marseillan | Super Spéciale "Mittelmeeraustern"

IRISH MORGANES No.2 | Kräftig im Geschmack

BÉLON | Der Gipfel der Genüsse



Petite Etagère

Geräucherte Garnelen
Crevette rosé
mit und ohne Schale
Flusskrebbsfleisch
Orangen-Senf-Sauce
Safran Rouille,
dazu Baguette
für 2 Personen 35,00

LES VINS

Weine

LES BLANCS | Weißweine

Sancerre

Les Grandes Genevrières A.C.

Domaine Patrick Girault

0,1l	7,30
0,2l	13,80
Fl. 0,75l	45,00

Chablis A.C.

Domaine Droin, Chablis

0,1l	7,30
0,2l	13,80
Fl. 0,75l	45,00

Pouilly-Fumé, A.C.

Serge Daguenaeu

Loire

0,1l	4,90
0,2l	8,80
Fl. 0,75l	32,50

Château de la Chesnaie,

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie

Chéreau Carré

0,1l	3,80
0,2l	6,80
Fl. 0,75l	23,00

LE ROSÉ | Roséweine

Famille Perrin

Luberon A.O.C.

Vallée Du Rhône

0,1l	4,90
0,2l	8,80
Fl. 0,75l	32,50

LES ROUGES | Rotweine

Côtes du Rhône

E. Guigal

0,1l	4,90
0,2l	8,80
Fl. 0,75l	32,50

LES BOISSONS NON ALCOOLISÉES

Alkoholfreie Getränke

Perrier Mineralwasser	0,33l	3,20
Evian Mineralwasser	0,5l	3,90
Coca Cola	0,2l	3,20
Orangina	0,2l	3,20
Apfelsaft	0,2l	3,20
Orangensaft	0,2l	3,20
Limonade „la Mortuacienne“		
Citron Mandarine Pamplemousse	0,33l	4,40

LES BOISSONS ALCOOLISÉES

Alkoholische Getränke

Cidre de Bretagne	0,2l	4,20
Lillet Wild Berry	0,2l	6,50
Campari Orange ^{5,8}	0,2l	5,90
Pernod	4cl	5,90

LES BIÈRES EN BOUTEILLE

Flaschenbiere

Kronenbourg 1664	0,25l	3,50
Dinkelacker	0,33l	3,50

LES BOISSONS CHAUDES

Heißgetränke

Espresso	Tasse	2,10
Grand Café	Tasse	3,40
Grand Café au lait	Tasse	3,80
Infusion, Thé	Tasse	3,20

CAVIAR

Kaviar

Beurre de Caviar Kaviarbutter (Stör)		
30 gr.		21,50
Prunier Sibirien Caviar		39,00
20 gr.		
Prunier Caviar Tradition		85,00
30 gr.		
Caviar de Neuvic Baeri		95,00
30 gr.		
CAVIAR DE NEUVIC „BELUGA“ frischer Brioche Crème Fraîche		
30 gr.		225,00
Bio-Kaviar der Firma Neuvic aus Frankreich. Sehr erfrischender, milder Geschmack nach Walnuss und Haselnuss.		



Gourmet Etagère "Fischhalle"

½ Hummer | 4 Austern
2 Langostinos | 4 Garnelen
2 Crevettes rosé
Graved Lachs | Lachstatar
Meeresfrüchtesalat,⁹
dazu verschiedene Saucen

für 2 Personen 75,00
Auch für 3-4 Personen
möglich, Preis auf Anfrage

PLAT PRINCIPAL

Speisen

Bretonische Fischsuppe

mit Fisch-Concassée dazu Gruyère, Safran Rouille
und Knoblauchbaguette
13,80

„Tataki de Thon“

Mariniertes Thunfisch-Tataki mit Sesamkruste
auf japanischem Algensalat⁵
24,80

Tartare de saumon

Lachstatar mit Buttermilch, Sprossen und kleinem Wildkräutersalat
15,80

Variation de saumon

Lachsvariation mit Graved Lachs,
Räucherlachs, Stremellachs und Lachstatar,
dazu Senfcreme und Meerrettichschaum
24,50

Ceviche des Tages -der Klassiker aus Peru

Edelfischhappen
“gegart” im Limetten-Sud mit exotischen Früchten
24,50

Sardines

Überbackene Jahrgangs Sardinen
mit Manchegokäse und mediterranem Gemüse
15,80

Fruits de Mer

Mediterraner Meeresfrüchtesalat⁹
mit Knoblauch, Staudensellerie und Zitrone verfeinert
15,80

Salade d'herbes avec crevettes

Kleiner Wildkräutersalat mit mediterranem Gemüse
und marinierten Garnelen
16,80

Coquilles St. Jacques au gratin

3 Gratinierte Jakobsmuscheln mit Spinat
und Champagnersabayone
27,50

oder

Huitres Marliène – 6 Stück

mit Spinat und Champagnersabayone gratiniert
29,80



Homard

¼ Hummer mit hausgemachter Café de Paris Butter
und Sauce Rouille
32,50

Tartare de veau

Kalbstatar mariniert mit Trüffelöl und Zitrone,
dazu Lachs-Caviar und Spiegelei
24,50

Fromage de chèvre

Ziegenkäse gratiniert mit Lavendel-Honig
an Salatbouquet mit Croûtons
13,50

Portion Knoblauch- oder Kräuterbaguette
2,80

Alle unsere Speisen servieren wir mit frischem Baguette.

LE DESSERT

Dessert

Crème Brûlée
7,00

Joghurtschaum mit frischen Beeren und Pistazien-Minz-Pesto
7,50

Gerne stellen wir Ihnen auf Wunsch auch eine
kleine Käsevariation zusammen.