

Est. **MAX** 2016
BAR & RESTAURANT

Liebe Gäste,

wir freuen uns über Ihren Besuch und möchten Ihnen eine genussvolle Zeit bereiten!

Bei uns erwartet Sie eine authentische und handgemachte Küche.

Getreu dem Motto: „Mit Herz am Herd“

Bei Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten bitten wir, dies unserem Servicemitarbeitern mitzuteilen.

Wir geben Ihnen gerne weitere Produktinformationen und beraten Sie ausführlich.

*Aufgrund der aktuellen Preisentwicklung behalten wir uns ggf. eine Preisanpassungen vor.

*Eine Änderung der Teilnehmerzahl für ein gemeinsames Essen
muss 3 Tage vor Veranstaltungsbeginn übermittelt werden,
andernfalls berechnen wir 90% von einem Gedeck,
um den Aufwand zu entschädigen.

Vegan 

Vegetarisch 

Ihr Rüdiger Gallasch
& Team



HM HOTEL
AM MARKT

www.hotel-am-markt.de | Tel.: 04731-93720

Bei Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie uns gerne an!

Vorspeisen

Startes

Bruschetta

Ciabatta mit Tomaten, Zwiebeln,
Knoblauch und Olivenöl
Bruschetta
Ciabatta with tomatoes, onions,
garlic and olive oil

2 Stück € 6,90
3 Stück € 9,90

Beef Tatar

mit traditionellen Zutaten
und Knoblauchbrot
Beef Tatar
with traditional ingredients
and garlic baguette

€ 14,90

Suppen

Soup

Fedderwardersieler Krabbensuppe

Spezialität des Hauses
Soup of North Sea shrimps
Chef's speciality

€ 9,90

Kartoffelsuppe

mit Bauchspeckwürfeln
Croûtons und Kresse
Potato soup
with bacon cubes
Croutons and Kresse

€ 8,90

Grüne Küche

Green kitchen

Jahreszeitliche Marktsalate   
mit Parmesan und Knoblauchbrot
Dressing nach Wahl: American,  Joghurt 
oder Hausdressing
Seasonal salad
with Parmesan and garlic bread
choice of dressing: American, yogurt or house-dressing

dazu
served with

karamellisierter Ziegenkäse 
caramelized goat cheese

gegrillte Kikok-Hähnchenbrust
grilled chicken breast

Spinatknödel 
mit frischen Champignons in Rahm
und Caesar Salad
Spinach dumplings
with fresh mushrooms in cream
and Caesar salad

Fangfrisch Fish

Garnelen € 29,90

in fruchtiger Tomatensauce,
Tagliarini und Caesar Salad
Shrimp
in a fruity tomato sauce,
tagliatini, and Caesar salad

Butjenter Fischteller € 28,90

Filets vom Rotbarsch und der Sandscholle
mit Nordseekrabben,
Dillsahnesauce, Bratkartoffeln mit Speck
und frischen Marktsalaten
Butjenter local fishplate
fillets of red perch and plaice
with North Sea shrimps, dill-cream-sauce,
fried potatoes with bacon and side salad

Schollenfilet Finkenwerder Art € 28,90

mit gebratenen Bauchspeckwürfeln,
Nordseekrabben, Buttersauce,
Petersilienkartoffeln und frischen Marktsalaten
Plaice fillet
with bacon, North Sea shrimps,
butter sauce, potatoes and side salad

Wild und Geflügel Game and poultry

Edelgulasch, von der Rehkeule € 29,90

mit Rahmwirsing, hausgemachten Kroketten
und Williams-Christ Birne mit Wild Preiselbeeren
Fine venison goulash
with creamed savoy cabbage, homemade croquettes
and Williams pear with wild cranberries

Halbe Oldenburger Bauernente € 36,90

mit Orangenjus, Boskoop Rotkohl
und handgedrehte Kartoffelklöße
Half Duck with orange jus
red cabbage and potatoe dumplings



www.hotel-am-markt.de | Tel.: 04731-93720

Bei Fragen zu den Allergenen, sprechen Sie uns gerne an!

