

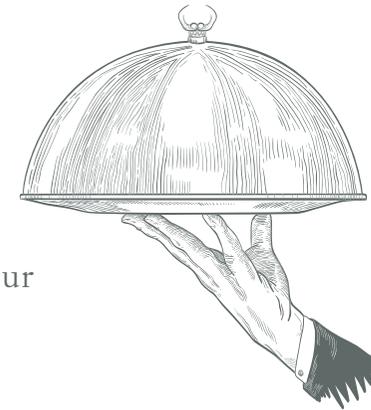
BIENVENIDOS - Bienvenue !

Lors de votre visite dans notre restaurant au Sankt Johanner Markt, nous aimerions vous inviter à un voyage culinaire inoubliable – un aperçu de l'art de vivre hispanique en Sarre !

Vous pouvez vous attendre à des arômes ardents, des vins gorgés de soleil et des ingrédients exquis. Nous servons des plats typiques et, bien sûr, des tapas vous seront proposés : de petits apéritifs fins aux saveurs de toutes les régions du pays.

MENÚ DEL DÍA - Menu du jour

Pour que vous ne manquiez aucune délicatesse, n'hésitez pas à consulter notre menu du jour ou demander à notre personnel de service les suggestions du jour.



Accédez au menu digital en anglais, allemand et français : scannez le QR code



HORARIO DE COCINA - Horaires

déjeuner

Monday – Friday, 12:00 – 14:00

À la carte

Monday – Sunday, 12:00 – 22:30

 = végétarien

Aioli
AM MARKT

ENSALADAS - Salades

Ensalada mixta 12,90 ✓

Salade maison fraîche avec légumes de saison et vinaigrette maison

Ensalada con Falafel 14,90 ✓

Salade verte avec falafels maison, graines de grenade et une touche de sumac

Ensalada con carne de pollo 16,90

Blanc de poulet grillé mariné, graines de sésame, servi sur une salade fraîche et vinaigrette maison

Ensalada con gambas a la plancha 20,90

Gambas grillées et tomates cerises, huile à l'ail, sur un lit de salade fraîche

Ensalada con tiras de ternera 20,90

Émincé de bœuf tendre, oignons frits croustillants et vinaigrette maison

PASTA - Plats de pâtes

Pasta Albondigas 17,50

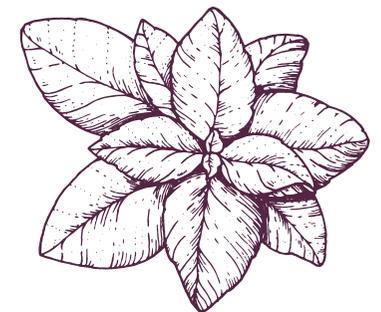
Pâtes maison avec boulettes de bœuf, tomates cerises, herbes fraîches et fromage semi-affiné

Pasta Pesto 16,00 ✓

Aux pignons, tomates séchées, tomates cerises et copeaux de Manchego

Pasta Marinara 21,00

Mélange de fruits de mer frais, selon la pêche du jour



TAPAS DE AUTOR - Tapas Signature

Nos **Tapas de Autor** vont bien au-delà des classiques. Ce sont des créations originales de notre chef, préparées avec des ingrédients de qualité, des associations audacieuses et une touche personnelle. Une interprétation moderne de la cuisine espagnole – savoureuse, raffinée et pleine de caractère.

Suprême de volaille au maïs 17,50

Doré à la poêle, servi avec marmelade de kumquat maison

Ailes de poulet sauce citron 12,50

Marinées dans une sauce citronnée, avec grenade et sésame

Fromage Burrata 14,50 ✓

Avec pesto à la menthe, chutney de mangue, huile au piment et noix de cajou grillées

Brochettes de thon 14,50

Grillées, tendres, avec sésame et baies roses

Feta rôtie 9,50 ✓

Dans l'huile d'olive chaude, avec olives marinées et tomates confites

Coquille Saint-Jacques gratinée 7,50

Braisée au vin blanc et aux herbes, servie dans sa coquille

Rumpsteak argentin 24,50

Tranché finement, assaisonné de poivre concassé et de fleur de sel

Filet d'agneau de Nouvelle-Zélande 24,50

Tendre et parfumé, assaisonné de poivre et de sel marin

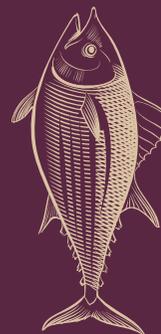
Poisson du jour 17,50

Poêlé à la perfection, assaisonnement léger

Garnitures à 6,00 ✓

Légumes grillés de saison, Patatas Bravas ou salade d'accompagnement

Jus maison 3,00



TAPAS FRÍAS - Tapas froids

Pan con aioli 4,20 ✓

Pain à l'aioli ^{a,c}

Pan con mojo rojo 4,20 ✓

Pain à la sauce Mojo rouge ^a

Aceitunas mixtas 6,30 ✓

Olivées noires et vertes marinées à l'ail, aux oignons et aux herbes fraîches

Queso Ibérico semicurado 8,90 ✓

*Mélange de différents fromages espagnols
2 à 3 mois d'affinage (lait de vache, brebis, chèvre) ^{c,g}*

Queso de cabra 8,50 ✓

Cubes de fromage de chèvre marinés aux herbes fraîches ^g

Queso Manchego 8,50 ✓

Fromage espagnol de brebis ^{c,g}

Jamón Serrano 8,20

*Jambon de Serrano
12 mois d'affinage ^{c,g}*

Jamón Ibérico 15,60

Jambon ibérique, 26 à 36 mois d'affinage, 50g

Salchichón 8,20

*Saucisse séchée à l'air, semblable à du salami
à base de porc maigre avec du poivre*

Fuet 8,20

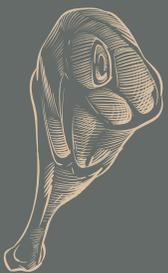
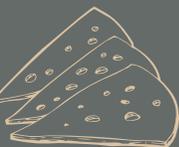
*saucisse maigre, séchée à l'air, semblable à du salami,
à base de porc avec boyau naturel comestible de Catalogne*

Crema de atùn 8,50

*Crème de thon ^{c,d}, fait maison à base de mayonnaise
avec pommes de terre, câpres et oignon rouge*

Boquerones en vinagre 9,50

*filets d'anchois marinés au vinaigre
à l'ail et au persil ^d*



TAPAS CALIENTES - Tapas chauds

Chipirones 9,90

seiche panée ^{a,r}

Calamares fritos 9,50

Anneaux de calamars panés, fait maison ^{a,r}

Boquerones fritos 9,50

sardines entières panés ^{a,d}

Gambas al ajillo 15,90

5 Gambas (16/20) huile d'ail ^b

Champiñones al Jérez 7,20 ✓

*Champignons entiers en
décoction romarin-ail-xérès*

Papas arrugadas con mojo rojo 7,50 ✓

*Pommes de terre ridées enveloppées dans du sel
avec du mojo rouge*

Pimientos de padrón 8,20 ✓

Mini-poivrons verts frits à l'huile d'olive avec du sel marin

Ciruelas con bacon 8,50

7 prunes enveloppées dans du bacon

Dátiles con bacon 8,90

*7 dattes fourrées au fromage de berger enveloppées
dans du bacon ^s*

Croquetas vegetarianas 8,90 ✓

Croquettes maison de pommes de terre et de légumes

Chorizo Rosario en vino blanco 8,50

Saucisse à l'ail au vin blanc – cuite au four

Albóndigas en salsa picante 8,90

Boulettes de viande de bœuf à la sauce tomate épicée ^{c,m}

Pinchos de chistorra 8,50

saucisses espagnoles frites

Brochetas de pollo 11,30

brochettes grillées de poulet – style mauresque

Verduras asadas 6,00 ✓

brochettes grillées de porc ibérique au Pimientos

Patatas Bravas con mojo picón 6,00 ✓

*Pommes de terre croustillantes servies avec une
sauce rouge piquante*



TAPAS VARIADAS - Variations des tapas

Plato de tapas variadas „San Sebastian“ 27,90

2 dattes fourrées au fromage de berger enveloppées dans du bacon / Boquerones fritos / 2 gambas (16/20) à l'huile d'ail / olives vertes et noires marinées / jambon serrano, 12 mois d'affinage / pommes de terre ridées Canariennes

Plato de tapas variadas „Barcelona“ 26,90

Fuet (saucisse catalane mince, séchée à l'air) / olives vertes et violettes marinées / cubes de fromage de chèvre marinés aux herbes / mini poivrons verts frits à l'huile d'olive au sel marin / crème de thon fait maison / Croquetas vegetarianas

Plato de tapas variadas 25,90

Variation des tapas selon les caprices du chef

Tapas vegetarianas 25,90 ✓

Variation de tapas végétariennes selon les caprices du chef

Variation de tapas (min 2 personnes) par pers 27,90 – 9 bols sélectionnés ensemble

Queso Ibérico semicurado

Mélange de fromages espagnols vieillis pendant 2 à 3 mois

Queso de cabra ✓

Cubes de fromage de chèvre marinés aux herbes fraîches^g

Aceitunas mixtas ✓

Olives violettes et vertes marinées

Jamón Serrano

Jambon de Serrano, 12 mois d'affinage

Salchichón

Saucisse permanente séchée à l'air, semblable à un salami, faite de porc maigre avec du poivre

Fuet

Saucisse permanente mince séchée à l'air, semblable à du salami fabriquée à partir de porc de Catalogne

Dátiles con bacon

Dattes fourrées au fromage de berger enveloppées dans du bacon^g

Ciruelas con bacon

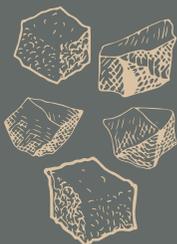
Prunes enrobées de bacon

Champiñones al Jerez ✓

Champignons entiers en décoction romarin-ail-xérès

Pimientos de padrón ✓

Mini-poivrons verts frits à l'huile d'olive avec du sel marin



Plato de tapas variadas „Valencia“ 28,90

*Filets d'anchois marinés au vinaigre / 2 gambas (16/20)
huile d'ail / seiche panée / Queso Iberico semicurado
(mélange de fromages ibériques, 2 à 3 mois d'affinage) /
2 prunes enrobées de bacon / Salchichon y Fuet
(saucisse espagnole séchée à l'air)*

Plato de tapas variadas „Aioli“ 29,90

*Jambon de Serrano, 12 mois d'affinage / Jambon ibérique,
26 à 36 mois d'affinage / Salchichon (Saucisse permanente séchée
à l'air, avec du poivre) / Fuet (saucisse espagnole séchée à
l'air) / Queso Manchego*



Papas arrugadas ✓

Pommes de terre ridées en croûte de sel

Croquetas vegetarianas ✓

croquettes de pommes de terre et de légumes ^{a,c}

Albóndigas en salsa picante

Boulettes de viande de boeuf à la sauce tomate épicée ^{c,m}

Brochetas de pollo

Brochettes de poulet grillé

Pinchos de chistorras

saucisses espagnoles frites

Chorizo Rosario en vino blanco

Saucisse à l'ail au vin blanc – cuite au four

Boquerones fritos

sardines panées ^{a,d}

Boquerones en vinagre

filets d'anchois marinés au vinaigre ^d

Gambas al ajillo

Gambas à l'huile d'ail ^b

Crema de atún

Crème de thon fait maison ^{c,d}

Calamares fritos

anneaux de calamars panés, fait maison ^{a,r}

Verduras asadas

Légumes grillés de saison

BEBIDAS - Boissons

Vins mousseux

Cava Rosé 6,50 (0,11) | 38,90 (0,75l)

Cava Blanc 6,50 (0,11) | 38,90 (0,75l)

Apéritif

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)

Apéritif sans alcool

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

Sanbitter Orange 6,50 (0,2l)

Boissons non alcoolisées

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

Thé glacé Fuze Pfirsich 3,00 (0,2l) 4,00 (0,4l)

Thé glacé Fuze Zitronen 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)

Jus de fruits (pomme, orange,
cranberry, maracuja, rhubarbe) 3,00 (0,2l) 5,00 (0,4l)

Schorle (jus + eau pétillante) 2,90 (0,2l) 4,60 (0,4l)

Orangina jaune / rouge 3,00 (0,25l)

Red Bull 3,50 (0,25l)

Bière pression

Karlsberg Urpils 3,50 (0,3l)

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

Karlsberg Kellerbier 3,50 (0,3l)

Bière en bouteille

Estrella Galicia 4,00 (0,33l)

Karlsberg Weizen (Dunkel, sans alcool) 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)



Rhum

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)

Eau-de-vie de fruit

Poire Williams 5,40 (2 cl)
Prune 5,50 (2 cl)
Noix 5,30 (2 cl)

Vodka

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

Liqueurs

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)

Boissons chaudes

Café 2,90
Café au lait 3,90
Latte Macchiato 3,90
Espresso / Macchiato 2,60
Double espresso 3,90
Carajillo 4,50
Espresso avec une touche de brandy
Barraquito 4,50
Espresso, Licor 43, mousse de lait et zeste de citron vert
Chocolat chaud 3,20
Keo Thé Fruits des Bois 3,00
Keo Thé Orancuja 3,00
Keo Thé Kapmary 3,00
Keo Thé Vert 3,00
Keo Thé Frison 3,00
Thé à la menthe fraîche 3,40
Thé au gingembre frais 3,40

ALLERGÈNES

a.) Céréales contenant du gluten et produits dérivés
a1.) Blé et produits à base de blé
a2.) Seigle et produits à base de seigle
a3.) Orge et produits à base d'orge
a4.) Avoine et produits à base d'avoine
b.) Crustacés et produits à base de crustacés
c.) Œufs et produits à base d'œufs
d.) Poissons et produits à base de poissons
e.) Arachides et produits à base d'arachides
f.) Soja et produits à base de soja
g.) Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)
h.) Fruits à coque et produits à base de fruits à coque
h1.) Amandes
h2.) Noisettes
h3.) Noix
h4.) Noix de cajou
h5.) Noix de pécan
h6.) Noix du Brésil
h7.) Pistaches
h8.) Noix de macadamia ou du Queensland
l.) Céleri et produits à base de céleri
m.) Moutarde et produits à base de moutarde
n.) Graines de sésame et produits à base de sésame
o.) Anhydride sulfureux et sulfites
>10 mg/kg ou >10 ml/l exprimés en SO₂
p.) Lupin et produits à base de lupin
r.) Mollusques et produits à base de mollusques
z.) Autres



