

Est. **MAX** 2016  
BAR & RESTAURANT



Sehr geehrte Damen und Herren, liebe Gäste!  
Der Name Hotel Am Markt, Rüdiger Gallasch, ist ein Synonym  
für Feinkost auf gehobenem Niveau.

Vom „Menü zu zweit“ bis zur Hochzeitsfeier, vom Gartenfest  
bis zum Empfang oder Meeting, wir machen aus Ihrem Fest  
ein unvergessliches Ereignis.

Unser Wissen, aus jahrelanger Erfahrung, stellen wir Ihnen gerne  
zur Verfügung.

Ob Sie einige oder viele Gäste erwarten:  
Überlassen Sie uns die Planung und Durchführung Ihres Festes.

Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter nach einer Speisekarte mit Bezeichnungen  
der Zusatzstoffe und Allergenen.

Vegan  
Vegetarisch



Ihr  
Rüdiger Gallasch

**Hotel Am Markt**  
Businesshotel in Nordenham  
Marktstraße 12, 26954 Nordenham  
Tel.: 04731- 93720  
[www.hotel-am-markt.de](http://www.hotel-am-markt.de)



## Ochsenwochen – unsere Regionalen Spezialitäten-

Ox weeks

-vom 11. Oktober bis zum 11. November 2017-

### Tafelspitzconsomme

Pfannkuchenstreifen

€ 6,00

*cap of rump consommé*

*pancake stripe*

### Carpaccio von der Ochsenlende

Parmesanspäne Knoblauchbrot

€ 12,80

*Ox – carpaccio*

*grated Parmesan garlic bread*

### Labskaus nach Art des Hauses

Spiegelei Rote Beete

Gewürzgurke Rollmops

€ 13,80

*Lobscouse*

*Fried egg beetroot*

*pickled cucumber pickled herring*

### Tafelspitz

Apfelmeerrettichsauce Wirsinggemüse

Petersilienkartoffeln

€ 18,50

*cap of rump*

*Apple-horseradish sauce savoy potatoes*

### Unser hausgemachter Sauerbraten

mit feiner Sauce

Boskop-Rotkohl handgedrehte Semmelknödel

€ 18,80

*Homemade Sauerbraten*

*Red Wine Sauce red-cabbage bread dumpling*

### Butjenter Ochsenroulade

Weißbiersauce

Boskop-Rotkohl handgedrehte Kartoffelknödel

€ 19,50

*Ox-roulade*

*White beer sauce red cabbage potato dumpling*

### Zwiebelrostbraten

200g Rumpsteak vom Wesermarsch Ochsen

Bratenjus Röstzwiebeln Pommes frites

Salate vom Wochenmarkt Kräuterbutter

€ 24,80

*Ox onion roast 200g rumpsteak*

*gravy roasted onions french fries*

*side salad herb butter*



## Vorspeisen

Startes

### Bruschetta



Tomate Zwiebeln Basilikum

€ 6,80

*Bruschetta*

*tomatoes onions basil*

### Beef Tatar

mit traditionellen Zutaten

€ 9,80

Knoblauchbaguette

*Beef Tatar*

*traditional ingredients*

*garlic baguette*

### 3 gebackene Black Tiger Garnelen

im Knuspermantel

€ 13,80

Mango Chutney

Blattsalate Hausdressing

Knoblauchbaguette

*three baked black tiger prawns*

*mango chutney*

*salad house dressing*

*garlic baguette*

## Suppen

Soup

### Norddeutsche Kartoffelsuppe

mit gebratenen Bauchspeckwürfeln

€ 5,90

*Potato Soup*

*bacon*

### Tomaten-Karottensüppchen mit Pep

Chili Ingwer Vanille

€ 5,90

*Tomato Carrot Soup*

*chili ginger vanilla*

### Fedderwardersieler Krabbensuppe

Spezialität des Hauses

€ 7,90

*Fedderwardersieler shrimps soup*

*Chef's speciality*



## Grüne Küche

### Jahreszeitliche Marktsalate

Parmesan Knoblauchbaguette € 8,80  
Dressing nach Wahl: American , Joghurt,  
oder Haus-Dressing

*Seasonal salad*

*Parmesan garlic bread*

*choice of dressing: American, yogurt or house-dressing*

dazu

Büffelmozzarella € 12,80  
*Buffalo mozzarella*

Gebratene Putenbrust € 12,80  
*Roasted turkey breast*

3 Black Tiger Garnele € 17,80  
im Knuspermantel  
*three baked black tiger prawns*

### Wokgemüse

Rote Thai Currysauce Wildreis € 10,80  
*Wok Vegetables red thai curry sauce wild rice*

### Der Hamburger

125g Falafel Patty € 13,80

klassisch belegt mit knackigem Salat frischen Tomaten  
Gurken Zwiebeln Haus-Dip

Pommes frites

*The burger 125g Falafel Patty*

*lettuce fresh tomatoes cucumber onion house-Dip french fries*



## Fangfrisch

Fish

### Schollenfilet Finkenwerder Art

gebratene Bauchspeckwürfel € 17,80  
Nordseekrabben Buttersauce  
Petersilienkartoffeln frische Marktsalate  
*plaice fillet*  
*bacon northsea shrimps*  
*buttersauce potatoes*  
*side salad*

### Butjenter Fischteller

Filets vom Rotbarsch und der Sandscholle € 17,80  
Fedderwardersieler Krabben  
Dillsahnesauce Bratkartoffeln  
frische Marktsalate  
*Butjenter Local Fishplate*  
*fillets of red perch and plaice*  
*northsea shrimps dill cream sauce*  
*fried potatoes side salad*

### Schottisches Lachsfilet, gegrillt

Pinienspinat Rosmarinkartoffeln € 18,80  
Kräuterbutter  
*Scottish Salomon Fillet, grilled*  
*pine spinach rosemary potatoes*  
*herbbutter*

### 4 Black Tiger Garnelen

im Knuspermantel € 21,80  
Pfannengemüse Pappardelle  
Parmesan Pesto  
*four black tiger prawns*  
*vegetables pasta*  
*parmesan pesto*



## Fleisch

Meat

### Wiener Schnitzel

in der Pfanne rausgebacken

vom Schweinerücken

€ 13,80

vom Kalbsrücken

€ 19,50

Pommes frites oder Bratkartoffeln

frische Marktsalate

*Veal or Pork Cutlet*

*french fries or panfried potatoes*

*side salad*

### Der Hamburger

125g Beef

€ 13,80

klassisch belegt mit knackigem Salat frischen Tomaten

Gurken Zwiebeln Haus-Dip

Pommes frites

*The burger 125g beef*

*lettuce fresh tomatoes cucumber onion house-Dip french fries*

### Labskaus nach Art des Hauses

Spiegelei Gewürzgurke

€ 13,80

Rote Beete Gabelmops

*Lobscouse*

*fried egg beetroot*

*gherkin rolled pickled herring*

### Barbarie Entenbrust

zart gebraten

€ 22,80

Cranberryjus Pfannengemüse

Rosmarinkartoffeln

*Barbaie Duck*

*Cranberry-sauce vegetables*

*Rosemary potatoes*



## Steaks - original Argentinischer Lavasteingrill-

### Argentinisches Rumpsteak

saftig und herzhaft im Geschmack	ca. 150g	€ 14,80
<i>Argentinian rump steak</i>	ca. 200g	€ 18,80

### Argentinisches Rinderfilet

besonders zart und völlig fettfrei	ca. 150g	€ 16,80
<i>Argentinian fillet steak</i>	ca. 200g	€ 20,80

### Rib-Eye Steak

von der zarten Hochrippe mit kleinem Fetttauge gut marmoriert	ca. 230g	€ 19,80
--	----------	---------

### Truthahnbruststeak

zartes Filet vom jungen Puter ein Leckerbissen	ca. 150g	€ 10,80
<i>Turkey-breast</i>	ca. 200g	€ 12,80

### Iberico Karree

<i>Iberico (Spanish pork) Carree</i>	ca. 250g	€ 20,80
--------------------------------------	----------	---------

### Argentinisches Rumpsteak 200g

Ofenkartoffel Sour Cream frische Marktsalate		€ 24,80
<i>Argentinian Rumpsteak 200g</i> <i>baked potato sour cream side salad</i>		

\*dazu reichen wir Kräuterbutter und Knoblauchbaguette\*  
with Herbbutter and Garlic- Baguette

### Beilagen nach Wahl:

Champignons	mushrooms	€ 3,80
glasiertes Pfannengemüse	vegetables	€ 4,20
Pommes frites	French fries	€ 2,80
Bratkartoffeln	fried potatoes	€ 3,00
Kroketten	Croquettes	€ 3,00
Ofenkartoffel mit Sour Cream	Baked potato with sour cream	€ 4,20
Portion Sour Cream	Sour cream	€ 2,20
Pfeffersauce	Pepper sauce	€ 2,20
Salatteller	side salad	€ 4,80
Dressing nach Wahl:	dressing:	
Joghurt, American, Essig-Öl Dressing	yogurt, American or oil- vinegar homemade Dressing	

Die Gewichtsangaben unserer Steaks beziehen sich auf das Rohgewicht



## Süßes

Sweets

Wir hoffen, Sie haben noch Appetit auf einen süßen Abschluss und empfehlen Ihnen unsere liebevoll zubereiteten Desserts!

We would like to recommend our fondly dressed sweets!

### **Butjenter Rote Grütze**

Vanille Milchreis

*Red berry compote*

*vanilla rice pudding*

€ 4,80

### **2 Kugeln Mövenpick Vanilla Creme Eis**

warme Kirschen Eierlikör

Sahne

*2 scoops Vanilla ice cream*

*warm cherries egg liqueur*

*whipped cream*

€ 6,80

### **weiße und braune Mousse**

Früchte

*white and brown chocolate mousse*

*fruits*

€ 6,80