

Herzlich willkommen im Hotel Am Fischmarkt!

Im Ratskeller des Hotel Am Fischmarkt sagt man: von Rheinbergern für Rheinberger. Bewährtes durfte bleiben. Neues darf dazukommen. Und alles, was dieses Haus über Jahrzehnte geprägt hat, sollte mit Respekt weitergedacht werden – mit frischem Blick und festem Fundament.

Der Ratskeller ist nicht der Ratskeller, wenn er nicht ein bisschen Haltung hätte. Nicht laut, nicht geschniegelt – sondern klar im Anspruch: ehrliche Küche, präzises Handwerk, Produkte mit Herkunft. Keine Weltreise auf dem Teller, wenn das Gute direkt vor der Haustür wächst.

Regionalität ist für uns kein Etikett, sondern Entscheidung. Wir arbeiten weiterhin mit Metzgermeister Axel Brand aus Rheinberg zusammen, ebenso mit der Familienkellerei Josef Möller aus Recklinghausen. Die Blumengestaltung im Haus übernimmt Blumen Passen aus Rheinberg. Ins Glas kommt außer dem regionalen König Pilsener auch das charakterstarke Geilings Bräu aus Kamp-Lintfort – praktisch Stadtgrenze Rheinberg, gefühlt also sowieso von hier.

Wir setzen bewusst auf Qualität vom Niederrhein: nachvollziehbar in der Herkunft, sauber verarbeitet, mit Respekt vor Produkt und Produzent. Nicht verspielt, sondern präzise. Nicht beliebig, sondern klar.

Oder, um es mit Paul Bocuse zu sagen:

„Gute Küche ist das Fundament allen Glücks.“

Dem ist wenig hinzuzufügen – außer: Glück schmeckt besser, wenn man weiß, woher es kommt.

Nach Jahren der Abwesenheit ist Hans van Lieshout zurückgekehrt – dorthin, wo er bereits über längere Zeit als Küchenchef gewirkt hat: in seine Küche in Rheinberg. Gemeinsam mit seinen Köchen verfolgt er einen klaren Anspruch: höchste Produktqualität, handwerkliche Präzision und Gerichte, die nicht nur satt machen, sondern Gedanken anstoßen. Geschmack darf überraschen. Konsistenz darf begeistern und ein Abend darf in Erinnerung bleiben, da er Substanz hat.

Wer hier Platz nimmt, soll nicht einfach essen – sondern erleben, was möglich ist, wenn Herkunft, Können und Haltung zusammenspielen.

Mit Freude auf Ihren Besuch
Ihre Gastgeber

Christian Böning, Hans van Lieshout und die Mitarbeitenden aus Service und Küche

Öffnungszeiten:

Mittagstisch: Montag bis Freitag: 12:00 bis 14:00 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr).

Abendservice: Montag bis Samstag: 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr (Küche bis 21:00).

Sonn- und Feiertags: 17:00Uhr-20:00 Uhr

Vorspeisen – der Ratskeller rät:

Köstlicher Auftakt

Kleine Pinsa Burrata Rucola Pesto getrocknete Tomaten Balsamico ^{A,G,H,L,2,3}	14,50 €
Carpaccio vom Rind Bauernbrot pochiertes Ei Trüffelmayonaise Kräutersalat ^{A,C,G,H,J,2,4}	15,50 €
3 gebratene Jakobsmuscheln Mango Chutney Kräutersalat ^{N,J,2,3}	15,50 €
Curry Zitronengras Schaumsuppe vegetarisch ^{G,I,F,3,4}	8,50 €

Grün, bunt, frisch:

Salatlust

Bunter Salat Rote Beete-Dressing gratinierter Ziegenkäse Zwiebelcomfit ^{A,G,J,2,3}	16,50 €
Veggie bowl Falafel Couscous Mango Avocado Salat Koriander ^{A,K,J,4}	17,50 €
Caesar Salad Römersalat Crôutons Speck gebratene Hähnchenstreifen ^{A,C,D,G,J,2,3,4,8}	19,50 €

Inspirierend anders:

Veggies im Hauptgang

Dreierlei Klöße Bergkäse Spinat Tomate Parmesanschaum ^{G,C}	14,50 €
--	---------

Öffnungszeiten:

Mittagstisch: Montag bis Freitag: 12:00 bis 14:00 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr).

Abendservice: Montag bis Samstag: 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr (Küche bis 21:00).

Sonn- und Feiertags: 17:00Uhr-20:00 Uhr

Beliebte geliebte Hauptgerichte:

Volles Programm

*Currywurst mit Crunchy Fries ^{A,J,L,2,3,4,8}	14,50 €
Schnitzel Schwein Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren ^{A,C,J,2,3}	19,00 €
Schnitzel Kalb Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren ^{A,C,J,3,4}	28,50 €
Geschmorte Ochsenbäckchen Kartoffel-Möhren-Stampf gebratener Thai-Spargel ^{G,I,L,3,4}	23,50 €
*Gebratene Maispoularde Curry Kokos Soße Basmatireis Bunter Salat ^{F,J,3,4}	19,50 €
Gebratener Zander Schmorke Bohnen Birne Speck ^{D,G,I,2,8}	25,50 €
Wolfsbarschfilet weißer Sherry Rahm Drillinge gebratene Pilze Blattspinat ^{D,G,L,3}	26,50 €

Fleisch ist kein Gemüse:

Perfekte Steaks

*Rumpsteak 250 g 2 Beilagen zur Wahl	29,50 €
*Rinderfilet 230 g 2 Beilagen zur Wahl	38,50 €

Garstufen

Rare (englisch) | Medium (rosa) | Well Done (durchgebraten)

*Diese Gerichte sind auch als kleine Portionen möglich, sprechen Sie uns gerne an. (25% Ermäßigung)

Öffnungszeiten:

Mittagstisch: Montag bis Freitag: 12:00 bis 14:00 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr).

Abendservice: Montag bis Samstag: 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr (Küche bis 21:00).

Sonn- und Feiertags: 17:00Uhr-20:00 Uhr

So schmeckt Heimat:

Auf Burgertour

Beef Burger Trüffelmayonnaise Speck Crunchy Fries ^{A,C,G,J,2,3,4,8}	19,50 €
Veggie Quinoa Burger Granatapfelkerne Jalapeño Mayonnaise ^{A,C,J,K,2,4}	17,50 €

Das Leben versüßen:

Traum-Desserts

Tarte Tatin Vanilleeis ^{A,C,G}	10,50 €
Crème brûlée Erdbeersorbet ^{C,G}	9,00 €
Warmes Schokoladentörtchen Beerenfruchtsorbet ^{A,C,G,H,1}	7,50 €

Öffnungszeiten:

Mittagstisch: Montag bis Freitag: 12:00 bis 14:00 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr).

Abendservice: Montag bis Samstag: 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr (Küche bis 21:00).

Sonn- und Feiertags: 17:00Uhr-20:00 Uhr



Gelebtes La Dolce Vita – Stolz der Baristi:

Unsere Kaffeespezialitäten

Espresso		2,70 €
Espresso Macchiato ^G		2,90 €
Doppelter Espresso		3,90 €
Kaffee Créma		2,90 €
Cappuccino ^G		2,90 €
Milchkaffee ^G		3,60 €
Latte Macchiato ^G		4,00 €

Welches lieber?

Die Biere

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

Ohne geht gut:

Alkoholfreies

Gerolsteiner Mineralwasser Naturell oder classic	0,25l	2,70€
Gerolsteiner Mineralwasser Naturell oder classic	0,75l	6,90€
Coca Cola, Coca Cola Zero ^{1,9,11,12}	0,33l	3,80€
Fanta, Sprite ¹		
Schweppes	0,2l	2,80€
Ginger Ale, Bitter Lemon, Wild Berries, Tonic Water ¹⁰		
Familienkellerei Josef Möller	0,2l	2,80€
Apfel-, Rababer-, schwarze Johannisbeere-, Cranberry-, Maracuyasaftals Schorle	0,4l	4.90€

Öffnungszeiten:

Mittagstisch: Montag bis Freitag: 12:00 bis 14:00 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr).

Abendservice: Montag bis Samstag: 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr (Küche bis 21:00).

Sonn- und Feiertags: 17:00Uhr-20:00 Uhr

Hat es Ihnen bei uns gefallen? Dann erzählen Sie es gern weiter – am Stammtisch, im Büro oder digital. Sie finden uns auf Instagram und Facebook unter „Hotel Am Fischmarkt“. Dort zeigen wir, was Küche, Keller und Haus gerade bewegt. Wenn Sie uns unterstützen möchten, freuen wir uns über eine Bewertung bei Google oder Tripadvisor. Ein ehrliches Lob motiviert. Ein kluger Hinweis bringt uns weiter. Beides wissen wir zu schätzen.

Ob private Feier, stilvolle Bankettveranstaltung, runder Geburtstag, Hochzeit im kleinen Kreis oder festliches Familienessen – wir geben Ihrem Anlass den passenden Rahmen. Ebenso richten wir geschäftliche Veranstaltungen aus: Tagungen, Seminare, Workshops, Meetings oder repräsentative Firmenabende. Professionell organisiert, technisch gut ausgestattet und kulinarisch auf dem Punkt.

Für Anfragen zu Bankett- und Tagungsveranstaltungen schreiben Sie bitte an: bankett@hotelamfischmarkt.com. Für persönliche Anliegen oder Reklamationen erreichen Sie die Direktion direkt unter: direktion@hotelamfischmarkt.com oder telefonisch unter 02843-907060.

Wir freuen uns auf Ihren Anlass – ganz gleich, ob privat oder geschäftlich – und darauf, Gastgeber aus Überzeugung zu sein.

Allergene

A – Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel etc.)
B – Krebstiere
C – Eier
D – Fisch
E – Erdnüsse
F – Soja
G – Milch / Laktose
H1 – Mandeln
H2 – Haselnüsse
H3 – Walnüsse
H4 – Cashewnüsse
H5 – Pecannüsse
H6 – Paranüsse
H7 – Pistazien
H8 – Macadamianüsse
I – Sellerie
J – Senf
K – Sesam
L – Schwefeldioxid / Sulfite
M – Lupinen
N – Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)

Zusatzstoffe

1 – mit Farbstoff
2 – mit Konservierungsstoff
3 – mit Antioxidationsmittel
4 – mit Geschmacksverstärker
5 – geschwefelt
6 – geschwärzt
7 – gewachst
8 – mit Phosphat
9 – koffeinhaltig
10 – chininhaltig
11 – mit Süßungsmitteln
12 – enthält eine Phenylalaninquelle
13 – mit Taurin

Öffnungszeiten:

Mittagstisch: Montag bis Freitag: 12:00 bis 14:00 Uhr (Küche bis 14:00 Uhr).

Abendservice: Montag bis Samstag: 17:30 Uhr bis 23:00 Uhr (Küche bis 21:00).

Sonn- und Feiertage: 17:00Uhr-20:00 Uhr