

Herzlich Willkommen im Restaurant Markt 1

Liebe Gäste und Besucher,

Genießen Sie schöne Stunden in unserem Restaurant und Bar – Bistro.

Unser Küchenteam ist für Sie da :

Montag bis Samstag	17.30 – 21.30
Sonntag und an Feiertagen	11.30 – 14.30
Donnerstag Ruhetag	17.30 – 21.30

Für Ihre **Veranstaltungen** sind wir auch außerhalb unserer Öffnungszeiten für Sie da.

Ob **Hochzeit, Geburtstag** oder **Familienfeier, Firmenanlässe** oder **Geschäftssessen**, wir richten Ihre Feier nach Ihren Wünschen aus.

Für ein unverbindliches Beratungsgespräch stehen wir gerne zur Verfügung.

Kommende Kulinarische Leckereien:

Ganzjährig

Château Briand am Tisch tranchiert mit jahreszeitlichen Beilagen ab 2 Pers.
(1 Std.Vorbestellung) .

ab Martinstag **November**
11.11.2018 **Gänsekeule** oder **-brust**, Rotkohl, Maronen und Klöße

Ganze Gans am Tisch tranchiert ab 4 Pers.
(2 Tage Vorbestellung)

Dezember

Wild, Wildragout und Wintergemüse z.B.:
Hasenrücken am Tisch tranchiert ab 2 Pers.
(2 Tage Vorbestellung)

24.12.2018 **Geschlossen**

25–26.12.2018 **Weihnachten**
Gerne verwöhnen wir Sie mit einem feinem **3- oder 4-Gang** gesetzten **Auswahl-Menü** oder in **Büffetform**.
Wir bitten freundlichst um Reservierung

27.12.2018 **Betriebsferien**

06.01.2019

07.01.2019 Wir sind wieder für Sie da

Unser Menu des Monats

Vitello Tonnato
Feinstes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce

* * *

Wildessenz vom heimischen Wild
Wan Tan-Körbchen mit Wildragout

* * *

Ochsenbäckchen in Portweinjus
Wirsing, Herzoginkartoffeln

* * *

Rote Beerengrütze
Bourbon-Vanilleeis, Sahne

Als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)	31,50 €
Als 4-Gang Menü	40,50 €
2 begleitende Weine à 0,11	7,50 €

Suppen & Vorspeisen

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	8,50 €
Räucherlachs und gebratene Garnelen kleine Reibekuchen	10,50 €
Vitello Tonnato feinstes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce	12,50 €
Kürbissuppe mit gerösteten Kernen und Kürbiskernöl	6,50 €
Pastinaken-Cremesuppe Wintertrüffel und hausgemachte Kalbsbries-Ravioli	8,50 €
Wildessenz vom heimischen Wild Wan Tan-Köbchen mit Wildragout	11,50 €

Für unsere kleinen Gäste

2 kleine Reibekuchen mit Apfelkompott	6,50 €
Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat	6,50 €
Nudeln mit Tomatensauce	6,50 €
Portion Pommes Frites	2,50 €
Curry-Gewürzketchup oder Mayonaise	0,50 €

Salate & Flammkuchen

FrISChe, marinierte Salate mit Parmesan, Croûtons und gebratener Hähnchenbrust	12,50 €
FrISChe, marinierte Salate mit Rinderfiletstreifen	15,50 €
Flammkuchen Orig. Elsässer Art Crème Fraîche, Speck, Lauch	9,00 €
Flammkuchen Ziegenkäse Crème Fraîche, Ziegenkäse, Feigen, Honig und Thymian	10,00 €

Hauptgerichte

Vegetarisch

Klassisch gefüllte Kartoffel mit Kräuterquark und Salat	9,50 €
Penne mit Rucola, Tomate, Knoblauch, gehobeltem Parmesan	10,50 €
Gefüllte Paprika mit Gemüse-Couscous tomatisiertes Gemüse	12,50 €

Hauptgerichte

Fisch, Geflügel, Fleisch

Tranche vom norwegischen Lachs Rahmsauerkraut, Kräuterkartoffeln, Weissweinsauce	19,50 €
Gebratene Hähnchenbrust tomatisiertes Gemüse, Spagethini	16,50 €
Gefüllte Kartoffel mit Hähnchencurry und Käse gratiniert, kleiner Salat	13,50 €
Aegidienberger Krüstchen Schweineschnitzel auf Steinofenbrot, Speck-Champignons, Spiegelei und Salat	13,50 €
Schweinefilet Herzoginkartoffeln, gebratene Champignons	18,50 €
Scheiben vom rosa gebratenen Kalbsrücken Bratkartoffeln, Remoulade, Salat	17,50 €
Wiener Schnitzel Pommes Frites, Salat	19,50 €
Marktschreier-Pfanne Drei kleine Steaks vom Schwein, Kalb und Hähnchen, Kräuterbutter, Rotweinschalotten, Champignon-Rahm, Bratkartoffeln, Salat	21,50 €
Ochsenbäckchen in Portwein-Jus Kartoffelstampf, Wirsing	19,50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet Herzoginkartoffeln, mediterranes Gemüse	31,50 €
Château Briand am Tisch tranchiert, ab 2 Personen mit jahreszeitlichen Gemüsen auf Vorbestellung	16,50 € pro 100 gr

Desserts & Eis

Rote Grütze Bourbon-Vanilleeis, Sahne	5,50 €
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Walnusseis (15 Minuten Wartezeit)	7,00 €
Creme Brûlée frische Früchte, Vanilleeis	7,50 €
Käseteller Blauschimmel, Ziegenkäse, Grana Padano, Brie, Appenzeller, Feigensenf, Baguette	10,50 €
Zitronensorbet, am Tisch mit Sekt aufgegossen	6,50 €
3 Kugel Eis (Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere oder Zitrone)	4,50 €
Gemischter, frischer Obstsalat	4,00 €
Portion Sahne	0,50 €
Rüdesheimer Kaffee	7,00 €
Irish Coffee	7,50 €

Pralinen

Coppeneur Pralinen:
2er Packung Pralinés
6er Collection Pralinés in der Faltschachtel

Für Informationen zu Inhalts- und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.