

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

Dienstag – Freitag, 12.00 – 14.00 Uhr

À la carte

Dienstag – Sonntag, 12.00 – 22.30 Uhr

 = vegetarisch

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

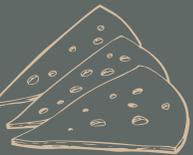
dünne, luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus Schweinefleisch mit essbarem Naturdarm aus Katalonien

Crema de atún 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

Brochetas de iberico 16,90

gegrillte Spieße vom Iberico Schwein mit Pimientos



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 vegetarians

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

Tapas vegetarians 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

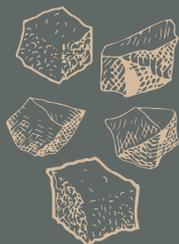
Fuet
dünne, luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus Schweinefleisch aus Katalonien

Dátiles con bacon
Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel^s

Ciruelas con bacon
Pflaumen im Speckmantel

Champiñones al Jerez ✓
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 Ibérico 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 Ibérico Schinken / Salchichón (luftgetrocknete, salamiartige Wurst mit Pfeffer) / Fuet (dünn, luftgetrocknete, katalanische Wurst) / Queso Manchego

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}



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 (Dunkel, 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



