

# 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 **Geschäftsessen**, wir richten Ihre Feier nach Ihren Wünschen aus.

Für ein unverbindliches Beratungsgespräch stehen wir gerne zur Verfügung.

## Kommende Kulinarische Leckereien:

### Ganzjährig

Châteaubriand am Tisch tranchiert mit jahreszeitlichen Beilagen ab 2 Pers

---

### März

---

03.03.2019 Sonntag: Karnevals Party – Jogging Butz –

05.03.2019 After-Zoch-Party

06.03.2019 Aschermittwoch / **Fischkarte**  
10.03.2019

---

### April

---

**Mitte April** **Spargel, Rhabarber & Lamm**

19.04.2019 Karfreitag, Fischvariationen

21.04.2019 Ostern, Lammspezialitäten

28.04.2019 Kommunionen : Geschlossene Gesellschaften

---

### Mai

---

**Anfang Mai** **Erdbeeren**

01.05.2019 Maifeiertag, Geöffnet

12.05.2019 Muttertag, 3-4 Gang Menü im Restaurant

30.05.2019 Christi Himmelfahrt, Vatertag, Geöffnet  
**Grillen**

---

## Aperitif und Monatswein

---

---

### Aperitif

---

	Lustau Sherry; Cream, Medium, Dry	5 cl	4,50 €
2012	Late Bottled Vintage Port, Graham's	5 cl	5,50 €
	Prosecco frizzante, Scavi & Ray	0,1 l	3,50 €
	Pinot Brut No. I. Sekt, Brogsitter, Ahr	0,1 l	4,50 €
	Rosé de Saumon Sekt, Brogsitter, Ahr	0,1 l	4,50 €
	Aperol Spritz	0,2 l	6,00 €
	KiBa, Alkoholfrei	0,2 l	2,10 €

---

### Weißwein des Monats

---

2016	Ockfener Scharzberg Riesling Hochgewächs Qualitätswein, trocken Brogsitter, Saar	0,1 l	4,50 €
------	--	-------	--------

---

### Rotwein des Monats

---

2015	"Fass 23" Cabernet Sauvignon & Merlot Qualitätswein, trocken Pfannebecker, Rheinhessen	0,1 l	4,70 €
2014	Shiraz W.o.O. Joubert Wine Estate, Paarl, S.A.	0,1 l	4,00 €

---

## Unser Menü des Monats

---

Avocado  
Lachstatar und Shrimps

\* \* \*

Ochsenschwanz-Essenz  
Ravioli mit Ochsenschwanzragout

\* \* \*

Rumpsteak  
Kartoffelgratin, Speckbohnen,  
Kräuterbutter

\* \* \*

Karamellisierte Apfel- & Birnenspalten  
überbackene Banane  
Orangen Sauce, Vanille-Eis

Als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)	31,50 €
Als 4-Gang Menü	40,50 €
2 begleitende Weine à 0,11	8,50 €

---

## Suppen & Vorspeisen

---

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	8,50 €
Räucherlachs und gebratene Garnelen kleiner Reibekuchen	10,50 €
Avocado Lachstatar und Shrimps, Salatbouquet	10,50 €
Carpaccio vom Rind Weiß-Pfeffer-Creme, Feldsalatbouquet	11,00 €
Thai-Curry-Suppe mit Zitronengras und gebratener Garnele	7,50 €
Ochsenschwanz-Essenz gefüllte Ravioli mit Ochsenschwanzragout	7,50 €

---

## 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 Mayonnaise	0,50 €

---

## Salate & Flammkuchen

---

Frische, marinierte Salate mit Parmesan, Croûtons und gebratener Hähnchenbrust oder Ziegenkäse	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 €
Gratinierte Chicorée Salzkartoffel, Mornay Sauce	9,50 €
Schinken	1,00 €

---

## Hauptgerichte

---

### Fisch, Geflügel, Fleisch

<b>Skrei (Winterkabeljau)</b> Rosmarin-Drillinge, getrüffelten Kohlrabi		19,50 €
<b>Gebratene Perlhuhn Brust mit Feigensenf gratiniert</b> Risotto, tomatisiertes Gemüse		18,50 €
<b>Gefüllte Kartoffel</b> mit Hähnchencurry und Käse gratiniert, kleiner Salat		13,50 €
<b>Himmel und Äd</b> Blutwurst, Kartoffelstampf, Apfelspalten		9,50 €
<b>Aegidienberger Krüstchen</b> Schweineschnitzel auf Steinofenbrot, Speck-Champignons, Spiegelei und Salat		13,50 €
<b>Wiener Schnitzel</b> Pommes Frites, Salat		19,50 €
<b>Marktschreier-Pfanne</b> Drei kleine Steaks vom Schwein, Kalb und Hähnchen, Kräuterbutter, Rotweinschalotten, Champignon-Rahm, Bratkartoffeln, Salat		21,50 €
<b>Rheinische Sauerbraten</b> Klöße, Rotkohl		18,50 €
<b>Rumpsteak</b> Kartoffelgratin, Speckbohnen, Kräuterbutter	200 gr	21,50 €
	300 gr	28,50 €
<b>Rosa gebratenes Rinderfilet</b> Herzoginkartoffeln, mediterranes Gemüse	200 gr	31,50 €
<b>Châteaubriand am Tisch tranchiert, ab 2 Personen</b> mit jahreszeitlichen Gemüsen	pro 100 gr	16,50 €

---

## Desserts & Eis

---

Rote Grütze Bourbon-Vanilleeis, Sahne	5,50 €
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Walnusseis (15 Minuten Wartezeit)	7,00 €
Karamellisierte Apfel- & Birnenspalten Honig-Banane, Orangensauce, Vanille-Eis	6,50 €
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	Pck	2,40 €
6er Collection Pralinés in der Faltschachtel	Pck	7,50 €

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

Partner

Obst & Gemüse:



Brot & Brötchen:

Bäckerei Oelpenich

Gastro Bedarf:



Optiker Fam. Adelt:



Wein, Sekt & Spirits:



Confiserie:



Kaffee & Kakao:



Gänse:



Kuchen & Torten:



Wäscherei:



Reinigung:



Lebensmittel & Zubehör:



Tee:



Porzellan:



Getränke:



Fleisch & Wurst:



Besteck & Zubehör:

