



MARKET RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN

Appetizers

Jamón Ibérico € 12
Cantaloupe Melone

Kalamata Oliven € 4
in Kräutern mariniert

Salate

Salat Deck 7 € 8
Blattsalate der Saison | Hausdressing

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

Frühlingsmenü

Popcornsamtuppe
Salzkaramell | Mais | Estragon

Geschmorte Kalbsbäckchen
Schmorjus | Blumenkohl | Kartoffelmousseline

Crème Brûlée
von weißer Schokolade

DECK 7 Speed-Lunch

Wochentags von 12.00 - 15.00 Uhr

Menüpreis
3-Gang € 35

Weinbegleitung
€ 19

Spargelzeit

Spargelsalat

Bärlauchpesto | Radieschen | Orange

€ 11

Schaumsüppchen vom -Lüneburger Spargel-

Gebackenes Wachtelrei | Piment d'Espelette

€ 10

Geräucherte Fjordforelle

Zweierlei Spargel | Rettich
Lauch

€ 16

Aperitif Empfehlung

SKIN GIN – Tea Kiss
THE KISS OF SUMMER 0,2 l € 11,5

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

Zweierlei vom Kalb Carpaccio & Tatar

Paprika | Tomate | Chili

€ 18

Ceviche vom Loch Duart Lachs

Rote Zwiebeln | Süßkartoffel | Koriander

€ 17

Vorspeisenvariation

- Karlheinz Hausers Lieblingsgerichte -

Vitello Tonnato | Thunfischsauce | Kapern | Rock Chives
Jamón Ibérico | Cantaloupe Melone
Vierländer Tomatenvariation | Burrata | Basilikumpesto
Italienische Antipasti

€ 22

Texturen von der Vierländer Gurke

Buttermilch | Dill | Gin

€ 15

Suppen

Tomatenessenz

Burrata | Tomate | Schnittlauch

€ 11

Popcornsamtuppe

Salzkaramell | Mais | Estragon

€ 8

Vegetarisch

Tagliatelle

Pesto Rosso | Basilikum | Parmesan

€ 18

Fisch

Pulpo

Sous Vide & Gegrillt
Pinienschaum | Yuzu
Bärlauch Risotto

€ 24

Maischolle

Zitronenbutter | Gurkensalat
Salzkartoffeln

Finkenwerder Art € 24
Büsumer Art € 26

Hauptgänge

Karree & Ragout vom Salzwiesenlamm

Ras el Hanout | Okraschote | Aubergine | Amarant

€ 28

Simmentaler Rinderfilet

Portweinjus | Karotte | Erbsen | Pommes Fondant

€ 39

Geschmorte Kalbsbäckchen

Schmorjus | Blumenkohl | Kartoffelmousseline

€ 19

Taube Royal

Brust & Keule

Sauerkirschen | Kopfsalat | Buchenpilze | Fregula

€ 25

Desserts und Käse

Pochierter Rhabarber

Lavendel | Buttermilch | Schokolade

€ 10

Strawberry Colada

Malibu | Thai Basilikum | Ananas

€ 10

Bananen Split

„modern interpretiert“

Banane | Dunkle Schokolade | Kirsche

€ 10

Käseauswahl

verschiedene Rohmilchkäse
Trauben | Feigensenf

€ 11