



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

Sommermenü 2019

Salat von Nordseekrabben
Cocktailsauce | Rote Zwiebel | Vogelmier |
Schwarzbrot

Königsberger Klopse
Rote Beete | Erbsen | Basmatireis

Crème Brûlée
von der Himbeere

Menüpreis
3-Gang € 34

DECK 7 Speed-Lunch

Wochentags von 12.00 - 15.00 Uhr

Süllberg Klassiker

Wiener Schnitzel vom Milchkalb
Kartoffelgurkensalat | Zitrone |
Preiselbeeren
€ 24

Roastbeef
-Kalt serviert-
Sauce Remoulade | Bunter Salat |
Bratkartoffeln
€ 17

Königsberger Klopse
Rote Beete | Erbsen | Basmatireis
€ 18

Aperitif Empfehlung

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

Zu jedem Gericht wahlweise eine Portion Pfifferlinge
€ 9

Wein Empfehlungen

2017 Viná Decana
Bobal
Utiel-Requena, Spanien
0,75 l € 35

2018 Weißwein Cuveé
Muskateller, Sauvignon Blanc, Rivaner
Weingut Landerer, Baden, Deutschland
0,75 l € 35

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

Carpaccio vom Hereford Prime Rind

Rucola | Pfifferlinge | Parmesan

€ 17

Salat von Nordseekrabben

Cocktailsauce | Rote Zwiebel | Vogelmiere |
Schwarzbrot

€ 19

Vorspeisenvariation

- Karlheinz Hausers Lieblingsgerichte -

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

€ 22

Vierländer Tomatenvariation

-Tatar | Confiert | Mariniert-

Burrata Eis | Passionsfrucht | Basilikumschaum

€ 15

Suppen

Tomatenessenz

Orangen | Thymian

€ 10

Steinpilzcremesüppchen

Trüffelravioli | Kräuteröl

€ 12

Vegetarisch

Gefüllte Mini-Paprika

Couscous | Aubergine |
Kichererbsen

€ 17

Fisch

Spaghetti Vongole

Weißwein | Chili | Petersilie |
Staudensellerie

€ 24

Filet vom Steinbutt

Champagnerschaum |
Sellerie | Trüffel

€ 32

Hauptgänge

Argentinisches Rumpsteak

Kräuterjus | Kräuterseitlinge | Steak Fries

€ 24

Ossobuco

-geschmorte Kalbsbeinscheibe-
Schmortjus | Gremolata | Fenchel |
Safranrisotto

€ 25

Simmentaler Rinderfilet

Sauce Bernaise | Speckbohnen | getrüffeltes Kartoffelgratin

€ 34

Saltimbocca von der Maispoularde

Barbecuejus | Lauch | Texturen von Mais

€ 24

Desserts und Käse

Spicy Mango

Mascarpone | Chili | Basilikum

€ 10

Crème Brûlée

von der Himbeere

€ 8

Zweierlei von der Zwetschge

-Sorbet & Ragout-

Vanille | Apfeltartelette | Krokant

€ 10

Käseauswahl

verschiedene Rohmilchkäse
Trauben | Feigensenf

€ 11