



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