## 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



Menu in English: Simply scan the QR code

Carte en français : Scannez le QR code





## 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

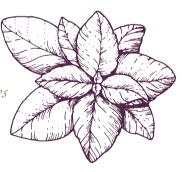
Hausgemachte Pasta, serviert mit saftigen Rinderhackbällchen, Cherrytomaten und frischen Kräutern, abgerundet mit Semicurado-Käse

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.

Knusprig gebratene Maispoulardenbrust 17,50 mit goldbrauner Haut, serviert mit hausgemachter Kumquat-Marmelade

Chicken Wings mit Zitronensauce 12,50 Zarte Chicken Wings in einer erfrischenden Zitronensauce, verfeinert mit Granatapfel und Sesam

Burrata-Käse 14,50 ✓

Cremige Burrata verfeinert mit aromatischem Minzpesto, fruchtigem Mangochutney, pikantem Chiliöl und knusprig gerösteten Cashewkernen

Thunfischspieße 14,50 Gegrillte Thunfischspieße, zart und saftig, garniert mit Sesam und rosa Pfeffer

Gebackener Fetakäse 9,50 V in aromatischem Olivenöl, serviert mit marinierten Oliven und ofengerösteten Tomaten

Gratinierte Jakobsmuschel 7,50 Eine Jakobsmuschel in Weißwein und aromatischen Kräutern, serviert in der Schale gebacken

Argentinisches Rumpsteak 24,50

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

Neuseeländische Lamm-Lachse 24,50 Feinstes neuseeländisches Lamm, verfeinert mit buntem, grobem Pfeffer und Meersalz

Gebratener Fisch des Tages 17,50 Frisch gebratener Fisch des Tages, auf den Punkt gegart und raffiniert verfeinert

**Beilagen** je 6,00 ♥ Grillgemüse, Patatas Bravas oder Beilagensalat

Hausgemachte Jus 3,00









# TAPAS FRIAS - kalte Tapas











Pan con aioli 4,20 🗸 Brot mit Aioli a,c

Pan con mojo rojo 4,20 🗸 Brot mit roter Mojo Sauce<sup>a</sup>

Aceitunas mixtas 6,30 \(\nsigma\) Eingelegte schwarze und grüne Oliven mit Knoblauch, Zwiebeln und frischen Kräutern

Queso Ibérico semicurado 8,90 🗸 2 bis 3 Monate gereifter spanischer Mischkäse (Kuh-, Schafs- und Ziegenmilch) c,g

Oueso de cabra 8,50 🗸 mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfelg

Queso Manchego 9,70 🗸 spanischer Käse aus Schafsmilch eg

Jamón Serrano 8,20 12 Monate gereifter Serrano-Schinken cg

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





## TAPAS CALIENTES - warme Tapas

Chipirones 11,90
mehlierte, frittierte Baby Sepia a,r

Calamares fritos 10,90 hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe a,r

Boquerones fritos 10,90 mehlierte, frittierte ganze Sardellen (ausgenommen)<sup>a,d</sup>

Gambas al ajillo 15,90 5 Gambas (16/20) in Knoblauchöl<sup>b</sup>

Champiñones al Jérez 7,20 ♥ gebr. ganze Champignons in Rosmarin-Knoblauch-Sherry-Sud

Papas arrugadas con mojo rojo 7,50 V Runzelkartoffeln im Salzmantel mit roter Mojo

Pimientos de padrón 8,20 V 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<sup>g</sup>

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 6,00 V Grillgemüse der Saison

Patatas Bravas con mojo picón 6,00 V Frittierte Kartoffeln mit scharfer roter Sauce





## TAPAS VARIADAS - Tapas Variationen



2 Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel | Boquerones fritos | 2 Gambas (16/20) in Knoblauchol | marinierte grüne und schwarze Oliven | 12 Monate gereifter Serrano Schinken | kanarische Runzelkartoffeln

## Plato de tapas variadas "Barcelona" 26,90

Fuet (dunne, luftgetrocknete, katalanische Wurst) / marinierte grüne und lila Oliven / mit Krautern marinierte Ziegenkasewürfel / gebratene grüne Minipaprikas in Olivenol mit Meersalz / hausgemachte Thufischcreme/ 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 Ziegenkäsewürfelg

## 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<sup>g</sup>

## Ciruelas con bacon

Pflaumen im Speckmantel

## Champiñones al Jérez V

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 Knoblauchol / mehlierte, frittierte Baby Sepia / Queso Iberico semicurado (2 bis 3 Monate gereifter spanischer Mischkäse) / 2 Pflaumen im Speckmantel / Salchichon y Fuet (luftgetrocknete spanische Wurst)

## Plato de tapas variadas "Aioli" 29,90

12 Monate gereifter Serrano Schinken / 26 bis 36 gereifter Iberico Schinken / Salchichon (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<sup>c,m</sup>

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)<sup>a,d</sup>

Boquerones en vinagre in Essig eingelegte Sardellenfilets <sup>d</sup>

Gambas al ajillo Garnelen in Knoblauchöl<sup>b</sup>

Crema de atùn hausgemachte Thunfischcrème c,d

Calamares fritos
hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe a,r

Verduras asadas Grillgemüse der Saison









## BEBIDAS - Getränke

#### Schaumweine

Cava Rosé 6,50 (0,11) | 38,90 (0,751) Cava Weiß 6,50 (0,11) | 38,90 (0,751)

### Aperitif

**Aperol Spritz** 8,50 (0,21)

Hugo 8,50 (0,21)

Lillet Wild Berry 8,50 (0,21)

**Campari Orange** 8,50 (0,21)

Sherry (Sandeman) 5,50 (4 cl)

### Aperitif ohne Alkohol

Hugo (mit Bitter Lemon) 6,50 (0,21) Sanbitter Orange 6,50 (0,21)

### Alkoholfreie Getränke

Tainacher	2,90 (0,251)	7,00 (0,75 l)
Eistee Fuze Pfirsich	3,00 (0,21)	4,00 (0,41)
Eistee Fuze Zitrone	3,00 (0,21)	4,00 (0,41)
Coca Cola	3,00 (0,21)	4,00 (0,41)
Coca Cola Light	3,00 (0,21)	4,00 (0,41)
Fanta, Sprite	3,00 (0,21)	4,00 (0,41)
Karlsberg Brauerlimonade	3,30 (0,331)	
Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale, Wild Berry	3,00 (0,21)	
Säfte (Apfel, Orange, Cranberry,		
Maracuja, Rhabarber)	3,00 (0,21)	5,00 (0,41)
Schorle	2,90 (0,21)	4,60 (0,4 l)
Orangina Gelb/Rot	3,50 (0,251)	
Red Bull	4,20 (0,251)	

#### Fassbier

Karlsberg Urpils 3,50 (0,31) Karlsberg Urpils Weizen 5,50 (0,51) Karlsberg Kellerbier 3,50 (0,31)

#### Flaschenbier

Estrella Galicia 4,00 (0,331) Karlsberg Weizen (Hell, Alkoholfrei) 5,20 (0,51) Gründels Fresh (Classic, Grapefruit) 3,50 (0,331) Malzbier Karlsberg 3,50 (0,331)

#### 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)

**Z**wetschge 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 3,20

Milchkaffee 3,90

Latte Macchiato 3,90

Espresso / Macchiato 2,90

Doppelter Espresso 3,90

Carajillo 4,90

Espresso mit einem Schuss Brandy

Barraquito 4,90

Espresso mit Likör 43, aufgeschäumter Milch und Limettenzeste

**Kakao** 3,50

Keo Waldbeeren Tee 3,20

Keo Orancuja 3,20

Keo Kapmary Tee 3,20

Keo Grüner Tee 3,20

Keo Friesen Tee 3,20

Tee mit frischer Minze 3,50

Tee mit Ingwer 3,50

### ALLERGENE

- a.) glutenhaltige Getreide und -erzeugnisse
- al.) 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
- 1.) 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





