



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

Vierländer Feldsalat € 9
Himbeere | Speck | Ziegenkäse

Herbstmenü

Pilz Gâteau
Brioche | Maronen | Brombeere

Wildgulasch
Schmorjus | Rosenkohl | Spätzle

Crème Brûlée
von der Tahiti Vanille

Menüpreis
3-Gang € 39

DECK 7 Speed-Lunch

Wochentags von 12.00 - 15.00 Uhr

Süllberg Klassiker

Cordon Bleu
-Vom Havelländer Apfelschwein-
Kräuterjus | Kopfsalat | Pommes Frites
€ 21

Filet vom Steinbutt
Champagnerschaum | Trüffel | Sellerie
Gegrillte Kartoffeln
€ 32

Wildgulasch
Schmorjus | Rosenkohl | Spätzle
€ 21

Kürbisschaumsuppe
Kürbiskerne | Chili | Kernöl
€ 9

Aperitif Empfehlung
Brogsitter Blanc de Noir | Apfel | Zimt
€ 8

Wein Empfehlungen

2017 Bourgogne Chardonnay
Domaine Jean-Marie Bouzereau
Côte d'Or, Frankreich
0,75 l € 45

2018 Blaufränkisch Kalkstein
Weingut Claus Presinger
Burgenland, österreich
0,75 l € 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 Allergenkarte.



MARKET RESTAURANT

Vorspeisen

Beeftatar vom Hereford Prime Rind

Wachtel Ei | Rote Beete | Kartoffel

€ 19

Hamachi -Gebeizt & Geräuchert-

Apfel Dashi | Passepierre Alge | Rettich

€ 18

Vorspeisenvariation

- Karlheinz Hausers Lieblingsgerichte -

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

€ 22

Pilz Gâteau

Brioche | Maronen | Brombeere

€ 15

Suppen

Zwiebelesenz

Portwein | Schalotten | Gruyère

€ 11

Steinpilzschaumsuppe

Jakobsmuschel | Salzzitrone | Kerbel

€ 12

Vegetarisch

Hausgemachte Ravioli

Roquefort | Traube | Walnuss

€ 19

Fisch

Filet vom Kabeljau

Birnen | Bohnen | Speck

€ 25

Seezungenfilets

Sauce Hollandaise | Baby Spinat
Petersilienkartoffeln

€ 34

Hauptgänge

Rehrücken im Haselnussmantel

Cranberry Jus | Wirsing | Topinambur

€ 28

Filet Wellington

-New Style-

Madeira Jus | Kräuterseitlinge | Fingermöhren | Kartoffelpüree

€ 34

Geschmorte Kalbsbacke & Pulpo

Schmorjus | Pimientos de Padrón | Safran Risotto

€ 27

Maispoularde

Portwein Jus | Texturen vom Kürbis | Fregola

€ 21

Desserts und Käse

Gâteau Opera

Pistazie | Honig | Marille

€ 10

Crème Brûlée

Von der Tahiti Vanille

€ 8

Karamellmousse

Birne | Kardamom | Rotwein

€ 10

Käseauswahl

verschiedene Rohmilchkäse
Trauben | Feigensenf

€ 11