

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

April

| | |
|------------|--|
| 17.04.2019 | Spargel, Rhabarber |
| 19.04.2019 | Karfreitag: Fischkarte |
| 21.04.2019 | Osterkarte |
| 28.04.2019 | <u>Kommunionen : Geschlossene Gesellschaften</u> |

Mai

| | |
|-------------------|---|
| Anfang Mai | Erdbeeren, Lamm |
| 01.05.2019 | Maifeiertag, Geöffnet |
| 05.05.2019 | Kommunionen |
| 12.05.2019 | Muttertag, 3-4 Gang Menü im Restaurant |
| 30.05.2019 | Christi Himmelfahrt, Vatertag, Geöffnet |

Grillen

Juni

| | |
|------------|----------------------------------|
| 09.06.2019 | Pfingsten |
| 15.06.2019 | Hollandse Nieuwe (Matjes Hering) |

| | |
|---------------------------------|--|
| 14.06.2019 bis 13.09.2019 | Jede 2. Freitag im Monat Grillbuffets, Auf Vorbestellung (1 Woche) auch T-Bone / Porterhouse Steaks oder Tomahawk Steaks |
|---------------------------------|--|

Aperitif und Monatswein

Aperitif

| | | | |
|------|---|-------|------|
| | Lustau Sherry; Cream, Medium, Dry | 5 cl | 4,50 |
| 2013 | 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

| | | | |
|------|--|-------|------|
| 2018 | Weißburgunder Qualitätswein, trocken Brogsitter, Pfalz | 0,1 l | 3,50 |
|------|--|-------|------|

Rotwein des Monats

| | | | |
|------|---|-------|------|
| 2014 | Spätburgunder "Sonett" Qualitätswein, trocken Heger, Baden | 0,1 l | 4,50 |
| 2017 | Cabernet-Merlot, Magnum Flasche IGP La Forge Estate, J.C. du Mas, Pays d'Oc | 0,2 l | 6,50 |

Unser Menü des Monats

Rindfleischsalat

Paprika, Tomate, Lauchzwiebeln, Rucola

* * *

Spargel-Cremesuppe

Parmaschinken Riserva 18 M. gereift

* * *

Tafelspitz

Wurzelgemüse,
Kräuterkartoffeln und Meerrettich-Sauce

* * *

Erdbeer-Tiramisu

Erdbeereis

Als 3-Gang Menü (ohne Vorspeise)

31,50

Als 4-Gang Menü

40,50

Vorspeisen & Suppen

| | |
|--|-------|
| Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast | 8,50 |
| Räucherlachs und gebratene Garnelen kleiner Reibekuchen, kleines Salatbouquet | 10,50 |
| Avocado Lachstatar und Shrimps, Salatbouquet | 10,50 |
| Rindfleischsalat mit Paprika, Tomate, Lauchzwiebeln, Rucola | 10,00 |
| Thai-Curry-Suppe mit Zitronengras und gebratener Garnele | 7,50 |
| Spargel-Cappuccino mit Parmaschinken riserva (Pelatello) 18 Mnt. gereift | 7,50 |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|------|
| 2 kleine Reibekuchen mit Apfelkompott | 6,50 |
| Kleines Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat | 6,50 |
| Chicken Nuggets, hausgemacht mit Kroketten 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 Rustica mit Landschinken mariniertem Rucola und Parmesan | 10,50 |
| 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 Paprikaschoten mit CousCous kleine Butterkartoffeln | 10,00 |

Hauptgerichte

Fisch, Geflügel, Fleisch

| | | |
|---|------------|-------|
| Frische, heimische Forelle Müllerin Art, Butterkartoffeln, grüner Salat | | 23,50 |
| Gebratene Perlhuhn Brust mit Feigensenf gratiniert Risotto, tomatisiertes Gemüse | | 18,50 |
| Bauern Omelett mit Pfefferbeisser | | 9,50 |
| Gefüllte Kartoffel mit Hähnchencurry und Käse gratiniert, kleiner Salat | | 13,50 |
| Aegidienberger Krüstchen Schweineschnitzel auf Steinofenbrot, Speck-Champignons, Spiegelei und Salat | | 13,50 |
| Lamnbraten Salzkartoffeln, Pak-Choi-Gemüse | | 17,00 |
| Lammcarree Gebratene Drillinge, mediterranes Gemüse | | 24,50 |
| Tafelspitz Kräuterkartoffeln, Wurzelgemüse, Meerrettich Sauce | | 18,50 |
| 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 |
| Rumpsteak Kartoffelgratin, Speckbohnen, Kräuterbutter | 200 gr | 21,50 |
| | 300 gr | 28,50 |
| Rosa gebratenes Rinderfilet Herzoginkartoffeln, mediterranes Gemüse | 200 gr | 31,50 |
| Châteaubriand am Tisch tranchiert, ab 2 Personen mit jahreszeitlichen Gemüsen | pro 100 gr | 16,50 |

Desserts & Eis

| | |
|--|-------|
| Rote Grütze Bourbon-Vanilleeis, Sahne | 5,50 |
| Erdbeertiramisu Erdbeereis | 7,00 |
| Cheesecake Brombeersorbet | 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 |

Alle Preise sind in € inklusive gesetzlicher MwSt

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:

