

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



Vorspeisen

Startes

Bruschetta



Tomate Zwiebeln Basilikum

2 Stück

€ 4,80

Bruschetta

3 Stück

€ 6,80

tomatoes onions basil

Beef Tatar

mit traditionellen Zutaten

€ 9,80

Knoblauchbaguette

Beef Tatar

traditional ingredients

garlic baguette

2 gebackene Black Tiger Garnelen

im Knuspermantel

€ 10,80

Mango Chutney

Blattsalate Hausdressing

Knoblauchbaguette

two baked black tiger prawns

mango chutney

salad house dressing

garlic baguette

Suppen

Soup

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
Dressing nach Wahl: American , Joghurt,
oder Haus-Dressing
Seasonal salad
Parmesan garlic bread
choice of dressing: American, yogurt or house-dressing

€ 8,80

dazu

karamellierter Ziegenkäse
Caramelized goat's cheese

€ 13,80

Gebratene Putenbrust
Roasted turkey breast

€ 12,80

2 Black Tiger Garnele
im Knuspermantel
two baked black tiger prawns

€ 14,80

Wokgemüse

Rote Thai Currysauce Wildreis
Wok Vegetables red thai curry sauce wild rice

€ 11,80

Der Hamburger

125g Falafel Patty
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

€ 13,80



Fangfrisch

Fish

Schollenfilet Finkenwerder Art

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

€ 17,80

Butjenter Fischteller

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

€ 17,80

Fangfrisches Schellfischfilet, gebraten

mit Dijon-Senfsauce Pinienspinat
Petersilienkartoffeln
*Fried haddock fillet Dijon-mustardsauce
pinespinach parsley potatoes*

€ 18,50

Kutterkrabben Fedderwardersieler Art

(nach Saison)

Fangfrische Krabben
3 Rühreier Bratkartoffeln
*Fedderwardersieler shrimps
three scrambled eggs and fried potatoes*

Preis nach Saison



Fleisch

Meat

Wiener Schnitzel

in der Pfanne rausgebacken

vom Schweinerücken

€ 13,80

vom Kalbsrücken

€ 19,50

Pommes frites oder Bratkartoffeln

Wildpreiselbeeren frische Marktsalate

Veal or Pork Cutlet

french fries or panfried potatoes

Cranberries side salad

Der Hamburger

160g Black Angus Beef

€ 13,80

klassisch belegt mit knackigem Salat

frischen Tomaten Gurken Zwiebeln

Haus Dip und Pommes Frites

The burger 160g Black Angus Beef Patty

lettuce fresh tomatoes cucumber onion

house-Dip french fries

Labskaus – nach altem Familienrezept

€ 13,80

Rote Beete Gewürzgurke

Spiegelei

Labskaus beetroot

cucumber fried egg

Butjenter Ochsenroulade

Weißbiersauce

€ 19,50

Boskop-Rotkohl handgedrehte Kartoffelknödel

Ox roulade

whitebeersauce red cabbage

potato dumplings

Pariser Pfeffersteak

Rinderfilet

ca. 180g

€ 25,80

Cognac-Pfeffersauce Pfirsich

ca. 250g

€ 30,80

Mango Chutney Kroketten frische Marktsalate

pariser peppersteak

cognac-peppersauce peach

mango chutney croquettes side salad



Steaks – vom Lavasteingrill-

Argentinisches Rumpsteak

saftig und herzhaft im Geschmack	ca. 180g	€ 17,00
mit kleinem Fettrand	ca. 250g	€ 22,00
<i>Argentinian rump steak</i>		

Argentinisches Rinderfilet

besonders zart und völlig fettfrei	ca. 180g	€ 19,80
	ca. 250g	€ 24,80
<i>Argentinian fillet steak</i>		

Truthahnbruststeak

zartes Filet vom jungen Puter		
ein L e c k e r b i s s e n	ca. 180g	€ 12,80
<i>Turkey-breast</i>	ca. 250g	€ 15,80

Rib Eye Steak

ca. 250g	€ 21,00
----------	---------

Steak Klassiker

Argentinisches Rumpsteak	ca. 180g	€ 21,80
Ofenkartoffel Sour Cream frische Marktsalate	ca. 250g	€ 26,80
<i>Steak Klassiker</i>		
<i>Argentinian Rumpsteak</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,	yogurt, American or	
Essig-Öl Dressing	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!

2 Kugeln Mövenpick Vanilla Creme Eis

warme Sauerkirschen oder Schokoladensauce

Sahne

2 scoops Vanilla ice cream

warm cherries or chocolate sauce

whipped cream

€ 5,80

Schokokuchen

Mövenpick Dark-Chocolate-Eis Beerengrütze

Choclatecake

dark-chocolate-icecream

Red berry compote

€ 6,80