



MARKET RESTAURANT

# HERZLICH WILLKOMMEN

## Appetizers

**Aioli Dip** € 4

**Kalamata Oliven** € 4  
in Kräutern mariniert

## Salate

**Salat DECK 7**  
Beilagensalat  
Blattsalate | Hausdressing € 6

**Caesar Salad**  
Parmesan | Croutons | Kirschtomate € 9  
mit sautierten Garnelen € 14

## Herbstmenü

### Pochiertes Bio Ei

63°C

Getrüffelte Kartoffelcreme | Junge Erbse | Bunte Möhre  
\*\*\*\*\*

### Maronenschaumsuppe

Gebratene Jakobsmuschel | Apfelchutney  
\*\*\*\*\*

### Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Fregola-Risotto | Bunte Beete | Entenjus  
\*\*\*\*\*

### Birne Helene

Waldbeeren | Cerealien | Vollmilchschokolade

## DECK 7 Speed-Lunch

Wochentags von 12.00 - 15.00 Uhr

Menüpreis

€ 59

Weinbegleitung

€ 36

## Deck 7 Klassiker

### Hirschgulasch

Rosenkohl | Spätzle | Preiselbeeren

€ 24

### Seezunge

Baby Blattspinat | Petersilienkartoffeln  
Zitronenbutter

€ 45

### Cordon Bleu

Vom Havelländer Apfelschwein

Kräuterjus | Bratkartoffeln  
marinierter Kopfsalat

€ 23

## Aperitif Empfehlung

Belsazar Rosé (Deutscher Vermouth)  
mit Brogsitter Blanc de Noir 0,2l € 10

## Zu unseren Gerichten empfehlen wir:

2015 Weißburgunder QbA

Weingut St. Urbans Hof, Mosel, Deutschland

0,75 l € 30

2014 Das kleine Kreuz QbA

Merlot, St. Laurent, Cabernet Franc & Sauvignon  
Weingut Rings, Pfalz, Deutschland

0,75 l € 59

## Allergien und Unverträglichkeiten

Sie dürfen nicht alles Essen, da Sie unter einer Nahrungsmittelunverträglichkeit oder –Allergie leiden?  
Dann sprechen Sie uns an – wir beraten Sie gerne  
oder fragen Sie nach unserer Allergienkarte.



MARKET RESTAURANT

## Vorspeisen

### Beeftatar vom Hereford Prime Rind

Wachtelei | Senf | Estragonmayonnaise

€ 18

### Tatar und Tataki vom Yellow Fin Tuna

Avocado | Mangochutney | Kokos Espuma

€ 21

### Vorspeisenvariation

- Karlheinz Hausers Lieblingsgerichte -

Vitello Tonnato | Thunfischsauce | Kapern | Rock Chives  
Carpaccio | Rucola | Pinienkerne | Trüffelvinaigrette  
Vierländer Tomatenvariation | Burrata | Basilikumpesto  
Italienische Antipasti

€ 22

### Pochiertes Bio Ei 63°C

Getrüffelte Kartoffelcreme | Junge Erbse | Bunte Möhre

€ 17

## Suppen

### Maronenschaumsuppe

Gebratene Jakobsmuschel | Apfelchutney

€ 12

### Entenessenz

Bambus | Shiitake | Sojasprossen |  
Frühlingszwiebel

€ 11

## Vegetarisch

### Gnocchi

Feta | Gurke | Paprika | Tomate |  
Wildkräuter

€ 18

### Tagliatelle

Frisch gehobelter Trüffel  
Champagnerschaum

€ 28

## Fisch

### Kabeljau

Spinat Risotto | Kräutersaitlinge  
Meerrettich Espuma

€ 28

### Filet vom weißen Heilbutt

Champagnerschaum | Cremige Polenta  
Pak Choi | Fingermöhren

€ 32

## Hauptgänge

### US Entrecôte

-Greater Omaha Nebraska Beef-

Pfefferjus | Zweierlei vom Kürbis | Waffelkartoffeln

€ 42

### Lammkarree unter der Kräuterkruste

Ratatouille | Auberginenpüree | Kartoffelgratin

€ 26

### Simmentaler Rinderfilet

Texturen vom Sellerie | Pommes Dauphine | Portweinjus

€ 39

### Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Fregola | Bunte Bete | Entenjus

€ 28

## Desserts und Käse

### Crème Brûlée

von der Tahiti-Vanille

€ 8

### Birne Helene

Waldbeeren | Cerealien | Vollmilchschokolade

€ 10

### Hauser's Beeren Grütze

Honig Vanille Eis | Balsamico | Schokoküchlein

€ 10

### Käseauswahl

verschiedene Rohmilchkäse  
Trauben | Feigensenf

€ 11