

# 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

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

ab  
07.01.2019 **Januar**  
Erster Öffnungstag nach unseren Betriebsferien!

**Wild, Wildragout** und Wintergemüse z.B.:  
**Hasenrücken** am Tisch tranchiert ab 2 Pers.

14.02.2019 **Februar**  
**Valentinstag & Samstag der 16.02**  
16.02.2019 Gerne verwöhnen wir Sie mit einem feinen  
3- oder 4-Gang Menü im Restaurant

Wir bitten freundlichst um Reservierung

28.02.2019 **Weiberfastnacht**

03.03.2019 **März**  
Sonntag: Karnevals Party – **Jogging Butz** –

05.03.2019 **After-Zoch-Party**

06.03.2019 **Aschermittwoch Fischessen**

---

## 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  
Shrimps und Lachstatar

\* \* \*

Wildessenz vom heimischen Wild  
Wan Tan-Körbchen mit Wildragout

\* \* \*

Hirschgulasch  
Walnuss-Spätzle, Williamsbirne  
Preiselbeeren

\* \* \*

Karamalisierte Apfelspalten  
warmer Vanille-Sauce

Als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)	31,50 €
Als 4-Gang Menü	40,50 €
2 begleitende Weine à 0,1l	8,50 €

---

## Suppen & Vorspeisen

---

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	8,50 €
Räucherlachs und gebratene Garnelen kleiner Reibekuchen	10,50 €
Carpaccio vom Rind Weiß-Pfeffer-Creme, Feldsalatbouquet	11,00 €
Rheinische Kartoffelsuppe mit Mettenden	6,50 €
Thai-Curry-Suppe mit Zitronengras und gebratener Garnele	7,50 €
Wildessenz vom heimischen Wild Wan Tan-Körbchen 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 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 €
Risotto mit Gorgonzola Walnüsse	11,50 €

---

## Hauptgerichte

---

### Fisch, Geflügel, Fleisch

Skrei (Winterkabeljau) Rosmarin-Drillinge, getrüffelten Kohlrabi	19,50 €
Gebratene Hähnchenbrust Spaghettini, tomatisiertes Gemüse	16,50 €
Gefüllte Kartoffel mit Hähnchencurry und Käse gratiniert, kleiner Salat	13,50 €
Himmel und Äd Blutwurst, Kartoffelstampf, Apfelspalten	9,50 €
Aegidienberger Krüstchen Schweineschnitzel auf Steinofenbrot, Speck-Champignons, Spiegelei und Salat	13,50 €
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 €
Rheinische Sauerbraten Klöße, Rotkohl	18,50 €
Rosa gebratenes Rinderfilet Herzoginkartoffeln, mediterranes Gemüse	31,50 €
Château Briand am Tisch tranchiert, ab 2 Personen mit jahreszeitlichen Gemüsen	16,50 € pro 100 gr
Hirschgulasch Walnuss-Spätzle, Williamsbirne, Preiselbeeren	20,50 €

---

## Desserts & Eis

---

Rote Grütze Bourbon-Vanilleeis, Sahne	5,50 €
Warmer Schokokuchen mit flüssigem Kern, Walnusseis (15 Minuten Wartezeit)	7,00 €
Geeiste Zimtcrème mit Birne	7,00 €
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.