

THEMEN BUFFET



MO

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten

Italienischer Kartoffelsalat

Italienische Vorspeisenauswahl
mit Brot und Dips ^{2,3,K}

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

Hühnersuppe mit Reismudeln
und Gemüse

SALATBUFFET

Buntes saisonales Salatbuffet mit
verschiedenen Blattsalaten, Aus-
wahl an Toppings und Dressings

Regionale Käseauswahl und Land-
brot

HAUPTSPEISEN

Schweinebraten vom Spieß
toskanische Art
mit Rosmarinsauce ^{K,L}

Hähnchenfilet im Knuspermantel
auf Tomatensauce ^B

Shrimp Fra Diablo –Scharfe
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:

Champignons & Spinat (vegetarisch)
Salami ^{1,2,3,K} – Schinken ^{2,3,9,K}

Tortellini Funghi Formaggi
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum
und Paprika

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets ⁹

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise ^L

Süßes Popcorn

Softeis

DESSERTS

Mini Schokokuchen
mit Vanillecreme

Cremige Panna Cotta
mit Toppings

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Rosmarinkartoffeln,
italienisches Grillgemüse,

Pastavariation

Napoli und Bolognese ^{2,L},

Rosmarin-Knoblauchpommes,

Brokkoligemüse

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



MON

NAPOLI

STARTERS

Caprese, marinated pesto mozzarella with tomatoes

Italian potato salad

Italian starters as individual items and bread^{2,3,K}

SOUPS

Tomato basil soup

Chicken soup with rice noodles and vegetables

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet with various leaf salads, a selection of toppings and dressings

Regional cheese selection and country bread

MAIN DISHES

Porchetta - pork roast Tuscan style with rosemary sauce^{K,L}

Chicken fillet in a crispy coating on tomato sauce^B

Shrimp Fra Diabolo – spicy vegetable pan with shrimps

3 types of pizza:
mushrooms & spinach (vegetarian)
salami^{1,2,3} – ham^{2,3,9,K}

Tortellini Funghi Formaggi with fried mushrooms in cream

Sicilian gnocchi pan with tomatoes, zucchini, basil and bell pepper and Paprika

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets⁹

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Sweet popcorn

Soft ice cream

Rosemary potatoes,
Italian grilled vegetables,
pasta variety Napoli
and Bolognese^{2,L},
rosemary-garlic fries,
broccoli vegetables

DESSERTS

Chocolate cake with a vanilla cream

Creamy panna cotta with toppings

Chocolate delight from the fountain with seasonal fruits

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET



ASIA

VORSPEISEN

Chinakohlsalat mit Sweet Chili Sauce

Gurkensalat mit Sesam

Glasnudelsalat

Mini Frühlingsrollen Veggie^{1,2,4}
mit Süß-Sauer-Sauce & Krabbenchips^{3,4}

SUPPEN

Tom Kha Gai

RAMEN STATION

Stelle Dir Deine eigene Ramen-Bowl zusammen – mit Nudeln, frischem Gemüse, leckeren Toppings und Brühe nach Wahl

HAUPTSPEISEN

Panierte Hähnchenschnitzel
mit Sweet Chili Sauce

Knusprige Ente

Asia Beef in Teriyaki Sauce^L

Panierter Fisch

Veganes gelbes Curry

FÜR UNSERE KLEINEN

Fischstäbchen
mit Kartoffelpüree

Erbsengemüse mit Möhren

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise

DESSERTS

Panna Cotta^{1,2,L} mit
Kokosmilch

Coconut Sticky Rice

Veganer Bananenkuchen¹

Karamellisierte Ananas

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Jasminreis

Gebratene Nudeln mit Gemüse^{9,L}

Wokgemüse^{1,2,4}

Champignons in Sojasauce

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



TUE

ASIA

STARTERS

Napa Cabbage Salad with Sweet Chili Dressing

Cucumber Salad with Sesame Seeds

Glass Noodle Salad

Mini Spring Rolls Veggie^{1,2,4} with Sweet&Sour Dp and Prawn Crackers^{3,4}

SOUPS

Tom Kha Gai

RAMEN STATION

Build your own ramen bowl with noodles, fresh vegetables, flavorful toppings, and abroth of your choice

MAIN DISHES

Crispy Breaded Chicken with Sweet Chili Sauce

Crispy Duck

Asia Beef Teriyaki^L

Crispy Breaded Fish Fillet

Vegan Yellow Curry

FOR OUR LITTLE ONES

Fish Fingers with Mashed Potatoes

Peas & Carrots

French Fries

Buttered Corn

Fruit Jelly Dessert

DESSERTS

Coconut Milk Panna Cotta^{1,2,L}

Coconut Sticky Rice

Vegan Banana Loaf Cake¹

Caramelized Pineapple

Chocolate Fountain with seasonal Fruits

Jasmine Rice

Fried Noodles with vegetables^{9,L}

Stir-Fried Wok Vegetables^{1,2,4}

Soy-Glazed Mushrooms

THEMEN BUFFET



MEDITERRAN

VORSPEISEN

Griechischer Salat

Geröstete Auberginen
mit Joghurt

Petersiliensalat mit Falafel⁹

Couscous-Salat mit Gurken, Curry,
Rosinen und getrockneten
Tomaten

SUPPEN

Linsen-Paprika-Suppe

Hühnersuppe mit Reismudeln
und Gemüse

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings
und Dressings. Regionale Käse-
auswahl und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Griechischer Braten
vom Spieß
mit Thymiansauce, Tzatziki
und Fladenbrot^{2,K,L}

Cevapcici mit Tomatensauce^L

Klassische Paella
mit Meeresfrüchten
und Hähnchenfleisch

Pasta mit gebratenem
grünem Spargel

Kumpir – Türkische Back-
kartoffeln

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets⁹

Pommes frites

Erbsengemüse und Möhren

Götterspeise^L

Softis

DESSERTS

Tiramisu Cake

Arroz con Leche,
Milchreis mit Zimt & Zucker

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Schokoladen-Knuspercreme

Griechische Nudeln,
Reis, türkische Pommes,

Briam – griechisches
Gemüse aus dem Ofen,

Paprikazwiebelgemüse mit Feta

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



WED

MEDITERRANEAN

STARTERS

Greek salad

Roasted eggplant with yogurt

Parsley salad with falafel⁹

Couscous salad with cucumber, curry, raisins and sun-dried tomatoes

SOUPS

Lentil pepper soup

Chicken soup with rice noodles and vegetables

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad buffet with various leaf salads, a selection of toppings and dressings

Regional cheese selection and country bread

MAIN DISHES

Greek roast pork from the spit with thyme sauce, tzatziki and flatbread^{2,K,L}

Cevapcici in tomato sauce^L

Classic seafood Paella and chicken meat

Pasta with fried green asparagus

Kumpir – Turkish Baked Potatoes

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets⁹

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Tiramisu Cake

Arroz con Leche, rice pudding with cinnamon & sugar

Chocolate delight from the fountain with seasonal fruits

Chocolate crispy cream

Greek noodles,

Turkish fries,

Briam – Oven Greek Vegetables, Bell pepper and onion vegetables with feta

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET



RUND UM NORD-DEUTSCHLAND

VORSPEISEN

Katenschinken
auf regionalem Salat^{2,3,K}

Matjesfilet, Hausfrauensauce,
Zwiebeln^{2,3}

Heimische Vesperplatte^{2,3,9,K}

SUPPEN

Steinpilz-Kartoffelsuppe^{2,3,4} (vegetarisch)

Hühnersuppe mit Reismudeln
und Gemüse

SALATBUFFET

Buntes saisonales Salatbuffet mit
verschiedenen Blattsalaten, Aus-
wahl an Toppings und Dressings,
regionale Käseauswahl und Land-
brot

HAUPTSPEISEN

Rosmarin-Geflügelbraten
in norddeutscher
Meersalzmarinade
und Bratensauce^L

Schweinemedallions vom
norddeutschen
Landschwein mit Pfefferrahm^{K,L}

Zanderfilet in Dillsauce

Maultauschen auf
Spinattomatensauce

Veganes Kartoffel-Paprikagulasch

Heideofenkartoffeln
mit Dipvariation

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{K/L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Rote Grütze mit
Vanille-Pudding

Heidelbeermousse^K

Kleine Apfelschnecke
aus dem alten Land

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffelrösti⁹

Spätzle

Schupfnudeln mit Weinkraut^{2,3,4}
Frühlingsgemüse

frisches Karottengemüse

Kohlrabigemüse in Rahm

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



THU

ALL AROUND NORTHERN GERMANY

STARTERS

Cottage ham on
seasonal salad^{2,3,K}

Marinated hering fillet,
housewife sauce, onions^{2,3}

Local „Vesperplatte“^{2,3,9,K}

SOUPS

Porcini potato soup^{2,3,4} (vegetarian)

Chicken soup with rice noodles
and vegetables

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad
buffet with various leaf salads, a
selection of toppings and dres-
sings, Regional cheese selection
and country bread

MAIN DISHES

Rosemary roast poultry
in Northern German sea salt
marinade and gravy sauce^L

Pork medallions from
Northern German
country pigs with pepper cream^{K,L}

Pike-perch fillet with dill sauce

Filled ravioli on
spinach tomato sauce

Vegan potato and pepper Goulash

Regional oven potatoes
with dip variation

FOR OUR LITTLE ONES

Kids meatballs with cream
sauce^{K/L}

French fries

Buttered corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Red fruit jelly
with vanilla pudding

Blueberry mousse^K

small apple snails
from the Old Country

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato roesti⁹
spaetzle

potato noodles with sauerkraut^{2,3,4}

Spring vegetables

fresh carrot vegetable

kohlrabi vegetables in cream

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET



FR

ASIA

VORSPEISEN

Chinakohlsalat mit Sweet Chili Sauce

Gurkensalat mit Sesam

Glasnudelsalat

Mini Frühlingsrollen Veggie^{1,2,4}
mit Süß-Sauer-Sauce & Krabbenchips^{3,4}

SUPPEN

Tom Kha Gai

RAMEN STATION

Stelle Dir Deine eigene Ramen-Bowl zusammen – mit Nudeln, frischem Gemüse, leckeren Toppings und Brühe nach Wahl

HAUPTSPEISEN

Panierte Hähnchenschnitzel
mit Sweet Chili Sauce

Knusprige Ente

Asia Beef in Teriyaki Sauce^L

Panierter Fisch

Veganes gelbes Curry

FÜR UNSERE KLEINEN

Fischstäbchen
mit Kartoffelpüree

Erbsengemüse mit Möhren

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise

DESSERTS

Panna Cotta^{1,2,L} mit
Kokosmilch

Coconut Sticky Rice

Veganer Bananenkuchen¹

Karamellisierte Ananas

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Jasminreis

Gebratene Nudeln mit Gemüse^{9,L}

Wokgemüse^{1,2,4}

Champignons in Sojasauce

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



FRI

ASIA

STARTERS

Napa Cabbage Salad with Sweet Chili Dressing

Cucumber Salad with Sesame Seeds

Glass Noodle Salad

Mini Spring Rolls Veggie^{1,2,4} with Sweet&Sour Dp and Prawn Crackers^{3,4}

SOUPS

Tom Kha Gai

RAMEN STATION

Build your own ramen bowl with noodles, fresh vegetables, flavorful toppings, and abroth of your choice

MAIN DISHES

Crispy Breaded Chicken with Sweet Chili Sauce

Crispy Duck

Asia Beef Teriyaki^L

Crispy Breaded Fish Fillet

Vegan Yellow Curry

FOR OUR LITTLE ONES

Fish Fingers with Mashed Potatoes

Peas & Carrots

French Fries

Buttered Corn

Fruit Jelly Dessert

DESSERTS

Coconut Milk Panna Cotta^{1,2,L}

Coconut Sticky Rice

Vegan Banana Loaf Cake¹

Caramelized Pineapple

Chocolate Fountain with seasonal Fruits

Jasmine Rice

Fried Noodles with vegetables^{9,L}

Stir-Fried Wok Vegetables^{1,2,4}

Soy-Glazed Mushrooms

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebrot^{2,3}

Taco Salat²

Kalifornischer Kartoffelsalat^{2,3,K}

Pastasalat kalifornische Art,
Bacon und Käse^{2,3,K}

SUPPEN

Maissuppe

Hühnersuppe mit Reismudeln
und Gemüse

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings und
Dressings, regionale Käseauswahl
und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Turkey Roast
mit Honigsauce^L

Gebratener Rotbarsch
mit Chili Hollandaise²

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos^{2,3,L}

Mac & Cheese^{1,2,9}

Kartoffelpfanne mit Paprika,
Auberginen,
Jalapeños und Tomaten

FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog^{1,2,3,5,9,L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Mango Cheese Creme^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake⁹ & Donuts^{1,9}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges,
Chilikartoffeln,
Pommes Frites,
Duftreis,
Paprikabohnengemüse,
Kalifornische Gemüsepfanne

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



SAT

CALIFORNIA

STARTERS

Caesar Salad with
cheese bread^{2,3,K}

Taco salad²

Californian potato salad^{2,3}

California style pasta salad, bacon
and cheese^{2,3,K}

SOUPS

Corn soup

Chicken soup with rice noodles
and vegetables

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad
buffet with various leaf salads, a
selection of toppings and dres-
sings, Regional cheese selection
and country bread

MAIN DISHES

Turkey roast
with honey sauce^L

Fried redfish
with chili hollandaise sauce²

Pumpkin curry with beans

Chili con Carne with Nachos^{2,3,L}

Mac & Cheese^{1,2,9}

Potato pan with peppers,
eggplant,
jalapeños and tomatoes

FOR OUR LITTLE ONES

Hot Dog^{1,2,3,5,9,L}

French fries

Buttered Corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Mango cheese cream^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake⁹ & Donuts^{1,9}

Cranberry mousse
with almonds

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato wedges,
chili potatoes,
French fries,
fragrant rice,
peppers tomato vegetables,
corn stir fry

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET



RUND UM NORD-DEUTSCHLAND

VORSPEISEN

Katenschinken
auf regionalem Salat^{2,3,K}

Matjesfilet, Hausfrauensauce,
Zwiebeln^{2,3}

Heimische Vesperplatte^{2,3,9,K}

SUPPEN

Steinpilz-Kartoffelsuppe^{2,3,4} (vegetarisch)

Hühnersuppe mit Reismudeln
und Gemüse

SALATBUFFET

Buntes saisonales Salatbuffet mit
verschiedenen Blattsalaten, Aus-
wahl an Toppings und Dressings,
regionale Käseauswahl und Land-
brot

HAUPTSPEISEN

Rosmarin-Geflügelbraten
in norddeutscher
Meersalzmarinade
und Bratensauce^L

Schweinemedallions vom
norddeutschen
Landschwein mit Pfefferrahm^{K,L}

Zanderfilet in Dillsauce

Maultauschen auf
Spinattomatensauce

Veganes Kartoffel-Paprikagulasch

Heideofenkartoffeln
mit Dipvariation

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{K/L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Rote Grütze mit
Vanille-Pudding

Heidelbeermousse^K

Kleine Apfelschnecke
aus dem alten Land

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffelrösti⁹

Spätzle

Schupfnudeln mit Weinkraut^{2,3,4}
Frühlingsgemüse

frisches Karottengemüse

Kohlrabigemüse in Rahm

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



SUN

ALL AROUND NORTHERN GERMANY

STARTERS

Cottage ham on
seasonal salad^{2,3,K}

Marinated hering fillet,
housewife sauce, onions^{2,3}

Local „Vesperplatte“^{2,3,9,K}

SOUPS

Porcini potato soup^{2,3,4} (vegetarian)

Chicken soup with rice noodles
and vegetables

SALAD BUFFET

Large, colorful seasonal salad
buffet with various leaf salads, a
selection of toppings and dres-
sings, Regional cheese selection
and country bread

MAIN DISHES

Rosemary roast poultry
in Northern German sea salt
marinade and gravy sauce^L

Pork medallions from
Northern German
country pigs with pepper cream^{K,L}

Pike-perch fillet with dill sauce

Filled ravioli on
spinach tomato sauce

Vegan potato and pepper Goulash

Regional oven potatoes
with dip variation

FOR OUR LITTLE ONES

Kids meatballs with cream
sauce^{K/L}

French fries

Buttered corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Red fruit jelly
with vanilla pudding

Blueberry mousse^K

small apple snails
from the Old Country

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato roesti⁹
spaetzle

potato noodles with sauerkraut^{2,3,4}
Spring vegetables

fresh carrot vegetable

kohlrabi vegetables in cream

BIS ZU **15%**
SPAREN

MIT UNSEREN
ARRANGEMENTS!

4-TAGES-ARRANGEMENT

ERWACHSENE **33,96** €/TAG STATT ~~39,95~~ €/TAG

KIDS 3-12J. **14,41** €/TAG STATT ~~16,95~~ €/TAG



**BIER,
WEIN,
SOFTDRINKS
UND
HEISS-
GETRÄNKE
INKL.**



UP TO **15%**
SAVINGS

WITH OUR
ARRANGEMENTS!

4-DAYS-ARRANGEMENT

ADULTS **33,96** €/DAY INSTEAD OF ~~39,95~~ €/DAY
KIDS 3-12 Y. **14,41** €/DAY INSTEAD OF ~~16,95~~ €/DAY



**BEER,
WINE,
SOFTDRINKS
AND
HOT DRINKS
INCL.**



SUBJECT TO CHANGE