

THEMEN BUFFET



NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten

Italienischer Kartoffelsalat

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

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

Hühnersuppe mit Reisnudeln
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

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 Diablo – spicy vegeta-
ble 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

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream

Creamy panna cotta
with toppings

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

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

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET



ASIA

VORSPEISEN

Chinakohlsalat mit Sweet Chili Sauce

Gurkensalat mit Sesam³

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

Pute in Teriyaki Sauce

Panierter Fisch

Veganes gelbes Curry³

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 Seeds³

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

Turkey Teriyaki

Crispy Breaded Fish Fillet

Vegan Yellow Curry³

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

Softeis

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

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



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 Reisnudeln
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



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

THEMEN BUFFET



NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten

Italienischer Kartoffelsalat

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

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

Hühnersuppe mit Reisnudeln
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



FRI

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 Diablo – spicy vegeta-
ble 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

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream

Creamy panna cotta
with toppings

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

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

THEMEN BUFFET



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebro**t**^{2,3}

Taco Sa**l**a**t**²

Kalifornischer Kartoffelsalat^{2,3,K}

Pastasalat kalifornische Art,
Bacon und Kä**s**e^{2,3,K}

SUPPEN

Maissup**p**e

Hühnersuppe mit Reism**u**d**e**l**n**
und Gemü**s**e

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings und
Dressings, regionale Kä**s**eauswahl
und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Turkey Roast
mit Honigsau**s**e^L

Gebratener Rotbarsch
mit Chili Hollandais**e**²

Kürbiscu**r**ry mit Boh**n**en

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

Mac & Chees**e**^{1,2,9}

Kartoffelpfanne mit Paprika,
Aubergin**e**n,
Jalapeños und Tomaten

FÜR UNSERE KLEINEN

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

Pommes frites

Buttermais

Götterspeis**e**^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,
Californische Gemüsepfanne

THEME
BUFFET



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 dressings, 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

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
- Maultaschen 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

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 dressings, 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

ALL-YOU-CAN-EAT
ALL-YOU-CAN-DRINK

BIS ZU **10%**
SPAREN

MIT UNSEREN ARRANGEMENTS!

Z. B. HALBPENSION:

ERWACHSENE 55,75 € /TAG STATT 61,95 €/TAG

KIDS 23,18 € /TAG STATT 25,75 €/TAG

3-TAGES-DINNER-ARRANGEMENT

ERWACHSENE **37,75 €** /TAG STATT 41,95 €/TAG

KIDS 3-12 J. **15,25 €** /TAG STATT 16,95 €/TAG

KIDS UNTER 3 JAHREN ESSEN GRATIS

3-TAGES-
FRÜHSTÜCKS-ARRANGEMENT
INKL. FRÜHSTÜCKSGETRÄNKE

ERWACHSENE **19,75€** /TAG STATT 21,95€

KIDS **9,85€** /TAG STATT 10,95€



BEI DEN
DINNERBUFFETS
SIND BIER, WEIN,
HEISSGETRÄNKE UND
SOFTDRINKS INKL.

ALL-YOU-CAN-EAT
ALL-YOU-CAN-DRINK

UP TO 10%
SAVINGS
WITH OUR ARRANGEMENTS!

E. G. HALF BOARD

ADULTS	55,75€ /DAY	BEFORE: 61,95 €/DAY
KIDS	23,18 € /DAY	BEFORE: 25,75 €/DAY

3-DAYS-DINNER-ARRANGEMENT

ADULTS	37,75 € /DAY	BEFORE: 41,95 €/DAY
KIDS 3-12 Y.	15,25 € /DAY	BEFORE: 16,95 €/DAY
KIDS UNDER 3 YEARS EAT FOR FREE		

3-DAYS-
BREAKFAST-ARRANGEMENT
INCL. BREAKFAST DRINKS

ADULTS	19,75€ /DAY	BEFORE: 21,95€
KIDS	9,85€ /DAY	BEFORE: 10,95€



INCL.
BEER, WINE,
HOT DRINKS AND
SOFT DRINKS AT THE
DINNER BUFFETS