Herzlich willkommen im Hotel Am Fischmarkt!

Mit frischem Wind und viel Herzblut starten wir als Team in eine neue Etappe für das Hotel Am Fischmarkt. Wir führen das Haus im Sinne des Eigentümers seit Fuli 2025 weiter – <u>von Rheinbergern für Rheinberger</u> – und möchten Bewährtes bewahren und neue Ideen offerieren.

Regionalität ist für uns nicht nur ein Wort, sondern gelebte Überzeugung. In Zusammenarbeit mit dem Metzgermeister Axel Brand, der Familienkelterei Josef Möller Recklinghausen und Passen Pflanzen & Wohnen, setzen wir auf Qualität aus unserer Region- ehrlich, handwerklich, und mit Liebe zum Detail. Unsere Speisenkarte spiegelt diese Haltung wider: Saisonal, bodenständig und mit kreativem Anspruch.

Wir freuen uns darauf, Sie zu verwöhnen und Ihnen genussvolle Momente zu bereiten.

Schön, dass Sie bei uns sind!

Ihr Team vom Hotel Am Fischmarkt

Christian Böning Hoteldirektor

> Öffnungszeiten Montag bis Sonntag: 17:30 Uhr – 23:00 Uhr (Küche bis 21:00) Mittagstisch täglich; Montag-Freitag, von 12-14.00 Uhr.

1 Process of Catalogue	
Unsere Vorspeisen	0.506
Kürbissuppe mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl Vitello tonnato	9,50€
mit Karpern/Sardellen und Ruccola	16,50 €
mu Kaipein Caideach and Raccoa	10,000
Rinder Carpaccio mit Wildkräutersalat,	
Olivenöl, Pinienkerne, Parmesan	14,50 €
Spinatknödel , 3 Stück mit Käsesauce	12,50€
,	
Quiche Lorraine mit Salateinlage und Crème fraîche	9,50€
Blattsalate der Saison mit Toppings	12,50 €
oder als Beilagensalat	4,50€
- mit Garnelen	9,50€
- mit Rinderfiletstreifen	\$ at
Vegetarisch / Vegan	
	10.500
Käsespätzle mit Schmorzwiebeln (vegetarisch)	16,50€
Waldpilz-Risotto (vegan möglich)	17,50€
2013	
Ofgenkartoffel Chili sin Carne	

Dattel - Aprikosen - Chutney

16,50€

Nudelgerichte

Frische Bandnudeln mit Aglio e Olio con Peperoncino	14,50€
- mit Garnelen	9,50€
- mit Rinderfiletstreifen	12,00€
Frische Bandnudeln Carbonara	14,50 €

Fisch

Lachs mit Wildreis-Risotto und Wildkräutersalat $28,50 \in \mathbb{R}$ Fander mit Blumenkohlstampf und wildem Brokkolt $29,50 \in \mathbb{R}$ Klassiker

Hirschgulasch mit Semmelknödel

und Rotweinbirne

Hausgemachte Rinderroulade

mit Wirsing in Rahm und Butterspätzle

19,50 \in

Krustenbraten mit bayrischem Kraut
und Salzkartoffeln

19,50€

Fleischgerichte

Currywurst (vom Metzgermeister Axel Brandt) mit Steakhouse Fries 12,00€

Schnitzel "Wiener Art" mit lauwarmen Kartoffelsalat, mit Waldpilz Rahmsoße oder Hollandaise Schaum

18,50€

Rumpsteak 250g mit Gemüse der Saison

und Kartoffelstampf

32,50€

Rinderfilet 230g mit Gemüse der Saison

und Bratkartoffeln

39,50€

Cheeseburger mit mittelaltem Gouda

und Steakhouse Fries

16,50€

Knuspriger Hähnchen Burger mit Steakhouse Fries

17,50€

Special Burger mit Beerenragout,

gratiniertem Ziegenkäs und Steakhouse Fries

18,50€

Dessert

Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	10,50€
Luftiger Käsekuchen im Glas auf Haferbröseln	9,50€
Herrencreme mit roter Grütze	8,50€
Apfelstrudel mit Puderzucker,	9,50€
und Vanillesoße	
oder Vanilleeis	10,50€

Kaffeespezialitäten

Espresso	2,70€
Espresso Macchiato	2,90€
Doppelter Espresso	3,90€
Kaffee Créma	2,90€
Cappuccino	2,90€
Milchkaffee	3,60€
Latte Macchiato	4,00€
Alle Kallee Spezialitäten werden aus Melitta. Ja Tazza Verde Kalleebohnen zube	Ratsfeller
Tule Naffee Opezialitaten werden aus 1 Veluta "Fa lazza Herde Naffeebohnen zube	TEXTEX.

Alle Kaffee Spezialitäten werden aus Melitta "La Tazza Verde Kaffeebohnen zubereitet.

Der aus Zentralamerika stammende Hochlandkaffee punktet geschmacklich durch feine Noten von Kakao und Tiopenfrüchten. Die italienische Röstung verspricht ein würziges Aroma und macht den INelitta Cafe "La Tazza Verde" zum besonderen Geschmackserlebnis. Für alle, die gerne ökologische Kaffees trinken, ist der INelitta Bio perfekt, da er aus 100% ökologischem Anbau kommt.

Biere

Königs Pilsener vom Fass	0,3l	3,10€
Geilings Bräu Kellerbier vom Fass	0,3ℓ	3,10€
Bernsteinfarbenes Bier vom Niederrhein aus Kamp-Lin	rtfort	
Bolten Alt vom Fass	0,3ℓ	3,10€
Benediktiner Weisse hell	0,3l	3,90€
Benediktiner Weisse alkoholfrei	0,3l	3,90€
Feldschlösschen Malzbier Alkoholfrei	0,33l	3,50€

Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	2,70€
Naturell oder classic	1 2 1	
Gerolsteiner Mineralwasser	0,75l	10€ *
Naturell oder classic	1820	
Coca Cola, Coca Cola Zero	0,336	3,80€
Fanta, Sprite	THE THE	
Schweppes	0,20	2,80€
Ginger Ale, Bitter Lemon,		
Wild Berries, Tonic Water		
Familienkelteei Fosef Möller	29,24:e11	2,80€
Apfel-, Rababer-, schwarze Johannisbeere-, Cranber	ry-,Maracuyas	aft
als Schorle	0,46	4.90€

