



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 Salat** € 9  
Parmesan | Croutons | Kirschtomate  
mit sautierten Garnelen € 14

## Schlemmer-Sommermenü 2019

### Karlheinz Hausers Appetizer Variation

Tempura Chicken | Kimchi | Thaicurry-Mangocreme  
Ceviche vom Kabeljau | Avocado | gepickelter roter Rettich  
Tataki vom Kalb | Chimichurri | Erdnusscrème  
Asiatischer Gurkensalat | Spicy Cashews | Korianderöl  
Pfirsich-Balsamicosüppchen

\*\*\*

### Tagliatelle à la Crème

Pfifferlinge | Frühlingslauch | confierte Datteltomaten | Gartenkresse

\*\*\*

### „Butcher's Secret“

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

\*\*\*

### Weißer Schokoladen Traum

Erdbeere | Joghurtcrispy | kandierte Minze

**Menüpreis**  
4-Gang € 34,5

**Weinbegleitung**  
€ 19

## Süllberg Klassiker

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb**  
Kartoffelgurkensalat | Zitrone  
Preiselbeeren  
€ 24

**Matjesfilets**  
Sauce Remoulade | Rote Zwiebeln  
Bratkartoffeln  
€ 17

**Simmentaler Rinderfilet**  
Sauce Bernaise | Speckbohnen  
Steak Fries  
€ 34

### 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 Allergenkarte.



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