

BIENVENIDOS - Herzlich Willkommen!

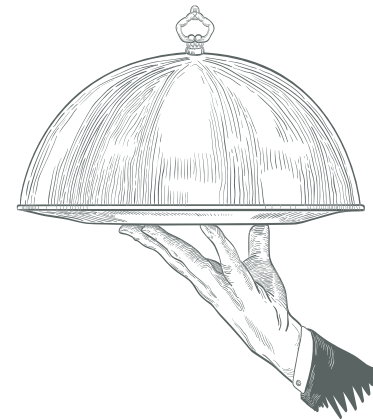
Im Saarland genießt man – nicht umsonst lautet unser Motto „Hauptsach gudd gess!“.

Genau das soll auch bei uns im Aioli am Markt im Mittelpunkt stehen.

Bei Ihrem Besuch in unserem Restaurant am Sankt Johanner Markt möchten wir Sie zu einer besonderen kulinarischen Reise einladen – ein Stück spanische Lebensart mitten im Saarland! Sie erwarten feurige Aromen, sonnenverwöhnte Weine und erlesene Zutaten. Wir servieren typische Gerichte und natürlich kommen bei uns auch Tapas auf den Tisch: Kleine feine Häppchen aus allen Teilen des Landes.

MENÚ DEL DIA - Tageskarte

Damit Sie keine Köstlichkeiten verpassen – werfen Sie bitte auch einen Blick auf unsere Tageskarte oder fragen Sie unser Servicepersonal nach den aktuellen Empfehlungen!



HORARIO DE COCINA - Küchenzeiten

Mittagstisch

Montag – Freitag, 12.00 – 14.00 Uhr

À la carte

Montag – Sonntag, 12.00 – 22.30 Uhr

 = vegetarisch

Aioli
AM MARKT

ENSALADAS - Salate



Ensalada mixta 12,90 ✓

Ein erfrischender Salat nach Art des Hauses, zubereitet mit saisonalem Gemüse und einem feinen hausgemachten Dressing

Ensalada con Falafel 14,90 ✓

Frischer Salat mit hausgemachten Falafel, saftigem Granatapfel und einem Hauch von aromatischem Sumac

Ensalada con carne de pollo 16,90

Frische Salatvariation mit zart gegrillter Hähnchenbrust in feiner Marinade, verfeinert mit Sesamkörnern und serviert mit unserem hausgemachten Dressing



Ensalada con gambas a la plancha 20,90

Saftige, gegrillte Gambas mit Cherrytomaten, verfeinert mit aromatischem Knoblauchöl und einem hausgemachten Dressing

Ensalada con tiras de ternera 20,90

Herzhafter Salat mit zarten Rindfleischstreifen, knusprigen Röstzwiebeln und veredelt mit unserem hausgemachten Dressing

PASTA - Nudelgerichte

Pasta Albondigas 17,50

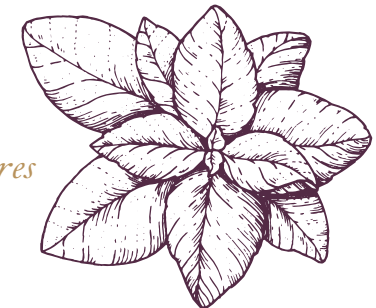
Hausgemachte Pasta, serviert mit saftigen Rinderhackbällchen, Cherrytomaten und frischen Kräutern, abgerundet mit Semicurado-Käse

Pasta Pesto 16,00 ✓

Köstliche Pasta Pesto mit Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Cherrytomaten, garniert mit feinem Manchego-Käse

Pasta Marinara 21,00

Eine herrliche Meeresfrüchte-Kreation mit den besten saisonalen Fängen des Meeres



TAPAS DE AUTOR - Signature Dishes

Unsere „Tapas de Autor“ sind mehr als nur traditionelle Tapas – sie sind einzigartige Kreationen unseres Küchenchefs, die mit hochwertigen Zutaten, innovativen Kombinationen und einem besonderen Touch überraschen. Diese exklusiven Gerichte vereinen spanische Tradition mit moderner Kulinarik und bieten ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis.

Thunfisch-Tartar 15,50

Zarter Thunfisch-Tartar, kombiniert mit cremiger Avocado, Mango, Chili und Artischocke

Chicken Wings mit Zitronensauce 12,50

Zarte Chicken Wings in einer erfrischenden Zitronensauce, verfeinert mit Granatapfel, Frühlingszwiebeln und Sesam

Burrata-Käse 14,50

Cremiger Burrata-Käse, serviert mit einem Tomatensalat, Croutons, Balsamico-Kaviar und einer Auswahl an verschiedenen Kernen

Thunfischspieße 14,50

Gegrillte Thunfischspieße, zart und saftig, garniert mit Sesam und rosa Pfeffer

Argentinisches Rumpsteak 19,00

Zartes argentinisches Rumpsteak, serviert mit grobem, buntem Pfeffer und Meersalz, sorgfältig tranchiert

Neuseeländische Lamm-Lachse 19,00

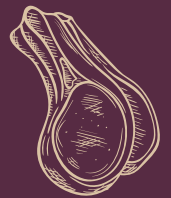
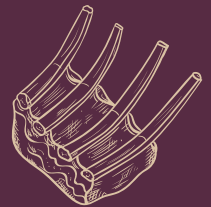
Feinstes neuseeländisches Lamm, verfeinert mit buntem, grobem Pfeffer und Meersalz

Gebratener Fisch des Tages 16,50

Frisch gebratener Fisch des Tages, auf den Punkt gegart und raffiniert verfeinert

Beilagen je 5,00

Grillgemüse, Patatas Bravas oder Beilagensalat



TAPAS FRÍAS - kalte Tapas

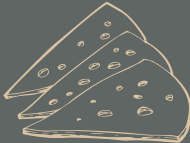


Pan con aioli 4,20 ✓
Brot mit Aioli^{a,c}



Pan con mojo rojo 4,20 ✓
Brot mit roter Mojo Sauce^a

Aceitunas mixtas 6,30 ✓
Eingelegte schwarze und grüne Oliven mit Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern



Queso Ibérico semicurado 8,90 ✓
2 bis 3 Monate gereifter spanischer Mischkäse (Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch)^{c,g}

Queso de cabra 8,50 ✓
mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel^g

Queso Manchego 8,50 ✓
spanischer Käse aus Schafsmilch^{c,g}



Jamón Serrano 8,20
12 Monate gereifter Serrano-Schinken^{c,g}

Jamón Ibérico 15,60
26 bis 36 Monate gereifter Ibérico-Schinken, je 50g

Salchichón 8,20
luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus magerem Schweinefleisch mit Pfeffer

Fuet 8,20
dünne, luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus Schweinefleisch mit essbarem Naturdarm aus Katalonien

Crema de atùn 8,50
hausgemachte Thunfischcrème^{c,d} auf Mayonnaisebasis mit Kartoffeln, Kapern und roter Zwiebel

Boquerones en vinagre 9,50
in Essig eingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch und Petersilie^d



TAPAS CALIENTES - warme Tapas

Chipirones 9,90

mehlierte, frittierte Baby Sepia^{a,r}

Calamares fritos 9,50

hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe^{a,r}

Boquerones fritos 9,50

mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen)^{a,d}

Gambas al ajillo 15,90

5 Gambas (16/20) in Knoblauchöl^b

Champiñones al Jerez 7,20 ✓

*gebr. ganze Champignons in
Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud*

Papas arrugadas con mojo rojo 7,50 ✓

Runzelkartoffeln im Salzmantel mit roter Mojo

Pimientos de padrón 8,20 ✓

gebratene grüne Minipaprikas in Olivenöl mit Meersalz

Ciruelas con bacon 8,50

7 Pflaumen im Speckmantel

Dátiles con bacon 8,90

7 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel^g

Croquetas vegetarianas 8,90 ✓

hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Kroketten

Chorizo Rosario en vino blanco 8,50

Knoblauchwurst in Weißwein – im Ofen gebacken

Albóndigas en salsa picante 8,90

Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce^{c,m}

Pinchos de chistorra 8,50

gebratene spanische Würstchen

Brochetas de pollo 11,30

gegrillte Hähnchenspieße maurischer Art

Verduras asadas 5,00 ✓

Grillgemüse der Saison

Patatas Bravas con mojo picón 5,00 ✓

Frittierte Kartoffeln mit scharfer roter Sauce



TAPAS VARIADAS - Tapas Variationen

Plato de tapas variadas „San Sebastian“ 27,90
2 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel / Boquerones fritos / 2 Gambas (16/20) in Knoblauchöl / marinierte grüne und schwarze Oliven / 12 Monate gereifter Serrano Schinken / kanarische Runzelkartoffeln

Plato de tapas variadas „Barcelona“ 26,90
Fuet (dünne, luftgetrocknete, katalanische Wurst) / marinierte grüne und lila Oliven / mit Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel / gebratene grüne Minipaprikas in Olivenöl mit Meersalz / hausgemachte Thufischcrème / Croquetas vegetarianas

Plato de tapas variadas 25,90
Tapas-Variation nach Laune des Kochs

Tapas vegetarianas 25,90 ✓
Vegetarische Tapas-Variation nach Laune des Kochs

Tapas Variadas ab mindestens 2 Personen pro Person 27,90 – 9 Schalen gemeinsam auswählen

Queso Ibérico semicurado
2 bis 3 Monate gereifter spanischer Mischkäse

Queso de cabra ✓
mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel^s

Aceitunas mixtas ✓
Eingelegte lila und grüne Oliven

Jamón Serrano
12 Monate gereifter Serrano-Schinken

Salchichón
luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus magerem Schweinefleisch mit Pfeffer

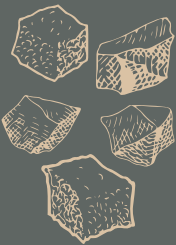
Fuet
dünne, luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus Schweinefleisch aus Katalonien

Dátiles con bacon
Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel^s

Ciruelas con bacon
Pflaumen im Speckmantel

Champiñones al Jérez ✓
gebr. ganze Champignons in Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud

Pimientos de padrón ✓
gebratene grüne Minipaprikas in Olivenöl mit Meersalz



Plato de tapas variadas „Valencia“ 28,90

In Essig eingelegte Sardellenfilets / 2 Gambas (16/20) in Knoblauchöl / mehlierte, frittierte Baby Sepia / Queso Iberico semicurado (2 bis 3 Monate gereifter spanischer Mischkäse) / 2 Pflaumen im Speckmantel / Salchichón y Fuet (luftgetrocknete spanische Wurst)

Plato de tapas variadas „Aioli“ 29,90

12 Monate gereifter Serrano Schinken / 26 bis 36 gereifter Iberico Schinken / Salchichón (luftgetrocknete, salamiartige Wurst mit Pfeffer) / Fuet (dünne, luftgetrocknete, katalanische Wurst) / Queso Manchego / Chorizo Rosario

Papas arrugadas

Runzelkartoffeln im Salzmantel

Croquetas vegetarianas

hausgemachte Kartoffel-Gemüse-Kroketten^{a,c}

Albóndigas en salsa picante

Rinderhackbällchen in pikanter Tomatensauce^{c,m}

Brochetas de pollo

gegrillte Hähnchenspieße

Pinchos de chistorras

gebratene spanische Würstchen

Chorizo Rosario en vino blanco

Knoblauchwurst in Weißwein – im Ofen gebacken

Boquerones fritos

mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen)^{a,d}

Boquerones en vinagre

in Essig eingelegte Sardellenfilets^d

Gambas al ajillo

Garnelen in Knoblauchöl^b

Crema de atún

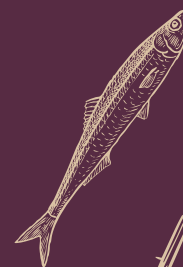
hausgemachte Thunfischcrème^{c,d}

Calamares fritos

hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe^{a,r}

Verduras asadas

Grillgemüse der Saison



BEBIDAS - Getränke

Schaumweine

Cava Rosé 6,50 (0,1l) | 38,90 (0,75l)

Cava Weiß 6,50 (0,1l) | 38,90 (0,75l)

Aperitif

Aperol Spritz 8,50 (0,2l)

Hugo 8,50 (0,2l)

Lillet Wild Berry 8,50 (0,2l)

Campari Orange 8,50 (0,2l)

Sherry (Sandeman) 5,50 (4 cl)

Aperitif ohne Alkohol

Hugo (mit Bitter Lemon) 6,50 (0,2l)

Sanbitter Orange 6,50 (0,2l)

Alkoholfreie Getränke

Tainacher 2,90 (0,25l) 7,00 (0,75l)

Eistee Fuze Pfirsich 3,00 (0,2l) 4,00 (0,4l)

Eistee Fuze Zitrone 3,00 (0,2l) 4,00 (0,4l)

Coca Cola 3,00 (0,2l) 4,00 (0,4l)

Coca Cola Light 3,00 (0,2l) 4,00 (0,4l)

Fanta, Sprite 3,00 (0,2l) 4,00 (0,4l)

Karlsberg Brauerlimonade 3,30 (0,33l)

Bitter Lemon, Tonic Water,
Ginger Ale, Wild Berry 3,00 (0,2l)

Säfte (Apfel, Orange, Cranberry,
Maracuja, Rhabarber) 3,00 (0,2l) 5,00 (0,4l)

Schorle 2,90 (0,2l) 4,60 (0,4l)

Orangina Gelb/Rot 3,00 (0,25l)

Red Bull 3,50 (0,25l)

Fassbier

Karlsberg Urpils 3,50 (0,3l)

Karlsberg Urpils Weizen 4,80 (0,5l)

Karlsberg Kellerbier 3,50 (0,3l)

Flaschenbier

Estrella Galicia 4,00 (0,33l)

Karlsberg Weizen (Hell, Alkoholfrei) 4,80 (0,5l)

Gründels Fresh (Classic, Grapefruit) 3,50 (0,33l)

Malzbier Karlsberg 3,50 (0,33l)

Longdrinks

Milch 43 8,00

Gin Tonic 8,00

Bacardi Cola 7,50

Cocktails

Mojito 8,50

Wodka Lemon 7,50

Moscow Mule 9,00

Caipirinha 8,50

Whisky

Jack Daniels 6,50 (4 cl)

Nomad Outland Whisky 7,00 (4 cl)

Chivas Regal 8,00 (4 cl)

Brandy

Veterano Osborne 5,00 (2 cl)

Carlos I 7,00 (2 cl)

Cardenal Mendoza 7,50 (2 cl)



Rum

- Bacardi 5,00 (4 cl)
- Havana Club 3 Años 5,50 (4 cl)

Gin

- Bombay Sapphire 5,70 (4 cl)
- Tanqueray 6,50 (4 cl)
- Hendricks 6,80 (4 cl)

Grappa

- Nonino 5,50 (2 cl)

Obstbrand

- Williams Birne 5,40 (2 cl)
- Zwetschge 5,50 (2 cl)
- Walnussgeist 5,30 (2 cl)

Wodka

- Smirnoff 4,50 (4 cl)
- Absolut 5,50 (4 cl)
- Grey Goose 7,50 (4 cl)

Liköre

- Sambucca 4,00 (2 cl)
- Likör 43 5,00 (4 cl)
- Baileys 5,00 (4 cl)
- Tunel 4,00 (2 cl)
- Ramazotti 5,00 (4 cl)
- Martini Bianco 5,00 (4 cl)
- Ricard 5,00 (4 cl)

Warme Getränke

- Kaffee 2,90
- Milchkaffee 3,90
- Latte Macchiato 3,90
- Espresso / Macchiato 2,60
- Doppelter Espresso 3,90
- Carajillo 4,50
- Espresso mit einem Schuss Brandy*
- Barraquito 4,50
- Espresso mit Likör 43, aufgeschäumter Milch und Limettenzeste*
- Kakao 3,20
- Keo Waldbeeren Tee 3,00
- Keo Orancuja 3,00
- Keo Kapmary Tee 3,00
- Keo Grüner Tee 3,00
- Keo Friesen Tee 3,00
- Tee mit frischer Minze 3,40
- Tee mit Ingwer 3,40

ALLERGENE

- a.) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse
- a1.) Weizen und -erzeugnisse
- a2.) Roggen und -erzeugnisse
- a3.) Gerste und -erzeugnisse
- a4.) Hafer und -erzeugnisse
- b.) Krebstiere und -erzeugnisse
- c.) Eier und -erzeugnisse
- d.) Fisch und -erzeugnisse
- e.) Erdnüsse und -erzeugnisse
- f.) Soja und -erzeugnisse
- g.) Milch und -erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h.) Schalenfrüchte und -erzeugnisse
- h1.) Mandel und -erzeugnisse

- h2.) Haselnüsse und -erzeugnisse
- h3.) Walnüsse und -erzeugnisse
- h4.) Cashewnüsse und -erzeugnisse
- h5.) Pecannüsse und -erzeugnisse
- h6.) Paranüsse und -erzeugnisse
- h7.) Pistazien und -erzeugnisse
- h8.) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse
- l.) Sellerie und -erzeugnisse
- m.) Senf und -erzeugnisse
- n.) Sesamsamen und -erzeugnisse
- o.) Schwefeldioxid und Sulfide >10mg/kg, >10ml/l als SO₂
- p.) Lupine und -erzeugnisse
- r.) Weichtiere und -erzeugnisse
- z.) Sonstiges



Aioli
AM MARKT

