

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 regionalen Produzenten und Lieferanten. 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 20:30).

Vorspeisen – der Ratskeller rät:

Köstlicher Auftakt

Räucherlachs Reibekuchen Dill-Senf Salat	15,90 €
Salat Crispy Chicken Mango Dip	16,50 €
Salat mit gebratenen Waldpilzen Pfirsich	16,90 €
Gebratene Garnelen mit Chilli Knoblauch Olivenöl Frühlingslauch mit Brot	15,90 €

Beliebte geliebte Hauptgerichte:

Volles Programm

Rindertatar Salat Trüffelmayonnaise Wachteleier, Brot	VP 17,90 €	HG 25,90 €
Thunfisch Carpaccio Wakame Wasabi		16,90 €
Sous vide gegarte Rinderbrust Sellerie Kartoffelpüree Fingermöhrrchen		26,90 €
Schweinefiletgeschnetzeltes getrocknete Tomaten und Zucchini Kartoffelnocken		24,90 €
Schnitzel Kalb Kartoffel-Gurkensalat Preiselbeeren ^{A,C,J,3,4}		29,50 €
Wolfsbarsch Linsen Couscous Erbsenpüree Lemonsauce		27,90 €
Rump steak smashed potatoes Rotwein-Charlottensauce kl. Salat		29,90 €

Garstufen

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

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

So schmeckt Heimat:

Auf Burger tour

Beef Burger Trüffelmayonnaise Speck Crunchy Fries ^{A,C,G,J,2,3,4,8}	20,50 €
Veggie Quinoa Burger Jalapeño Mayonnaise ^{A,C,J,K,2,4} Mangochutney Salat Tomate	18,50 €

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).

Das Leben versüßen:

Traum-Desserts

Limoncello – Tiramisu mit Waldbeeren und Fruchtsorbet A,C,G

10,50 €

Warmes Schokoladentörtchen | Beerenfruchtsorbet A,C,G,H,1

8,50 €

„Gastfreundschaft, die bleibt – Genuss der in Erinnerung bleibt.“

Wir freuen uns über Ihre Empfehlung
Ihr Team vom

Hotel Am Fischmarkt

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).



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).

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).