

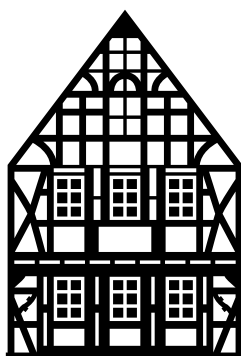


**KROLI**  
AM MARKT

## MENÜKARTE

*Azubis kochen und servieren.*

# „KROLI AM MARKT“ – DAS AZUBI-RESTAURANT



## SEHR GEEHRTE GÄSTE,

wir freuen uns, Sie in dem Azubi-Restaurant von Hotel Schloss Montabaur begrüßen zu dürfen. Das „Kroli am Markt“ wird mit fachkundiger Unterstützung des Küchen- und Serviceteams von unseren Azubis geführt.

Unter dem Motto „Azubis kochen & servieren“ haben Sie die Möglichkeit mittwochs bis samstags von 18 bis 22 Uhr ein ausgewähltes Á-la-carte-Angebot mit kreativen Menüs, ausgesuchten Weinen und exklusiven Digestifs zu genießen.

Bei unseren Speisen legen wir besonderen Wert auf regionale Produkte und Nachhaltigkeit. Frische Lebensmittel von bester Qualität sind die Zutaten, aus denen unsere Azubis jedes Quartal für Sie eine neue, leichte und abwechslungsreiche Menükarte zusammenstellen.

Das „Kroli am Markt“ steht auch für geschlossene geschäftliche und private Veranstaltungen bis 24 Personen sowie für Kochkurse zwischen 8 und 16 Personen zur Verfügung.

Das kleine Fachwerkhaus im Herzen der Altstadt blickt auf eine lange Geschichte zurück. So wurde in diesem bereits 1885 erstmalig ein Gasthof betrieben und im Jahr 2005 von uns als Pächter übernommen. Seit 2015 sind wir stolze Eigentümer des Restaurants.

Im März 2016 eröffnete Hotel Schloss Montabaur seinen Shop „SchlossArt“. Mit „SchlossArt“ setzt Hotel Schloss Montabaur das bestehende Konzept „Kroli am Markt – Azubis kochen und servieren“ fort. Denn ebenso wie im Azubirestaurant Kroli am Markt werden die Lehrlinge von Hotel Schloss Montabaur im Rahmen ihrer Ausbildung unter Anleitung im neuen Shop tätig sein. Dafür haben sie bereits an Weinschulungen teilgenommen, die in Zusammenarbeit mit der Deutschen Wein- und Sommelierschule durchgeführt wurden. Neben prämierten Spitzenweinen deutscher Winzergenossenschaften erhalten Kunden hier attraktive Artikel rund um Schloss Montabaur.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend.

*Ihr Team vom Kroli am Markt*



[www.facebook.com/  
HotelSchlossMontabaur](https://www.facebook.com/HotelSchlossMontabaur)



[www.facebook.com/  
KroliamMarkt](https://www.facebook.com/KroliamMarkt)



[www.facebook.com/  
SchlossArt](https://www.facebook.com/SchlossArt)



# „VARIATION“ HOLT AZUBIS DEUTSCHER SPITZENKÖCHE INS KROLI AM MARKT



## GENUSS-VARIATION IM „KROLI AM MARKT“: AUSZUBILDENDE PRÄSENTIEREN MENÜS IHRER LEHRBETRIEBE

Unter dem Namen „Variation“ kochen die Lehrlinge in ihrem Azubi-Restaurant gemeinsam mit Auszubildenden der „Jeunes Restaurateurs d'Europe“ (JRE) qualitativ hochwertige Menüs. JRE sind eine Vereinigung junger Spitzenköche aus ganz Deutschland, die sich mit Talent und Passion der innovativen deutschen Küche verpflichtet haben. Die Idee zu „Variation“ hatte Frank Schmidt, F & B Manager von Hotel Schloss Montabaur, der die beiden Mitglieder der JRE, Marco Rückl und Oliver Röder, mit ins Boot holte.

### Einmal im Quartal neuer Azubi zu Gast im „Kroli am Markt“

Einmal im Quartal schicken JRE-Restaurants einen Kochazubi nach Montabaur, der dort eine Woche lang ein Menü seines Sterne-Lehrbetriebs mit den Auszubildenden von Hotel Schloss Montabaur kocht. In dieser Zeit sowie drei Wochen danach werden Sie dieses Menü zusätzlich auf der Speisekarte finden. Mit „Variation“ wollen wir unseren Gästen etwas Neues auf einem qualitativ sehr hohen Niveau bieten. Sie erhalten das Menü aus dem jeweiligen Gourmetrestaurant direkt vor Ort in unserem „Kroli am Markt“ zum gewohnten Kroli-3-Gänge-Preis von 36 Euro.

### Wir freuen uns auf die nächsten Special Guests.

Alle drei Monate wechselt das „Variations-Menü“. „Unseren Auszubildenden ermöglichen wir darüber hinaus ein völlig anderes Lernen und sie erhalten die Möglichkeit, sich ein Stück weit selbst zu verwirklichen“, so die Initiatoren.

Gestartet ist „Variation“ im November 2015 und begeisterte bereits viele Gäste mit hochklassigen Menüs.

In den folgenden Monaten erwarten Sie Azubis aus folgenden Restaurants:

**Februar 2019** | Restaurant Bembergs Häuschen, Euskirchen

**Mai 2019** | Schloss Eberstein, Gernsbach

**September 2019** | Restaurant Maximilian Lorenz, Köln

**November 2019** | Restaurant Alexander Hermann, Wirsberg

*Folgen Sie uns auf Instagram für aktuelle Infos und wir freuen uns über Ihre Bewertung auf tripadvisor.*



[www.tripadvisor.de](http://www.tripadvisor.de)



[www.instagram.com/  
kroliammarkt](https://www.instagram.com/kroliammarkt)

GEMEINSAM GENIESSEN UND RABATT SICHERN!

---

10 %  
R A B A T T

---

Genießen Sie im Herzen von Montabaur:  
Gutes Essen, nette Menschen, außergewöhnliches Ambiente.

Einigkeit, die sich auszahlt: Erfreuen Sie nicht nur  
Ihren Gaumen, sondern auch Ihr Portemonnaie.

Wenn Sie die gleichen Gerichte bestellen,  
erhalten Sie 10 % auf Ihre gesamte Rechnung.

---

Rabatt-Bedingungen: Der Rabatt ist ab 6 Personen anrechenbar, wenn alle  
Personen am Tisch die gleichen Gerichte oder das gleiche Menü bestellen. Der Rabatt  
bezieht sich auf den gesamten Rechnungsbetrag inklusive Getränke.

# MENÜKARTE 2019

## MENÜ

- 3-Gänge-Menü mit Suppe / € 36,00 // Weinbegleitung / € 15  
3-Gänge-Menü mit Vorspeise / € 41,00 // Weinbegleitung / € 15  
4-Gänge-Menü / € 48,00 // Weinbegleitung / € 19,50
- 

## VORSPEISEN

- Barsch / Apfel / Kimizu  
Tatar / Gin / Zwiebel  
Kopfsalat / Vichyssoise / Kartoffel / ✓
- 

## SUPPEN

- Spargel / Forelle / Pumpernickel**  
Bärlauch / Rind / Schmand  
Paprika/ Brot/ Olive / ✓
- 

## HAUPTGERICHTE

- Schellfisch / Kerbelwurzel / Sauerampfer  
Prachthahn / Spargel / Erbse  
**Kalb (Bries & Hüfte) / Morchel / Saubohne**  
Aubergine / Tofu / Tomate / ✓
- 

## DESSERTS

- Kiwi / Buttermilch / Kerbel  
Schokolade / Sellerie / Holunderblüte / ✓  
**Rhabarber/ Karamell / Himbeere**

✓ = vegan

Sie haben eine Lebensmittelallergie? Sprechen Sie uns an! Trotz aller Schulungs- und Qualifizierungsmaßnahmen im Restaurantbetrieb kann es zu Kreuz-Kontaminationen kommen. Weisen Sie uns bitte darauf hin, wenn Sie hier Bedenken haben.

# MENU 2019

## MENU

3-Course-Menu (soup) / € 36,00 // selected wines / € 15

3-Course-Menu (starter) / € 41,00 // selected wines / € 15

4-Course-Menu / € 48,00 // selected wines / € 19,50

---

## STARTER

Perch / apple / kimizu

Tatar / gin / onion

Lettuce / vichyssoise / potato / ✓

---

## SOUP

**Asparagus / trout / pumpernickel**

Wild garlic / beef / sour cream

Bell pepper / bread / olive / ✓

---

## MAIN COURSE

Haddock / chervil root / sorrel

Rooster / asparagus / pea

**Veal (sweetbread & hip) / morel / broad bean**

Eggplant / tofu / tomato / ✓

---

## DESSERT

Kiwi / buttermilk / chervil

Chocolate / celery / elderflower / ✓

**Rhubarb / caramel / raspberry**

✓ = vegan

If you have any food allergies feel free to ask our staff. Despite all schooling and qualification of our personnel in catering and food service, cross contamination is still possible. Please let us know if you have any worries concerning food allergies.

# STEAK-KARTE

## US-BEEF 30 TAGE GEREIFT – GESCHMACK, ZARTHEIT UND QUALITÄT AUF ALLERHÖCHSTEM BEEF-NIVEAU

Für einen echten Steakliebhaber führt kein Weg an unserem US-Beef vorbei. Das wertvolle Fleisch stammt von US amerikanischen Weiderindern. Die Rinder wachsen 15 Monate lang auf großen Weiden in Nebraska, South Dakota und Kansas heran und bekommen mindestens 1 Jahr lang nur Gras von den Weiden. Danach werden die Rinder rund 30 Tage unter freiem Himmel ausschließlich mit einer kontrollierten Futtermischung aus Mais, Getreide, Heu und Luzerne gefüttert. Diese Ernährung und eine besonders fürsorgliche Behandlung der Tiere machen das US-Beef zu dem was es ist.

---

### US-BEEF

Hüftsteak 250 g / Aufpreis € 5,00 (Einzelpreis € 25,00)

Roastbeef 250 g / Aufpreis € 15,00 (Einzelpreis € 35,00)

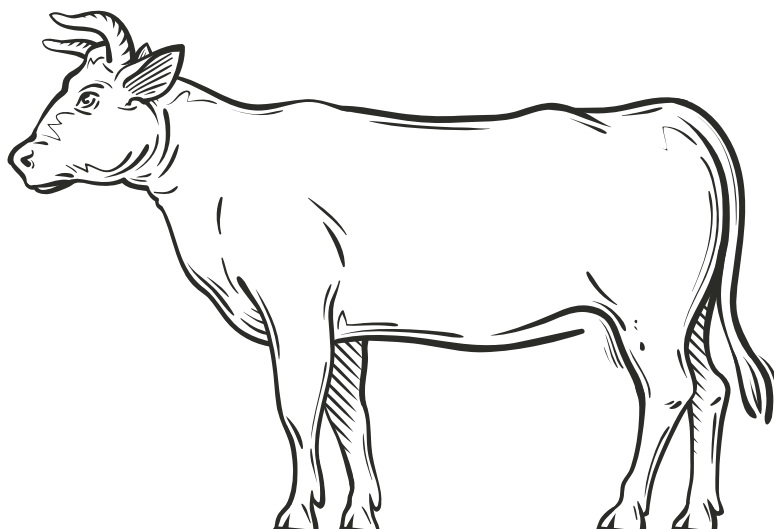
Rinderfilet 200 g / Aufpreis € 28,00 (Einzelpreis € 48,00)

---

### BEILAGE

Gebackene Süßkartoffelecken / Grillgemüse / hausgemachte „Kroli BBQ-Sauce“

Das von uns angebotene Fleisch hat das Qualitätsmerkmal „Choice“, welches eine mittlere Marmorierung bedeutet, die dem Steak einen saftigen und zarten Geschmack verleiht.



## US-BEEF

### KROLI-CLASSIC RECEIVES INCREMENT: THE KROLI-CLASSIC DID GET AN ADDITION

30 days aged US-beef with baked sweat potato wedges,  
grilled vegetable and homemade "Kroli BBQ-Sauce".

Point steak 250 g / Menu extra charge € 5,00 (individual price € 25,00)

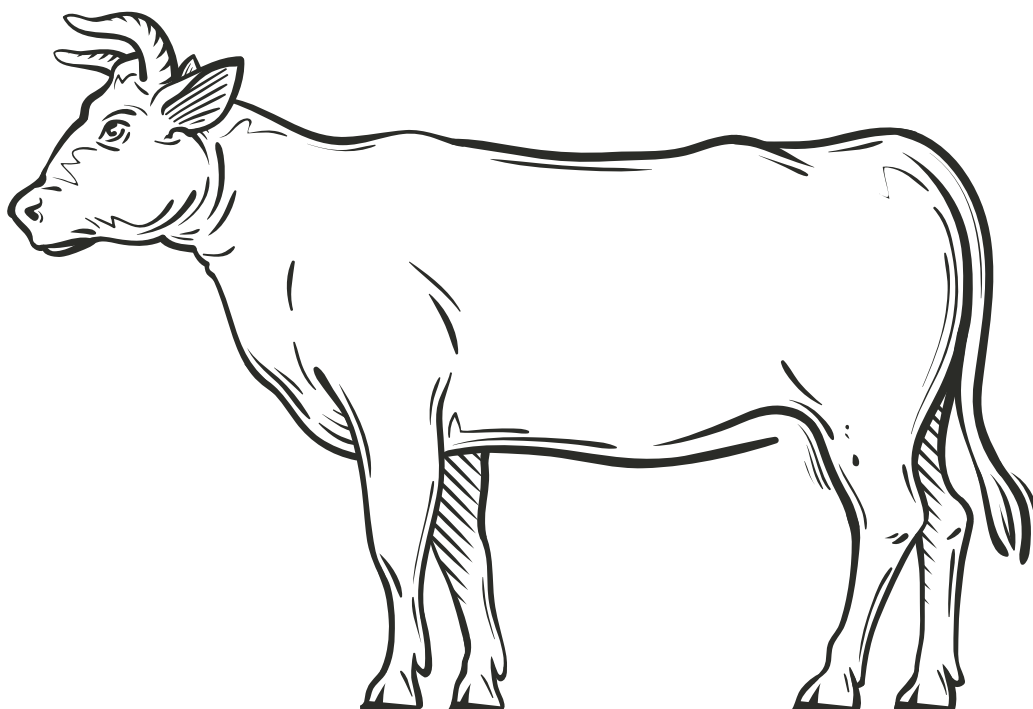
Roastbeef 250 g / Menu extra charge € 15,00 (individual price € 35,00)

Fillet of beef 200 g / Menu extra charge € 28,00 (individual price € 48,00)

---

### SIDE DISH

Baked sweat potato wedges, grilled vegetable and homemade "Kroli BBQ-Sauce"





# KINDER-MENÜ

## VORSPEISE

Tim und Struppi\* / Nudelsuppe mit Gemüsewürfeln / € 2,50

---

## HAUPTGERICHTE

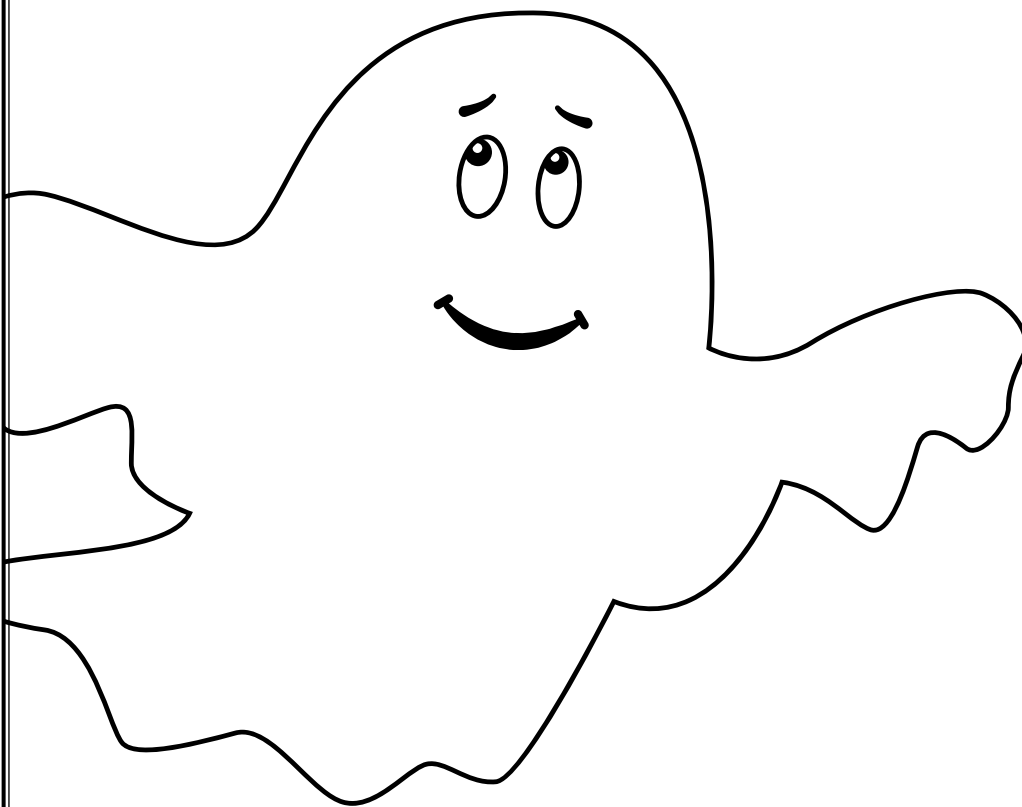
Rapunzel\* / Nudeln mit Tomatensoße / € 4,50

Wickie / Fischstäbchen mit Kartoffelpüree / € 6,50

---

## DESSERTS

Felix auf Reisen / Süßer Pfannkuchen mit Nutella / € 2,50



# GETRÄNKE

## APERITIF

Champagne Cuvee Collet brut / 0,1 l / € 9,90

Divino Nordheim Pinot Blanc Sekt b. A., Franken brut<sup>8</sup> / 0,1 l / € 4,90

Divino Nordheim Silvaner-Sekt b. A., Franken extra trocken<sup>8</sup> / 0,1 l / € 4,90

• aromatisiert mit 2012 Kirschlikör, Mayschosser Winzer eG / zzgl. € 1,50

• aromatisiert mit 2012 Birnenlikör, Mayschosser Winzer eG / zzgl. € 1,50

• aromatisiert mit 2014 Franconia Nordheimer Vögelein / Silvaner Auslese lieblich / zzgl. € 1,50

**(K)ein Hugo / Gin/ Limette/ Tonic/ Hibiskus/ Minze / € 7,20**

**Lillet Soleil / Lillet/ Zitrone/ Grapefrucht/ Zuckersirup / € 6,50**

**Virgin Mojito / Maracuja/ Limette/ Soda/ Minze / € 4,50**

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Sinalco Cola <sup>2,4</sup> / 0,2 l / € 2,20

Sinalco Cola light <sup>2,3,4,6</sup> / 0,2 l / € 2,20

Sinalco Orange <sup>1,7</sup> / 0,2 l / € 2,20

Sinalco Zitrone / 0,2 l / € 2,20

Thomas Henry Bitter Lemon <sup>5</sup> / 0,2 l / € 2,80

Thomas Henry Ginger Ale <sup>2</sup> / 0,2 l / € 2,80

Thomas Henry Tonic Water <sup>5</sup> / 0,2 l / € 2,80

Güldenkrone Apfelsaft / 0,2 l / € 2,20

Güldenkrone Orangensaft / 0,2 l / € 2,50

Güldenkrone Johannisbeernektar / 0,2 l / € 2,50

Güldenkrone Bananennektar / 0,2 l / € 2,50

Fachinger Mineralwasser medium / 0,25 l / € 2,20

Fachinger Mineralwasser still / 0,25 l / € 2,20

Fachinger Mineralwasser medium / 0,75 l / € 5,50

Fachinger Mineralwasser still / 0,75 l / € 5,50

## BIERE

### Biere vom Fass

Hachenburger Pils / 0,3 l / € 2,90

Radler / 0,3 l / € 2,90

### Flaschenbier

Hachenburger Weizen / 0,5 l / € 4,30

Früh Kölsch / 0,33 l / € 2,90

### Flaschenbier alkoholfrei

Hachenburger alkoholfrei / 0,33 l / € 2,90

Hachenburger Weizen / 0,5 l / € 4,30

Unsere regionale Brauspezialität –  
süffig und vollmundig

Westerwälder Bräu / 0,33 l / € 2,90

## UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN

Tasse Kaffee / € 2,00

Espresso / € 1,80

Espresso Macchiato / € 2,00

Cappuccino / € 2,20

Latte Macchiato / € 2,50

# OFFENE WEINE\*

## WEISSWEINE

Oberbergener Bassgeige / Grauer Burgunder Edition „BL“ /  
Kabinett trocken / Winzergenossenschaft Oberbergen im Kaiserstuhl eG / Baden  
0,75 l / € 29,50 /// 0,2 l / € 9,80

Juventa Müller-Thurgau / QbA trocken / Divino Nordheim Thüringsheim eG / Franken  
0,75 l / € 15,50 /// 0,2 l / € 5,40

Riesling Classic / QbA trocken / Winzer von Erbach eG / Rheingau  
0,75 l / € 19,50 /// 0,2 l / € 6,30

Chardonnay / QbA trocken / Vier Jahreszeiten eG / Pfalz  
0,75 l / € 22,90 /// 0,2 l / € 7,80

Albiger Schloss Hammerstein / Sauvignon Blanc /  
QbA feinherb / Winzergenossenschaft Albig eG / Rheinhessen  
0,75 l / € 17,90 /// 0,2 l / € 5,70

---

## ROSÉ

Edition Cuprum / Muskattrollinger Rosé / QbA lieblich /  
Bottwartaler Winzer eG / Württemberg  
0,75 l / € 18,80 /// 0,2 l / € 6,20

---

## ROTWEINE

Spätburgunder / Spätlese trocken / Oberkircher Winzer eG / Baden  
0,75 l / € 23,60 /// 0,2 l / € 7,60

Bickensohler Herrenstück / Spätburgunder / QbA trocken /  
Barrique gereift / Winzergenossenschaft Bickensohl eG / Baden  
0,75 l / € 34,50 /// 0,2 l / € 11,50

Dunkelfelder / QbA trocken / Hambacher Schloss Kellerei eG / Pfalz  
0,75 l / € 18,90 /// 0,2 l / € 6,30

Lemberger / QbA trocken, im Holzfass gereift / Weinkonvent Dürrenzimmer eG / Württemberg  
0,75 l / € 23,20 /// 0,2 l / € 7,50

Trollinger / QbA trocken / Heuchelberger Weingärtner eG / Württemberg  
0,75 l / € 23,90 /// 0,2 l / € 7,90

---

## EDELSÜSS

Müdener Funkenberg / Goldschild Riesling /  
Spätlese süß / Winzergenossenschaft Moselland eG / Mosel  
0,75 l / € 25,90 /// 0,2 l / € 8,40

Omega „1868“ / Regent / hergestellt nach Art eines Portweins /  
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr eG / Ahr  
0,05 l / € 4,60

# FLASCHENWEINE\*

## WEISSWEINE

Britzinger Sonnenhole / Grauer Burgunder /  
QbA trocken / Winzergenossenschaft Britzingen eG / Baden / € 29,50

Oberbergener Bassgeige / Weißer Burgunder Edition TT / QbA trocken /  
im Barrique gereift / Winzergenossenschaft Oberbergen im Kaiserstuhl eG / Baden / € 34,50

Oberkircher Riesling / Spätlese trocken / Oberkircher Winzer eG / Baden / € 23,50

Bickensohler Herrenstück / Chardonnay „SK“ / Spätlese trocken / Barrique gereift /  
Winzergenossenschaft Bickensohl eG / Baden / € 28,30

Bickensohler Steinfelsen / Weißer Burgunder „SK“ / Spätlese trocken /  
Winzergenossenschaft Bickensohl eG / Baden / € 28,30

Juventa Grauer Burgunder / QbA trocken /  
Divino Nordheim Thüringsheim eG / Franken / € 19,80

Divino Weißer Burgunder / Großes Gewächs /  
QbA trocken / Divino Nordheim Thüringsheim eG / Franken / € 36,50

Erbacher Honigberg / Riesling „Alte Reben“ /  
QbA trocken / Winzer von Erbach eG / Rheingau / € 23,50

Goldschild Riesling / QbA feinherb /  
Winzergenossenschaft Moselland eG / Mosel / € 22,90

Weißer Burgunder / QbA trocken /  
Weinmanufaktur Kasel eG / Mosel / € 20,70

Ürziger Würzgarten / Goldschild Riesling / Kabinett trocken /  
Winzergenossenschaft Moselland eG / Mosel / € 23,50

Chardonnay / QbA trocken / Hambacher Schloss Kellerei eG / Pfalz / € 19,80

Dürkheimer Hochmess / Riesling / Spätlese trocken / Vier Jahreszeiten eG / Pfalz / € 22,50

Edition Cellarius / Weißer Burgunder / QbA trocken /  
Weinkonvent Dürrenzimmer eG / Württemberg / € 26,20

Albiger Schloss Hammerstein / Sauvignon Blanc / QbA trocken /  
Winzergenossenschaft Albigen eG / Rheinhessen / € 17,90

# FLASCHENWEINE\*

## ROSÉWEINE

Blanc de Noir / QbA trocken /  
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr eG / Ahr / € 21,50

Dornfelder Rosé / QbA trocken /  
Hambacher Schloss Kellerei eG / Pfalz / € 17,20

---

## ROTWEINE

Frühburgunder / QbA trocken /  
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr eG / Ahr / € 31,50

Edition Ponsart No. 24 / Spätburgunder / QbA trocken /  
Winzergenossenschaft Mayschoss-Altenahr eG / Ahr / € 39,60

Domina / Großes Gewächs / QbA trocken / Barrique gereift /  
Divino Nordheim eG / Franken / € 39,60

Sasbacher Rote Halde / Cabernet Sauvignon / QbA trocken /  
Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl / Baden / € 43,50

Oberbergener Bassgeige / Spätburgunder Edition „TT“ / QbA trocken /  
Winzergenossenschaft Oberbergen im Kaiserstuhl eG / Baden / € 36,20

Sasbacher Rote Halde / Spätburgunder / Spätlese trocken / Barrique gereift /  
Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl / Baden / € 49,80

Edition Orchidea / Spätburgunder / Spätlese trocken /  
Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl / Baden / € 37,60

Collection Royal / Spätburgunder / QbA trocken /  
Barrique gereift / Oberkircher Winzer eG / Baden / € 39,90

Spätburgunder / QbA trocken / Barrique gereift /  
Winzer von Erbach eG / Rheingau / € 30,70

Albiger Schloss Hammerstein / Jubilus Cuvée / Portugieser / Regent /  
QbA trocken / im Holzfass gereift / Winzergenossenschaft Albig eG / Rheinhessen / € 19,20

Portugieser / QbA trocken / Barrique gereift /  
Weinkonvent Dürrenzimmer eG / Württemberg / € 42,30

Edition Cuprum / Lemberger / QbA halbrocken /  
Bottwartaler Winzer eG / Württemberg / € 17,50

Cabernet Dorsa / QbA trocken / Heuchelberger Weingärtner eG / Württemberg / € 21,60

Cuvée rot / Lemberger, Cabernet Dorsa / QbA trocken, im Barrique gereift /  
Heuchelberger Weingärtner eG / Württemberg / € 48,50



# DAS BESTE ZUM SCHLUSS ...

## LASSEN SIE SICH VERZAUBERN ...

... von einem mehrfach ausgezeichneten Champagner der Extraklasse aus der Sammlung der „Palmes d'Or“-Kollektion aus dem Hause Champagne Nicolas Feuillatte.

Das Weingut Champagne Nicolas Feuillatte ist, obwohl erst in den 70er Jahren gegründet, eine der größten und erfolgreichsten Kooperativen der gesamten Weinwelt mit mehr als 5.500 Winzern und 83 Genossenschaften, die jährlich fast neun Millionen feinsten Champagners produzieren.

Hier werden die Chardonnay- und Pinot Noir-Reben für den Spitzenchampagner von allen Weinbauern noch heute von Hand gelesen. Das hat weniger mit weinbäuerlicher Romantik zu tun, als mit Präzision und Sorgfalt, denn es werden nur absolut einwandfreie Trauben gelesen. Die Verarbeitung der Trauben erfolgt hingegen seit der Gründung mit modernster Technik.

Besonders stolz ist man bei Nicolas Feuillatte auf die lange Lagerung der verschiedenen Qualitäts-Stufen. Der hier angebotene Champagner hat stolze 7 Jahre auf der Hefe gelagert und die außergewöhnliche Qualität zeugt von der Güte der Böden, aber auch von solidem handwerklichen Geschick der Winzer. Die Cuvées vom Weingut Champagne Nicolas Feuillatte zählen zu den gefragtesten Champagnern weltweit.

Die Entstehung der Cuvée in der extravaganten dunklen Flasche hing vermutlich mit der Verehrung Nicolas Feuillattes für eine Sängerin der Metropolitan Opera in New York zusammen, Farbe und Form der Flasche erinnern dabei an ihre Vorliebe für schwarze Perlen.



**Der Champagner hat eine dichte, goldgelbe Farbe und moussiert in anmutigen Perlenketten im Glas herauf. Zusammen mit zarten Aromen von Rauch und exotischem Gewürz ergänzen kräftigere fruchtige Aromen von reifen Birnen und roten Früchten das volle, blütige Honigbouquet zu einer ungewöhnlichen Tiefe. Unerwartet der ausgesprochen lange Abgang mit elegantem Zitrusfruchtfinale.**

**Ein Champagner für besondere Stunden. Zu Gänseleber, Trüffel-pasta, Meeresfrüchten ...**

**€ 165,00/Flasche**

# WIR AZUBIS STELLEN UNS VOR

**NATALIE APPEL**



Auszubildende zur Hotelfachfrau

**JANA KAULBACH**



Mitarbeiterin im Hotelbereich mit  
berufsbegleitendem Bachelor-Studium

**LUISA KREUTER**



Mitarbeiterin im Hotelbereich mit  
berufsbegleitendem Bachelor-Studium

**SEBASTIAN QUITTEK**



Mitarbeiter im Hotelbereich mit  
berufsbegleitendem Bachelor-Studium

**PHILIP SEBASTIAN RADKE**



Mitarbeiter im Hotelbereich mit  
berufsbegleitendem Bachelor-Studium

**KATHARINA SIEGEL**



Mitarbeiterin im Hotelbereich mit  
berufsbegleitendem Bachelor-Studium

**ANNA STAADT**



Mitarbeiterin im Hotelbereich mit  
berufsbegleitendem Bachelor-Studium

**MOIRA ZAPP**



Mitarbeiterin im Hotelbereich mit  
berufsbegleitendem Bachelor-Studium

# WIR AZUBIS STELLEN UNS VOR

**MOHAMAD AL ARJA**



Auszubildender zum Koch

**FELIX FEIN**



Auszubildender zum Koch

**ASHOT GEVORGYAN**



Auszubildender zum Koch

**CAROLIN KILLIAN**



Auszubildende zur Köchin

**MAURICE LOTZ**



Auszubildender zum Koch

**LATISHA UNIQUE TETTEH**



Auszubildende zur Köchin

**MARIE WESKOTT**



Auszubildende zur Köchin

# WIR AZUBIS STELLEN UNS VOR

**RAMONA ZALFEN**



Mitarbeiterin im Hotelbereich mit berufsbegleitenden Bachelor-Studium

**YANKA PAULUS**



Auszubildende zur Hotelfachfrau

**HENNING RATHKE**



Mitarbeiter im Hotelbereich mit berufsbegleitenden Bachelor-Studium

**NINUR OSHANA**



Auszubildender zum Koch

**MAJA LÜTTEL**



Mitarbeiterin im Hotelbereich mit berufsbegleitenden Bachelor-Studium

**FELIX CERNOTA**



Auszubildender zum Koch

**JENNY APMANN**



Mitarbeiterin im Hotelbereich mit berufsbegleitenden Bachelor-Studium

**DOMINIK LABONTE**



Auszubildender zum Koch

# SCHLOSS MONTABAU



Hotel Schloss Montabaur hat neben dem Kroli am Markt noch vieles mehr zu bieten. Auf Schloss Montabaur vereinen sich Geschichte, anspruchsvolles Design und modernste Technik miteinander – ein besonderer Rahmen für jede Art von Veranstaltung.

---

## SIE SUCHEN PASSENDE RÄUMLICHKEITEN FÜR IHRE FEIER ODER EIN FIRMEN-EVENT?

Unsere außergewöhnlichen Räumlichkeiten stehen Ihnen für private wie auch geschäftliche Veranstaltungen zur Verfügung. Das historische Schloss mit seinen hochmodernen Einflüssen bietet die richtige Ambiente für besondere Anlässe. Wir beraten Sie gerne.

---

## SIE MÖCHTEN MEHR ÜBER DIE GESCHICHTE VON SCHLOSS MONTABAU ERFAHREN?

Hinter Schloss Montabaur verbirgt sich nicht nur eine beeindruckende Kulisse, sondern auch eine bewegende Vergangenheit. Gerne erzählen wir Ihnen mehr über die barocke Schlossanlage der ehemaligen Kurfürsten und Erzbischöfe von Trier. Sprechen Sie uns an.