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 deutsche 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 ggfs. eine Preisanpassungen vor.

*Eine Änderung der Teilnehmerzahl für ein gemeinsames Essen
muss 24 Stunden vor Veranstaltungsbeginn übermittelt werden,
andernfalls berechnen wir 80% von einem Gedeck,
um den Aufwand zu entschädigen.

Vegan

Vegetarisch

Ihr Rüdiger Gallasch
& Team



(Bei Fragen zu Allergenen, sprechen Sie uns gerne an!)

HM | HOTEL AM MARKT

Est. MAX 2016

BAR & RESTAURANT

Speisekarte

Vorspeisen
Startes

Bruschetta 2 Stück € 6,90
Ciabatta mit Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch 3 Stück € 9,90
und Olivenöl
Bruschetta
Ciabatta with tomatoes, onions, garlic
and olive oil

Beef Tatar € 13,90
mit traditionellen Zutaten
und Knoblauchbrot
Beef Tatar
with traditional ingredients
and garlic baguette

2 Black Tiger Garnelen € 13,90
im Knuspermantel
mit Mango Chutney
Blattsalaten, Hausdressing
und Knoblauchbrot
Two baked Black Tiger prawns in a crispy dough
with mango chutney, salad, house dressing
and garlic baguette

Suppen
Soup

Cocos-Curry-Zitronengras-Suppe € 8,90
Cocos-curry-lemongrass-soup

Fedderwardersieler Krabbensuppe € 9,90
„Spezialität des Hauses“
Soup of North Sea shrimps
Chef´s speciality

Est. MAX 2016
BAR & RESTAURANT

Grüne Küche
Green kitchen

Caesar Salat € 11,90
mit Croutons, Knoblauchbrot und Parmesan
Caesar Salad
with croutons, garlic bread, and parmesan

dazu
served with

mit gegrillter Kikok-Hähnchenbrust € 19,90
grilled chicken breast

mit 2 Black Tiger Garnelen, im Knuspermantel € 19,90
Two baked Black Tiger prawns in a crispy dough

Jahreszeitliche Marktsalate € 10,90
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 € 17,90
caramelized goat cheese

gegrillte Kikok-Hähnchenbrust € 19,90
grilled chicken breast

2 Black Tiger Garnelen € 19,90
im Knuspermantel
Two baked Black Tiger prawns in a crispy dough

Wokgemüse € 17,90
in roter Thai-Curry-Sauce mit Wildreis
Wok Vegetables
in red Thai-curry-sauce with wild rice

Falafelburger € 18,90
125g Falafel Patty
mit knackigem Salat, Tomate, Gurken, Zwiebeln
und hausgemachter Burgersauce,
serviert mit Pommes frites
Falafel burger
125g Falafel patty
with lettuce, tomato, cucumbers,
onions and burger sauce served with French fries

Spinatknödel € 22,90
mit frischen Champignons in Rahm
und Caesar Salad
Spinach dumplings
with fresh mushrooms in cream and Caesar salad

Est. MAX 2016
BAR & RESTAURANT

Fangfrisch
Fish

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

Butjenter Fischteller € 28,90
Filets vom Rotbarsch und der Sandscholle
mit Nordseekrabben,Dillsahnesauce,
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und frischen Marktsalaten
Butjenter local fishplate
fillets of red perch and plaice
with North Sea shrimps, dill-cream-sauce,
fried potatoes with bacon and onions
and side salad

Fangfrisches Lachsfilet € 29,90
auf der Haut gebraten
mit Dijon-Senfsauce
Pinienspinat und Petersilienkartoffeln
Freshly caught salmon fillet
fried skin side down
with Dijon mustard sauce
pine nut spinach and parsley potatoes

Riesengarnelen 3 Stück € 24,90
gebraten in Chili-Knoblauchöl 4 Stück € 29,90
mit Pfannengemüse und Tagliarini
King Prawn without shell
fried in chili-garlic-oil,
with Pan-fried vegetables and pasta

Kutterkrabben Fedderwardersieler Art Tagespreis
fangfrische Nordseekrabben
mit Rührei von 3 Eiern
und Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
North Sea shrimps
with scrambled eggs of three eggs
and fried potatoes with bacon an onions

Est. MAX 2016
BAR & RESTAURANT

Fleisch
Meat

Wiener Schnitzel € 19,90
aus der Pfanne gebacken
Schweinerücken vom Strohschwein
vom Kalbsrücken mit Wildpreiselbeeren € 29,90
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
und Gurkensalat
Pork cutlet
or veal cutlet with cranberries
served with French fries or fried potatoes with bacon and onions
and cucumber salad

Thai-Kikok-Hähnchenbrust, gegrillt ca. 180g € 25,90
mit Pfannengemüse in roter Thai-Curry-Sauce
und Wildreis
Grilled chicken breast
with vegetables in red Thai-curry-sauce
and wild rice

Butjenter Ochsenroulade € 28,90
mit Weißbiersauce, Boskoop-Rotkohl
und handgedrehte Kartoffelknödel
Butjenter ox roulade
with wheat beer sauce, boskoop red cabbage
and hand-rolled potato dumplings

Halbe Oldenburger Bauernente € 36,90
mit Orangenjus, Boskoop Rotkohl
und handgedrehte Kartoffelklöße
Half an Oldenburg roast duck
with orange jus, Boskoop red cabbage
and hand-rolled potato dumplings

Est. MAX 2016
BAR & RESTAURANT

Fleisch
Meat

Pariser Pfeffersteak	ca. 180g	€ 34,90
Rinderfilet mit Cognac-Pfeffer-Sauce ,	ca. 250g	€ 41,90
halbem Pfirsich, Mango Chutney, Kroketten		
und frischen Marktsalaten		
Parisian pepper steak		
fillet steak with cognac-pepper-sauce, peach,		
mango chutney, croquettes and side salad		

Der Hamburger	€ 15,90
180g Black Angus Beef Patty	
mit Sesambrötchen, knackigem Salat,	
Tomate, Gurken, Zwiebeln	
und hausgemachter Burgersauce	
dazu mit Käse *und/oder* Bacon	je € 1,50
oder Brioche Brötchen	€ 0,90
The Hamburger	
180g Black Angus beef patty	
with sesame bun, lettuce, tomato,	
cucumbers, onions and burger sauce	
with cheese and/or bacon or brioche buns	

Est. MAX 2016
BAR & RESTAURANT

Steaks -vom Lavasteingrill-

Steaks -from the lava stone grill-

Argentinisches Rumpsteak saftig und herzhaft im Geschmack mit kleinem Fettrand Argentinian rump steak	ca. 180g ca. 250g	€ 22,90 € 27,90
Argentinisches Rinderfilet besonders zart und völlig fettfrei Argentinian fillet steak	ca. 180g ca. 250g	€ 25,90 € 32,90
Gegrillte Kikok-Hähnchenbrust Grilled chicken breast	ca. 180g	€ 18,90

Wir servieren unsere Steaks mit Kräuterbutter und Knoblauchbrot
We serve herb butter and garlic bread with our steaks

Beilagen nach Wahl zu Steak & Burger:	side dishes of your choice:	
Champignons	mushrooms	€ 5,90
Pfannengemüse	fried vegetables	€ 6,90
Süßkartoffelpommes	Sweet potatoe fries	€ 5,90
Pommes frites	French fries	€ 4,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	fried potatoes with bacon and onions	€ 5,50
Kroketten	croquettes	€ 5,50
Ofenkartoffel mit Sour Cream	baked potato with sour cream	€ 6,90
Portion Sour Cream	sour cream extra	€ 3,00
Pfeffersauce	pepper sauce	€ 3,00
Salatteller mit Dressing nach Wahl: American, Joghurt oder Hausdressing	side salad with your choice of dressing: American, yogurt or house-dressing	€ 5,90

Die Gewichtsangaben unserer Steaks beziehen sich auf das Rohgewicht.
The declaration of the weight of our steaks is based on indication of the gross weight.