



Vitamin Oase (Stand 1 + 21)
Täglich frisches Obst und Gemüse aus aller Welt, Fruchtsäfte aller Art, Obstsalate werden frisch zubereitet. Vegetarier kommen hier voll auf ihre Kosten. **Tipp:** täglich frische Kokosnuss in mundgerechten Stücken Portion: 1 Euro.



Fischquelle Sigg (Stand 2)
Täglich frischer Fisch, frische Krusten- und Schalentiere, geräucherte Fische aller Art zum Kaufen. Warme Küche mit Fischteller, Fischsuppe, Paella, ... **Tipp:** Jeder Fisch aus der Kühltheke kann auf Wunsch direkt zubereitet werden.



Lo Spuntino (Stand 3)
Frisch zubereitete Antipasti und andere Spezialitäten aus Italien zum Sofortverzehr oder für die italienischen Momente zu Hause. **Tipp:** Risotto direkt im großen Parmesanlaib zubereitet.



China Pavillon (Stand 4)
Original chinesische Köstlichkeiten, von der gebratenen Ente bis hin zum Hühnchen nach Szechuan-Art. Immer frisch im Wok zubereitet. **Tipp:** Knusprig gebratenes Huhn mit Reis und Gemüse.



Udaipur (Stand 5)
Udaipur bietet neben Lammcurry und Chicken auch vegetarische Gerichte. Alle Gerichte werden mit Jasminreis serviert. **Tipp:** Essen aus dem heißen Tandoori-Ofen am Spieß zubereitet.



SuSa-Bar (Stand 6)
Hinter dem Namen versteckt sich Suppe und Salat, teilweise aus Bioanbau, mit täglich wechselndem Angebot. Laktosefreie Getränke runden das Programm ab. In den Abendstunden bekommt man hier auch leckere Cocktails. **Tipp:** Frische Kürbiscremesuppe mit Chilischote garniert.



Sushi and Noodles (Stand 7)
Durch einen Sushi-Meister werden laufend frische Portionen in verschiedenen Größen und Preisen zubereitet. Ebenso gibt es gebratene Nudeln, mit verschiedenen Fleischsorten. **Tipp:** Portion Sushi 6 Euro



Pizza / Flammenkuchen (Stand 8)
Der Stand kommt in den nächsten Wochen und dient bei Live-Veranstaltungen durch Umbau als Bühne.



Vitamin Oase + Gemüsebar (Stand 1 + 21)
Fischquelle Sigg (Stand 2), Lo Spuntino (Stand 3)
China Pavillon (Stand 4), Udaipur (Stand 5)
SuSa-Bar (Stand 6), Sushi and Noodles (Stand 7)
Pizza / Flammenkuchen (Stand 8), Il Boccone (Stand 9)
(Stand 9), Badische Perle (Stand 10 + 11)
Sorbetteria Zuccolotto (Stand 12), Mozzarella (Stand 13)
& Peplow (Stand 13), Weinstand Burkhardt (Stand 14)
ChampagnerExpress (Stand 15)
Ebel's Feinkost (Stand 16)
Rollo Arabico (Stand 17)
Canoa Brasil (Stand 18)
Persia (Stand 19), Crêpes & Apéro (Stand 20)



Il Boccone (Stand 9)
Eigens frisch produzierte Pasta, die direkt auf den Teller kommt, mit verschiedenen Saucen und vielen leckeren Zutaten. Italienische Feinkost und Weine können neben den Nudeln mit nach Hause genommen werden.

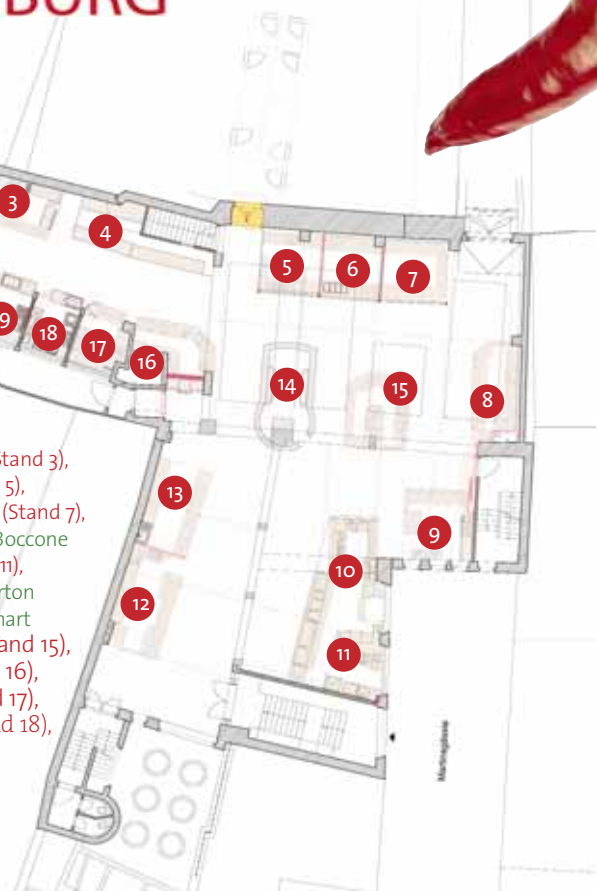


Badische Perle (Stand 10 + 11)
Hier wird badisch, echt und fein mit regionalen Zutaten gekocht und gebraten. Neben badischen Spezialitäten für zu Hause, kommt hier auch der Bierfreund auf seine Kosten. **Tipp:** Samstags Weißwürste & frische Brezel. Portion 5,80 Euro.



Sorbetteria Zuccolotto (Stand 12)
Vom Frühstück bis zum Dessert am Abend: hier ist man immer gut aufgehoben. Italienische Süßspeisen stammen aus eigener Produktion. **Tipp:** Frühstücksangebot: Ein Cornetto (Croissant) und ein Capuccino 2,70 Euro.

MARKTHALLE BURG



(Stand 3),
5),
(Stand 7),
Bocconc
(m),
rton
hart
(Stand 15),
16),
17),
d 18),

Ze: © markthalle | Fotos : © Andreas Aschenbrenner, Bilderbox, istock, markthalle

Etwas für jeden Geschmack: Die größte kulinarische Auswahl in der Region. Donnerstag bis Samstag sogar bis 24 Uhr geöffnet. Abends mit musikalischen Leckerbissen.

Morton & Peplow (Stand 13)

London finest food hält, was es verspricht: Englische Küche einmal anders: Von hausgemachten Kuchen bis hin zum Beef Stew, hand-made Pommes. Abends gibt es Englisch Bier und Gin-Getränke. **Tipp:** Fisch & Chips, handgemachte Brownies.



13

Weinstand Burkhart (Stand 14)

Wein, Sekt und Schnaps aus eigener Produktion vom Kaiserstuhl aus kontrolliert biologischem Anbau. Die Weine können vor Ort verzehrt werden, ab 0,1 lt., und auch für zu Hause direkt erworben werden.



14

Champagner Express (Stand 15)

Vom Champagner bis zum Prosecco und neuerdings auch französische Weine laden hier zum Verweilen ein. Flaschen können auch für zu Hause mitgenommen werden. **Tipp:** Zum Geburtstag gibt es die Flasche zum Vorzugspreis.



15

Ebel's Feinkost (Stand 16)

Feinkost aus unserem Dreiländereck. Mit eigenhändig geräuchertem Lachs und vielfältigen Canapés. Morgens auch für ein Frühstück mit Kaffee und einem süßen Stück bestens geeignet. **Tipp:** Frische Rösti mit Lachs und Sauce.



16

Rollo Arabico (Stand 17)

Verschiedene Füllungen (auch vegetarisch) werden mit einem Teig ummantelt und zu einem Rollo verarbeitet. Anschließend werden diese nochmals kurz in einem Backofen knusprig gebacken, verschiedene Saucen können gewählt werden. **Tipp:** Rollo mit Auberginen und Hühnchen.



17

Canoa Brasil (Stand 18)

Mit traditioneller Kleidung wird man bedient wie in Brasilien. Landestypische Gerichte von der Feijoada bis hin zu Gerichten mit Kokosnussgeschmack – hier findet man einfach alles. **Tipp:** Bobó de camarão mit Reis und in den Abendstunden einen Caipirinha.



18

Persia (Stand 19)

Fleischfreunde kommen hier voll zum Zuge. Gegrillte Fleischspezialitäten scharf angebraten werden hier mit Reis und Gemüse serviert. Safran gehört hier fast an jedes Essen und verleiht ihm somit die Farbe und den Geschmack.



19

Crêpes & Apéro (Stand 20)

Anhänger der original französischen Crêpes finden hier genau das Richtige. Herzhafte Crêpes und süße Crêpes bieten für jeden Geschmack etwas. In den Abendstunden wird der französische Aperitif Pernod gereicht. **Tipp:** Süßer Crêpe mit Erdbeermarmelade und Crème Fraîche.



20

Gemüsebar (Stand 21)

Do., Fr., Sa. ab 19 Uhr verwandelt sich die Vitamin Oase in eine Bar. Der Raucher-Innenhof lädt zum Verweilen ein. Die Bar hat bis 3 Uhr geöffnet.

