



MARKET RESTAURANT

Vorspeisen

Beeftatar vom Hereford Prime Rind

Teriyaki | Wasabi | Schwarzer Sesam

€ 19

Ceviche von der Jakobsmuschel

Mango | Avocado | Koriander

€ 17

Vorspeisenvariation

- Karlheinz Hausers Lieblingsgerichte -

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

€ 22

Vierländer Feldsalat

Passionsfrucht | Macadamia | Picandou

€ 12

Suppen

Rinderconsommè

Wurzelgemüse | Markklößchen | Petersilie

€ 12

Samtsuppe von der Bouchot Muschel

Fenchel | Anis

€ 14

Vegetarisch

Bergkäse Teigtaschen

Aprikose | Haselnuss | Wildkräuter

€ 19

Fisch

Saltimbocca vom Seeteufel

Limonenschaum | Sugar Snaps
Safran-Risotto

€ 32

Filet vom Saibling

Champagnerschaum | Buchenpilze
Madeiralinsen

€ 26

Hauptgänge

Hirschrücken

Wachholderrahm | Rotkohl | Haselnuss Gnocchi

€ 32

Gebratene Maispouardenbrust

Rosmarinjus | Ligurisches Gemüse | Tomatenpolenta

€ 25

Havelländer Schweinebauch

Balsamicojus | Pimientos de Padrón | Kartoffelstampf

€ 26

Züricher Geschnetzeltes

Lauchstroh | Egerlinge | Kartoffel Rösti

€ 24

Desserts und Käse

Crème Brûlée

von der Passionsfrucht

€ 8

„Kindheitserinnerungen“

Cornflakes | Milch | Weiße Schokolade

€ 10

„Karottenfeld“

Karotte | Bitter Orange | Joghurt

€ 10

Käseauswahl

verschiedene Rohmilchkäse
Trauben | Feigensenf

€ 11