Market
RESTAURANT

THEMEN BUFFET

AUTUMN COLOURS

MO

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, marinierter 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, Auswahl an Toppings und Dressings

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

Rosmarinkartoffeln,

italienisches Grillgemüse,

Pastavariation
Napoli und Bolognese [2,L],

Rosmarin-Knoblauchpommes,

Brokkoligemüse

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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Market
RESTAURANT

THEME BUFFET

AUTUMN COLOURS

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 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

Rosemary potatoes,

Italian grilled vegetables,

pasta variety Napoli and Bolognaise [2,L],

rosemary-garlic fries,

broccoli vegetables

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

AUTUMN COLOURS

DI

ASIA

VORSPEISEN

Chinakohlsalat mit Sweet Chili Sauce

Gurkensalat mit Sesam [3]

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 Curry [3]

FÜR UNSERE KLEINEN

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree

Erbsengemüse mit Möhren

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise

Jasminreis

Gebratene Nudeln mit Gemüse [9,L]

Wokgemüse [1,2,4]

Champignons in Sojasauce

DESSERTS

Panna Cotta [1,2,L] mit Kokosmilch

Coconut Sticky Rice

Veganer Bananenkuchen [1]

Karamellisierte Ananas

Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Market
RESTAURANT

THEME BUFFET

AUTUMN COLOURS

TUE

ASIA

STARTERS

Napa Cabbage Salad with Sweet Chili Dressing

Cucumber Salad with Sesame Seeds [3]

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 Curry [3]

FOR OUR LITTLE ONES

Fish Fingers with Mashed Potatoes

Peas & Carrots

French Fries

Buttered Corn

Fruit Jelly Dessert

Jasmine Rice

Fried Noodles with vegetables [9,L]

Stir-Fried Wok Vegetables [1,2,4]

Soy-Glazed Mushrooms

DESSERTS

Coconut Milk Panna Cotta [1,2,L]

Coconut Sticky Rice

Vegan Banana Loaf Cake [1]

Caramelized Pineapple

Chocolate Fountain with seasonal Fruits

SUBJECT TO CHANGE

Market
RESTAURANT

THEMEN BUFFET

AUTUMN COLOURS

MI

MEDITERRAN

VORSPEISEN

Griechischer Salat

Geröstete Auberginen
mit Joghurt

Petersiliensalat mit Falafel[9]

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

SUPPEN

Linsen-Paprika-Suppe

Hühnersuppe mit Reisnudeln und Gemüse

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der Saison mit verschiedenen Blattsalaten, Auswahl an Toppings und Dressings. 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 Backkartoffeln

Griechische Nudeln,

Reis, türkische Pommes,

Briam – griechisches
Gemüse aus dem Ofen,

Paprikazwiebelgemüse mit Feta

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets[9]

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

AUTUMN COLOURS

WED

MEDITERRANEAN

STARTERS

Greek salad

Roasted eggplant with yogurt

Parsley salad with falafel[9]

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

Greek noodles,

Turkish fries,

Briam – Oven Greek Vegetables,

Bell pepper and onion vegetables with feta

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets[9]

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

AUTUMN COLOURS

DO

RUND UM SÜD-DEUTSCHLAND

VORSPEISEN

Katenschinken
auf regionalem Salat [2,3,K]

Geräucherte Forelle mit
Preiselbeer-Meerrettich [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, Auswahl an Toppings und Dressings, regionale Käseauswahl und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Schweinebraten vom Spieß
mit Kräutersenfmarinade
in einer Zwiebelsauce [K/L]

Gebratene Hähnchenbrust
im Pfefferrahm [L]

Zanderfilet in Dillsauce

Maultaschen in Pilzrahm

Veganes
Kartoffel-Paprikagulasch

Kartoffelrösti [9],
Spätzle,
Bratkartoffeln [2,3,L],
frisches Karottengemüse,
Kohlrabigemüse in Rahm,
Frühlingsgemüse

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce [K/L]
Pommes frites
Buttermais
Götterspeise [L]
Softeis

DESSERTS

Schwarzwälder
Kirschtorte im Glas [K]

Kleine Pfannkuchen mit
verschiedenen Toppings [1,2,3,9]

Rote Grütze mit Vanille-Pudding

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Market
RESTAURANT

THEME BUFFET

AUTUMN COLOURS

THU

ALL AROUND SOUTHERN GERMANY

STARTERS

Cottage ham on seasonal salad [2,3,K]

Smoked trout with cranberry and horseradish [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

Roast pork from the spit with herb mustard marinade in an onion sauce [K/L]

Roasted chicken breast in pepper cream [L]

Pike-perch fillet with dill sauce

Filled ravioli in a mushroom cream suce

Vegan potato and pepper Goulash

Potato roesti [9],

spaetzle,

fried potatoes [2,3,L],

fresh carrots,

kohlrabi vegetables in cream,

spring vegetables

FOR OUR LITTLE ONES

Kids meatballs with cream sauce [K/L]

French fries

Buttered corn

Jelly [L]

Soft ice cream

DESSERTS

Black Forest gateau in a glass [K]

Small pancakes with various toppings [1,2,3,9]

Red fruit jelly with vanilla pudding

Chocolate delight from the fountain with seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

Market
RESTAURANT

THEMEN BUFFET

AUTUMN COLOURS

FR

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, marinierter 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, Auswahl an Toppings und Dressings

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

Rosmarinkartoffeln,

italienisches Grillgemüse,

Pastavariation
Napoli und Bolognese [2,L],

Rosmarin-Knoblauchpommes,

Brokkoligemüse

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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Market
RESTAURANT

THEME BUFFET

AUTUMN COLOURS

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 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

Rosemary potatoes,

Italian grilled vegetables,

pasta variety Napoli and Bolognaise [2,L],

rosemary-garlic fries,

broccoli vegetables

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

AUTUMN COLOURS

SA

CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit Käsebrot [2,3]

Taco Salat [2]

Kalifornischer Kartoffelsalat [2,3,K]

Pastasalat kalifornische Art, Bacon und Käse [2,3,K]

SUPPEN

Maissuppe

Hühnersuppe mit Reisnudeln und Gemüse

SALATBUFFET

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

HAUPTSPEISEN

Turkey Roast mit Honigsauce [L]

Gebratener Rotbarsch mit Chili Hollandaise [2]

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos [2,3,L]

Mac & Cheese [1,2,9]

Kartoffelpfanne mit Paprika, Auberginen, Jalapeños und Tomaten

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

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 Cake [9] & Donuts [1,9]
Preiselbeer-Mousse mit Mandeln
Schokoladentraum aus dem Brunnen mit saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Market RESTAURANT

THEME BUFFET

AUTUMN COLOURS

SAT

CALIFORNIA

STARTERS

Caesar Salad with cheese bread [2,3,K]

Taco salad [2]

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 sauce [2]

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

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

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 Cake [9] & Donuts [1,9]
Cranberry mousse with almonds
Chocolate delight from the fountain with seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

Market
RESTAURANT

THEMEN BUFFET

AUTUMN COLOURS

SO

RUND UM SÜD-DEUTSCHLAND

VORSPEISEN

Katenschinken
auf regionalem Salat [2,3,K]

Geräucherte Forelle mit
Preiselbeer-Meerrettich [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, Auswahl an Toppings und Dressings, regionale Käseauswahl und Landbrot

HAUPTSPEISEN

Schweinebraten vom Spieß
mit Kräutersenfmarinade
in einer Zwiebelsauce [K/L]

Gebratene Hähnchenbrust
im Pfefferrahm [L]

Zanderfilet in Dillsauce

Maultaschen in Pilzrahm

Veganes
Kartoffel-Paprikagulasch

Kartoffelrösti [9],
Spätzle,
Bratkartoffeln [2,3,L],
frisches Karottengemüse,
Kohlrabigemüse in Rahm,
Frühlingsgemüse

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce [K/L]
Pommes frites
Buttermais
Götterspeise [L]
Softeis

DESSERTS

Schwarzwälder
Kirschtorte im Glas [K]

Kleine Pfannkuchen mit
verschiedenen Toppings [1,2,3,9]

Rote Grütze mit Vanille-Pudding

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Market
RESTAURANT

THEME BUFFET

AUTUMN COLOURS

SUN

ALL AROUND SOUTHERN GERMANY

STARTERS

Cottage ham on seasonal salad [2,3,K]

Smoked trout with cranberry and horseradish [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

Roast pork from the spit with herb mustard marinade in an onion sauce [K/L]

Roasted chicken breast in pepper cream [L]

Pike-perch fillet with dill sauce

Filled ravioli in a mushroom cream suce

Vegan potato and pepper Goulash

Potato roesti [9],

spaetzle,

fried potatoes [2,3,L],

fresh carrots,

kohlrabi vegetables in cream,

spring vegetables

FOR OUR LITTLE ONES

Kids meatballs with cream sauce [K/L]

French fries

Buttered corn

Jelly [L]

Soft ice cream

DESSERTS

Black Forest gateau in a glass [K]

Small pancakes with various toppings [1,2,3,9]

Red fruit jelly with vanilla pudding

Chocolate delight from the fountain with seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

Market
RESTAURANT

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.

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Market
RESTAURANT

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

SUBJECT TO CHANGE