



MARKET RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN

Appetizers

Aioli Dip € 4

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

Frühlingsmenü

Hausgebeizte Fjordforelle

Zweierlei vom Spargel | Radieschen
Estragon

Schaumsüppchen vom Bärlauch

Geräucherter Aal | Buttermilch | Schwarzbrot

Geschmorte Kalbsbäckchen

Schmorjus | Bunte Möhren | Kartoffelmousseline

Pochierter Rhabarber

Weißer Schokolade | Rosmarin | Mandelcrumble

DECK 7 Speed-Lunch

Wochentags von 12.00 - 15.00 Uhr

Menüpreis
4-Gang € 58

Weinbegleitung
€ 25

Spargelzeit

Spargel Risotto

Champagnerschaum | Confierte Tomate |
Kerbel

€ 21

Schaumsüppchen vom

-Lüneburger Spargel-

Gebackenes Wachtelrei | Piment d'Espelette

€ 10

Hausgebeizte Fjordforelle

Zweierlei Spargel | Radieschen |
Estragon

€ 19

Aperitif Empfehlung

Laurent Perrier Champagner Brut 0,75 l € 99

Laurent Perrier Champagner Brut 0,1 l € 16

Portion Stangenspargel aus der Heide

mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und neuen Kartoffeln € 26

Zum Spargel wahlweise dazu

Portion Katenschinken aus der Lüneburger Heide € 5

Kleines Wiener Schnitzel € 11

Kleines Holsteiner Kalbsfilet 130g € 16

Kleines gegrilltes Lachssteak 120g € 12

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

Teriyaki | Wasabi | Schwarzer Sesam

€ 19

Duett von Jakobsmuschel und Garnele

Junge Erbse | Passionsfrucht | Sauerampfer

€ 19

Vorspeisenvariation

- Karlheinz Hausers Lieblingsgerichte -

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

€ 22

Toskanischer Brotsalat

Staudensellerie | Hojiblanca Olivenöl | Tomate

€ 12

Suppen

Rinderconsommé

Wurzelgemüse | Trüffel Ravioli | Petersilie

€ 12

Schaumsüppchen vom Bärlauch

Geräucherter Aal | Buttermilch
Schwarzbrot

€ 12

Vegetarisch

Waldpilz Tortelloni

Crème fraîche | Baby Spinat |
Pinienkerne

€ 18

Fisch

Pulpo

Sous Vide & Gegrillt
Zitrusschaum | Alte Tomatensorten
Bärlauch Risotto

€ 26

Filet vom Steinbeißer

Kräuterschaum | Zweierlei Topinambur
Wilder Brokkoli

€ 28

Hauptgänge

Geschmorte Kalbsbäckchen

Schmorjus | bunte Möhren | Kartoffelmousseline

€ 26

Simmentaler Rinderfilet

Portweinjus | Texturen vom Kohlrabi | Pommes Dauphine

€ 39

Schweinebauch vom Havelländer Apfelschwein

Teriyakijus | Baby Pak Choi | Süßkartoffelpüree

€ 26

Gebratener Lammrücken

-unter der Kräuterkruste-
Thymianjus | Aubergine | Mais

€ 28

Desserts und Käse

Crème Brûlée

von Zitrusfrüchten

€ 8

Strawberry Colada

Malibu | Thai Basilikum | Ananas

€ 12

Süßer Spargel

Joghurtmousse | Himbeere | Zitronen-Thymian

€ 10

Käseauswahl

verschiedene Rohmilchkäse
Trauben | Feigensenf

€ 11