

MARKET RESTAURANT

THEMEN
BUFFET



NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, marinierter Pestomozzarella mit Tomaten

Italienischer Kartoffelsalat

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

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

Hühnersuppe mit Reismudeln und Gemüse

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Blattsalaten, Auswahl an Toppings und Dressing Regionale Käseauswahl und Landbrot

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 ^L

Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

THEME
BUFFET



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 & 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 vegetable pan with shrimps

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

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

SUBJECT TO CHANGE

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 Blattsalaten,
Auswahl an Toppings und Dressing
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}

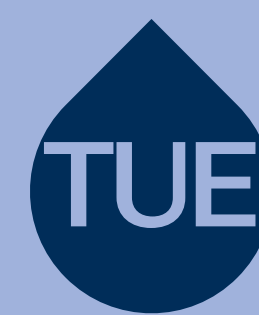
Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

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 & 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

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

THEMEN
BUFFET



MI

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 Blattsalaten,
Auswahl an Toppings und Dressing
Regionale Käseauswahl 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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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 & 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

SUBJECT TO CHANGE

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

Großes, buntes Salatbuffet der Saison
mit verschiedenen Blattsalaten,
Auswahl an Toppings und Dressing
Regionale Käseauswahl und Landbrot

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

Kartoffelrösti⁹
Spätzle
Schupfnudeln mit Weinkraut^{2,3,4}
Frühlingsgemüse
frisches Karottengemüse
Kohlrabigemüse in Rahm

Rote Grütze mit
Vanille-Pudding
Heidelbeermousse^K
Kleine Apfelschnecke
aus dem alten Land
Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



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 & 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

Potato roesti⁹
spaetzle
potato noodles with sauerkraut^{2,3,4}
Spring vegetables
fresh carrot vegetable
kohlrabi vegetables in cream

Red fruit jelly
with vanilla pudding
Blueberry mousse^K
small apple snails
from the Old Country
Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET



FR

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, marinierter Pestomozzarella mit Tomaten

Italienischer Kartoffelsalat

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

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

Hühnersuppe mit Reismudeln und Gemüse

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Blattsalaten, Auswahl an Toppings und Dressing Regionale Käseauswahl und Landbrot

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 ^L

Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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 & 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 vegetable pan with shrimps

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

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

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

THEMEN
BUFFET



SA

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 Blattsalaten,
Auswahl an Toppings und Dressing
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,
Californische Gemüsepfanne

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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 & 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

SUBJECT TO CHANGE

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

Großes, buntes Salatbuffet der Saison
mit verschiedenen Blattsalaten,
Auswahl an Toppings und Dressing
Regionale Käseauswahl und Landbrot

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

Kartoffelrösti⁹
Spätzle
Schupfnudeln mit Weinkraut^{2,3,4}
Frühlingsgemüse
frisches Karottengemüse
Kohlrabigemüse in Rahm

Rote Grütze mit
Vanille-Pudding
Heidelbeermousse^K
Kleine Apfelschnecke
aus dem alten Land
Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



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 & 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

Potato roesti⁹
spaetzle
potato noodles with sauerkraut^{2,3,4}
Spring vegetables
fresh carrot vegetable
kohlrabi vegetables in cream

Red fruit jelly
with vanilla pudding
Blueberry mousse^K
small apple snails
from the Old Country
Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

BIS ZU **15%**
SPAREN
MIT UNSEREN
ARRANGEMENTS!



4-TAGES-ARRANGEMENT

ERWACHSENE **33,96** €/TAG STATT ~~39,95~~ €/TAG
KIDS 3-12 J. **14,41** €/TAG STATT ~~16,95~~ €/TAG



BIER,
WEIN,
SOFTDRINKS
UND
HEISS-
GETRÄNKE
INKL.



ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

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