



MARKET RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN

Appetizers

Hausgebeizter Lachs

Creme Fraiche | Dill | Zitrone € 6,5

Kalamata Oliven

in Kräutern mariniert € 4

Salate

Salat Deck 7

Blattsalate der Saison | Hausdressing € 8

Vierländer Feldsalat

Himbeere | Speck | Ziegenkäse € 9

Hamburg Kulinarisch

Variation von der Meerforelle

-Geräuchert und als Tatar-

Radieschenvinaigrette | Wildkräutercreme | Fenchel | Holsteiner Cox

Zitronengras Curry Schaumsüppchen

Kokosespuma

Kalbsrücken

-Mit Pfeffer und Kräutern-

Morchel Rahm | Pommes Allumettes

Zweierlei von der Zwetschge

-Sorbet und Crème-

Geröstete Mandeln | Vollmilchschokolade | Preiselbeeren

Menüpreis 4-Gang € 42

DECK 7 Speed-Lunch

Wochentags von 12.00 - 15.00 Uhr

Süllberg Klassiker

Wiener Schnitzel

-Vom Milchkalb-

Preiselbeeren | Zitrone

Kartoffel Gurkensalat

€ 21

Filet vom Steinbutt

Champagnerschaum | Trüffel | Sellerie

Gegrillte Kartoffeln

€ 32

Geschmorte Rinderroulade

Schmorjus | Rotkohl | Kräuterstampf

€ 21

Aperitif Empfehlung „Süllberg Spritz“

Brogsitter Blanc de Noir | Belsazar Rosé Vermouth | Orange

€ 8,5

Special's für 2 Personen

Porterhouse Steak

Barolo Jus | Röstgemüse | Gegrillte Pilze

Portweinschalotten | Pommes Dauphine

Pro Person € 55

Seezunge

Sauce Hollandaise | Blattspinat | Pommes Fondant

Pro Person € 39

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

Variation von der Meerforelle

-Geräuchert und als Tatar-

Radieschenvinaigrette | Wildkräutercreme | Fenchel
Holsteiner Cox

€ 17

Tranche vom Simmentaler Roastbeef

Remoulade | Petersilie | Crunch | Bratkartoffelespuma

€ 16

Vorspeisenvariation

- Karlheinz Hausers Lieblingsgerichte -

Vitello Tonnato | Thunfischsauce | Kapern | Rock Chives
Rinder Carpaccio | Rucola | Parmesan
Vierländer Tomatenvariation | Burrata | Basilikumpesto
Italienische Antipasti

€ 22

Texturen vom Kürbis

Kokos | Curry | Quitte

€ 14

Suppen

Zitronengras Curry Schaumsüppchen

Kokospuma

€ 12

Schaumsüppchen von der Petersilienwurzel

Trüffelravioli | Kerbelemulsion | Piment
d'Espelette

€ 11

Vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle

Trüffel | Parmesan | Schalotten

€ 24

Fisch

Filet vom Kabeljau

Champagnerschäum | Pak Choi
Balsamicolinsen

€ 24

Forelle von den Müritz Fischern

Meerrettichschaum | Sellerie | Karotte
Kartoffelmousseline

€ 21

Hauptgänge

Rehrücken im Haselnussmantel

Cranberryjus | Wirsing | Topinambur

€ 28

Kalbsrücken

-Mit Pfeffer und Kräutern-
Morchel Rahm | Pommes Allumettes

€ 31

Gebratene Maispouardenbrust

Madeirajus | Maissegmente | Perlgrauen Risotto

€ 19

Butcher's Secret

-Dry Aged Beef by John Stone-
Trüffeljus | Wilder Brokkoli | Grüner Spargel | Süßkartoffelpüree

€ 23

Desserts und Käse

Buttermilchmousse

Haselnuss | Grapefruit | Blutorange

€ 10

Süße Avocado

Ananas | Sesam | Schokolade

€ 10

Crème Brûlée

Von der Bourbon Vanille

€ 8

Käseauswahl

verschiedene Rohmilchkäse
Trauben | Feigensenf

€ 11