



MARKET RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN

Appetizers

Aioli Dip € 4

Kalamata Oliven
in Kräutern mariniert € 4

Salate

Salat DECK 7
Beilagensalat
Blattsalate | Hausdressing € 6

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

Vorweihnachtliches Menü

Norwegisches Lachsfilet

mit Wacholder gebeizt

Blumenkohl | Gurke | Lavendel | Gin-Sud

Getrüffelte Maronenschaumsuppe

Feigen | Sandkeks | Thymianemulsion

Französische Fasanenbrust

glasierte Trauben | Champagnerkraut | Wachholderrahm | Lardo

Lauwarmer Zwetschgen-Crumble

Erdnuss | Zitrone | Honig

DECK 7 Speed-Lunch

Wochentags von 12.00 - 15.00 Uhr

Menüpreis

4-Gang € 58

3-Gang € 49

Weinbegleitung

€ 36

Deck 7 Klassiker

Hirschgulasch

- aus der Lüneburger Heide -
Rosenkohl | Spätzle | Preiselbeeren

€ 24

Nordsee-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

Getrüffelte

Maronenschaumsuppe

Feigen | Sandkeks | Thymianemulsion

€ 12

Entenessenz

Bambus | Shiitake | Sojasprossen
Frühlingszwiebel

€ 11

Vegetarisch

Gnocchi

Feta | Gurke | Paprika | Tomate
Wildkräuter

€ 18

Tagliatelle

Frisch gehobelter Trüffel
Champagnerschaum

€ 28

Fisch

Filet vom 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

Karee vom Salzwiesenlamm unter der Kräuterkruste

Ratatouille | Auberginenpüree | Kartoffelgratin

€ 26

Simmentaler Rinderfilet

Texturen vom Sellerie | Pommes Dauphine | Portweinjus

€ 39

Rosa gebratene Barbarie Entenbrust

Fregola | Bunte Beete | Entenjus

€ 28

Desserts und Käse

Crème Brûlée

von der Tahiti-Vanille

€ 8

Hauser's Beeren Grütze

Honig Vanille Eis | Balsamico | Schokoküchlein

€ 10

Birne Helene

Waldbeeren | Cerealien | Vollmilchschokolade

€ 10

Käseauswahl

verschiedene Rohmilchkäse
Trauben | Feigensenf

€ 11