



MARKET RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN

Appetizers

Tomaten Dip € 6

Kalamata Oliven
in Kräutern mariniert € 4

Salate

Salat Deck 7
Blattsalate der Saison | Hausdressing € 8

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

Winter Menü

Zweierlei vom Bachsaibling
~Carpaccio und Tatar~
Passionsfrucht | Buttermilch | Wildkräuter

Petersilienschaumsuppe
Croutons | Petersilienemulsion

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste
Zweierlei Schwarzwurzel | Waldpilze | Semmelschnitte

Don't worry - Be Happy
Mandel | Lemon Curd | Kaffir Lime

DECK 7 Speed-Lunch

Wochentags von 12.00 - 15.00 Uhr

Menüpreis
4-Gang € 62

Weinbegleitung
€ 35

Saftige Steaks vom Grill

Simmentaler Rinderfilet

Texturen vom Sellerie | Pommes
Dauphine | Portweinjus

€ 39

US Entrecôte

-Greater Omaha Nebraska Beef-
Pfefferjus | Zweierlei vom Kürbis
Waffelkartoffeln

€ 42

Côte de Boeuf für 2 Personen

am Tisch tranchiert
Sauce Bénaise | Bohnencassoulet
Süßkartoffelfries

€ 69

Aperitif Empfehlung

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

Zu unseren Gerichten empfehlen wir:

2016 Pouilly Fumé AOC
Sauvignon Blanc
Domaine Pabiot, Loire, Frankreich

0,75 l € 49

2014 „Teorema“ Barbaresco DOCG
Nebbiolo
Molino, Piemont, Italien

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

Beefatar vom Hereford Prime Rind

Estragonmayonnaise | Confiertes Bio Eigelb | Kartoffelcrunch

€ 18

Zweierlei vom Bachsaibling

-Carpaccio und Tatar-
Passionsfrucht | Buttermilch | Wildkräuter

€ 17

Vorspeisenvariation

- Karlheinz Hausers Lieblingsgerichte -

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

€ 22

Vierländer Feldsalat

Birne | Walnuss | Picandou

€ 12

Suppen

Rinderconsommè

Wurzelgemüse | Markklößchen | Petersilie

€ 14

Petersilienschaumsuppe

Croutons | Petersilienemulsion

€ 12

Vegetarisch

Bergkäse Teigtaschen

Aprikose | Haselnuss | Wildkräuter

€ 19

Fisch

Filet vom Loup de Mer

Champagnerschaum | Safran Risotto
Zuckerschoten

€ 32

Seezunge für 2 Personen

900g am Tisch filiert
Zitronenbutter | Blattspinat
Petersilienkartoffeln

€ 78

Hauptgänge

Hirschrücken

Wildjus | Speck Rosenkohl | Kartoffel Risotto

€ 32

Gebratene Maispouardenbrust

Rosmarinjus | Ligurisches Gemüse | Tomatenpolenta

€ 25

Rinderroulade

Kartoffelpüree | Wirsing | Karotte

€ 24

Kalbsrücken unter der Kräuterkruste

Zweierlei Schwarzwurzel | Waldpilze | Semmelschnitte

€ 28

Desserts und Käse

Crème Brûlée

von der Passionsfrucht

€ 8

Don't worry - Be Happy

Mandel | Lemon Curd | Kaffir Lime

€ 10

Schokoladentarte

Rote Rübe | Zwetschgen | Joghurt

€ 10

Käseauswahl

verschiedene Rohmilchkäse
Trauben | Feigensenf

€ 11