

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
	17.30 – 21.30
Donnerstag Ruhetag	

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.

Mai

Anfang Mai

30.05.2019

Erdbeeren, Lamm
Christi Himmelfahrt, Vatertag, ganztägig geöffnet
Großes Vatertags-Grillen

Juni

09.06.2019

Pfingsten

15.06.2019

Hollandse Nieuwe (Matjes Hering)

14.06.2019

Jeden 2. Freitag im Monat Grillbuffets,
Auf Vorbestellung (1 Woche) auch

bis

13.09.2019

T-Bone- / Porterhouse-Steaks

oder

Tomahawk-Steaks

Juli & August

Je nach Wetterlage kommen die Pfifferlinge, Beeren und Pflaumenzeit

September

20.09.2019

Udo Jürgens gesungen von Tom Alaska

Bistro Gerichte

Salate & Flammkuchen

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast	Veggie	8,50
Portion Pommes Frites	Klein	2,50
	Groß	3,50
Chefsalat mit Croûtons, Ei , Käse und Schinken		9,50
Frische, marinierte Salate mit Parmesan, Croûtons		
- mit gebratenen Champignons und Speck		10,50
- mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen		12,50
- mit gebratenem Lachs		12,50
- mit gratiniertem Ziegenkäse		12,50
- mit Rinderfiletstreifen		15,50
Flammkuchen Rustika mit Landschinken, mariniertem Rucola und Parmesan		10,50
Flammkuchen Ziegenkäse		10,00
Crème Fraîche, Ziegenkäse, Feigen, Honig und Thymian	Veggie	

Hauptgerichte

Kartoffeln mit Kräuterquark und Salat	Veggie	9,50
Penne mit Rucola, Tomate, Knoblauch, gehobeltem Parmesan	Veggie	10,50
Gratinierte Paprikaschoten mit Couscous kleine Butterkartoffeln	Veggie	10,00
Bauern-Kartoffelauflauf mit Pfefferbeisser		9,50
Kartoffeln mit Hähnchencurry und Käse gratiniert, kleiner Salat		13,50
Aegidienberger Krüstchen Schweineschnitzel auf Steinofenbrot, Speck-Champignons, Spiegelei und Salat		13,50

Als Einzelgericht im Restaurant: Couvertgeld € 1,00

Aperitif und Monatswein

Aperitif

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

Schoppenweine

Riesling, QbA, halbtrocken	0,2 l	5,50
Grauer Burgunder, QbA, trocken	0,2 l	5,50
Spätburgunder Rosé, QbA, trocken	0,2 l	5,50
Portugieser, QbA, halbtrocken	0,2 l	5,50
Spätburgunder, QbA, trocken	0,2 l	5,80

Weißwein des Monats

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

Roséwein des Monats

2017	Cabernet Sauvignon Rosé Valle Central Vina Valdivieso, Chile	0,1 l	3,50
------	--	-------	------

Rotwein des Monats

Dornfelder Qualitätswein, trocken Pfaffmann, Pfalz	0,1 l	4,50
--	-------	------

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

Räucherlachs und gebratene Garnelen kleiner Reibekuchen, kleines Salatbouquet	10,50
Avocado Knoblauchshrimps, Salatbouquet, Kürbiskernöl	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

Hauptgerichte

Fisch, Geflügel, Fleisch

Tranche vom norwegischen Lachs Butterkartoffeln, Baby-Spinat, Weissweinsauce	19,50
Gebratene Perlhuhnbrust mit Feigensenf gratiniert Risotto, tomatisiertes Gemüse	18,50
Lammbraten Salzkartoffeln, Mangold	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

Auf der Terrasse werden aus hygienischen Gründen
keine Tischzubereitungen gemacht

Desserts & Eis

Rote Grütze Bourbon-Vanilleeis, Sahne	5,50
Frische Erdbeeren	5,50
Erdbeertiramisu Erdbeereis	7,00
Cheesecake Brombeersorbet	6,50
Käseteller Blauschimmel, Ziegenkäse, Grana Padano, Brie, Appenzeller, Feigensenf, Baguette	10,50
Zitronensorbet, mit Sekt oder Vodka aufgegossen	6,50
3 Kugel Eis / Sorbet (Bourbon-Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere oder Zitrone, Brombeer, Amarena-Kirsch)	4,50
Gemischter, frischer Obstsalat	4,00
Portion Sahne	0,50
Eiskaffee / Eisschokolade	4,00
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:

