

# BIENVENIDOS - Herzlich Willkommen!

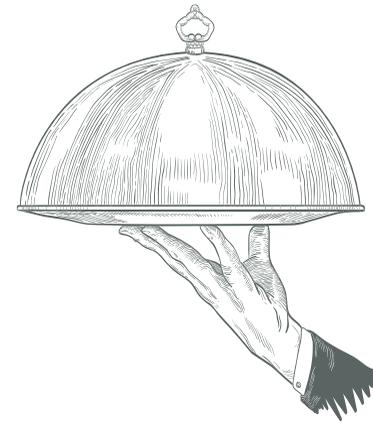
Im Saarland genießt man – nicht umsonst lautet unser Motto „Hauptsach gudd gess!“.

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

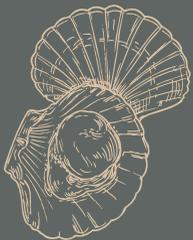
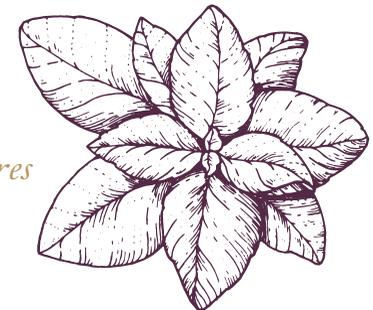
*Hausgemachte Pasta, serviert mit saftigen Rinderhackbällchen, Cherrytomaten und frischen Kräutern, abgerundet mit Semicurado-Käse*

## 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**

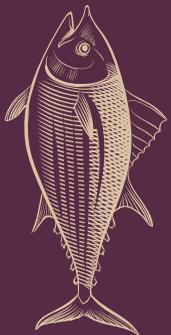
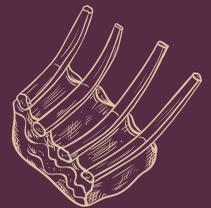
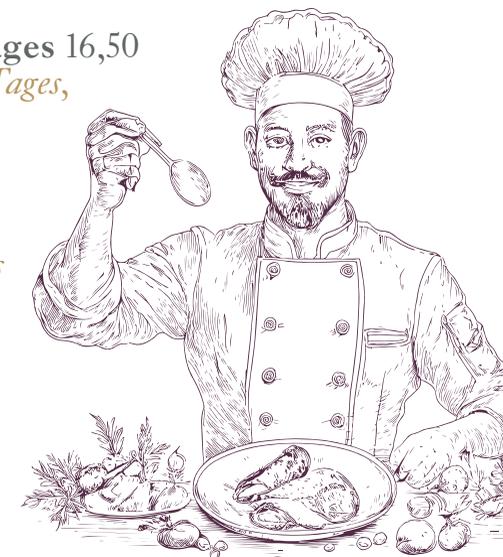
*Feinstes neuseeländisches Lamm, verfeinert mit buntem, grobem Pfeffer und Meersalz*

## **Gebratener Fisch des Tages 16,50**

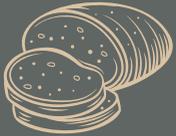
*Frisch gebratener Fisch des Tages, auf den Punkt gegart und raffiniert verfeinert*

## **Beilagen je 5,00**

*Grillgemüse, Patatas Bravas oder Beilagensalat*



# TAPAS FRÍAS - kalte Tapas

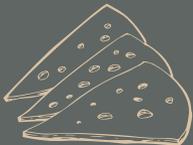


**Pan con aioli** 4,20 ✓  
*Brot mit Aioli<sup>a,c</sup>*



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

**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)<sup>c,g</sup>*

**Queso de cabra** 8,50 ✓  
*mit frischen Kräutern marinierte Ziegenkäsewürfel<sup>g</sup>*

**Queso Manchego** 8,50 ✓  
*spanischer Käse aus Schafsmilch<sup>c,g</sup>*



**Jamón Serrano** 8,20  
*12 Monate gereifter Serrano-Schinken<sup>c,g</sup>*

**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<sup>c,d</sup> auf Mayonnaisebasis mit Kartoffeln, Kapern und roter Zwiebel*

**Boquerones en vinagre** 9,50  
*in Essig eingelegte Sardellenfilets mit Knoblauch und Petersilie<sup>d</sup>*



# TAPAS CALIENTES - warme Tapas

## Chipirones 9,90

*mehlierte, frittierte Baby Sepia<sup>a,r</sup>*

## Calamares fritos 9,50

*hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe<sup>a,r</sup>*

## Boquerones fritos 9,50

*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 ✓

*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<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<sup>c,m</sup>*

## Pinchos de chistorra 8,50

*gebratene spanische Würstchen*

## Brochetas de pollo 11,30

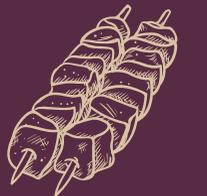
*gegrillte Hähnchenspieße maurischer Art*

## 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<sup>s</sup>*

**Aceitunas mixtas ✓**  
*Eingelegte lila und grüne Oliven*

**Jamón Serrano**  
*12 Monate gereifter Serrano-Schinken*

**Salchichón**  
*luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus magerem Schweinefleisch mit Pfeffer*

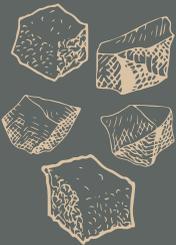
**Fuet**  
*dünne, luftgetrocknete, salamiartige Dauerwurst aus Schweinefleisch aus Katalonien*

**Dátiles con bacon**  
*Datteln gefüllt mit Hirtenkäse im Speckmantel<sup>s</sup>*

**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<sup>a,c</sup>*

#### 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 atún

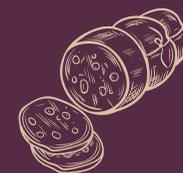
*hausgemachte Thunfischcrème<sup>c,d</sup>*

#### Calamares fritos

*hausgemachte mehlierte, frittierte Tintenfischringe<sup>a,r</sup>*

#### 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 SO<sub>2</sub>
- p.) Lupine und -erzeugnisse
- r.) Weichtiere und -erzeugnisse
- z.) Sonstiges



**Aioli**  
AM MARKT

