



MARKET RESTAURANT

Vorspeisen

Zweierlei vom Kalb Carpaccio & Tatar

Paprika | Tomate | Chili

€ 18

Matjestatar

Hausfrauensauce | grüner Apfel | Radieschen

€ 16

Vorspeisenvariation

- Karlheinz Hausers Lieblingsgerichte -

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

€ 22

Vierländer Tomatenvariation

Burrata | Passionsfrucht | Basilikum

€ 15

Suppen

Gazpacho „Andaluz“

Black Tiger Garnele | Basilikum

€ 10

Pfifferlingsschaumsüppchen

Blätterteig | Gartenkresse

€ 12

Vegetarisch

Tagliatelle à la Crème

Pfifferlinge | Frühlingslauch
Confierte Datteltomaten | Gartenkresse

€ 17

Fisch

Rotbarbenfilet

Zitronengras | Ingwer
wilder Brokkoli

€ 22

Fjordforelle

-Auf der Haut gebraten-
Safranschaum | Tomaten
Basilikumrisotto

€ 24

Hauptgänge

Rücken & Ragout vom Salzwiesenlamm

Rosmarinjus | Keniabohnen | Tomaten

€ 26

„Butcher's Secret“

-Dry Aged Beef by John Stone-
Pfefferjus | wilder Blumenkohl | Buchenpilze | Mango Chutney
Geräucherte Kartoffelmoussline

€ 25

Geschmorte Schweinebäckchen

Schmorjus | Baby Pak Choi | lila Kartoffeln

€ 18

Saltimbocca von der Maispoularde

Kräuterjus | Zitrusfrüchte | Mais

€ 24

Desserts und Käse

Topfenschaum

Melisse | Himbeere | Limette

€ 10

Crème Brûlée

von der Tonkabohne

€ 8

Weißer Schokoladen Traum

Erdbeere | Joghurtcrispy | kandierte Minze

€ 10

Käseauswahl

verschiedene Rohmilchkäse
Trauben | Feigensenf

€ 11