

MARKET RESTAURANT

THEMEN
BUFFET



NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten²

Italienischer Kartoffelsalat^{1,3,K}

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

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der Sai-
son mit verschiedenen Blattsalaten,
Auswahl an Toppings und Dressings

Regionale Käseauswahl und Land-
brot

HAUPTSPEISEN

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

Hähnchenfilet im Knuspermantel
auf Tomatensauce

Shrimp Fra Diablo –Scharfe
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:
Champignons & Spinat (vegetarisch)
Salami^{1,2,3} – Schinken^{2,3}

Tortellini Funghi Formaggi
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum
und Paprika

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets^{3,9}

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise^L

Süßes Popcorn

Softeis

DESSERTS

Mini Schokokuchen
mit Vanillecreme^{J,L (enthält Alkohol)}

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 tomatoes²

Italian potato salad^{1,3,K}

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

SOUPS

Tomato basil soup

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

Shrimp Fra Diablo – spicy vegeta-
ble pan with shrimps

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

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^{3,9}

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Sweet popcorn

Soft ice cream

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream^{J,L (contains alcohol)}

Creamy panna cotta
with toppings^L

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

THEMEN
BUFFET



CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebro^{2,3,K}

Taco Salat²

Kalifornischer Kartoffelsalat ^{2,3,K}

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

SUPPEN

Maissuppe

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 Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos^{3,L}

Mac & Cheese

Kartoffelpfanne mit Paprika,
Auberginen,
Jalapeños und Tomaten

FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog^{2,3}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Mango Cheese Creme^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake & Donuts^{1,2,9}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln^K

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

THEME
BUFFET



CALIFORNIA

STARTERS

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

Taco salad²

Californian potato salad ^{2,3,K}

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

SOUPS

Corn soup

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 sauce

Pumpkin curry with beans

Chili con Carne with Nachos^{3,L}

Mac & Cheese

Potato pan with peppers,
eggplant,
jalapeños and tomatoes

FOR OUR LITTLE ONES

Hot Dog^{2,3}

French fries

Buttered Corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Mango cheese cream^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake & Donuts^{1,2,9}

Cranberry mousse
with almonds^K

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



MI

MEDITERRAN

VORSPEISEN

Griechischer Salat

Geröstete Auberginen
mit Joghurt³

Petersiliensalat mit Falafel⁹

Couscous-Salat mit Gurken, Curry,
Rosinen und getrockneten
Tomaten^{2,3}

SUPPEN

Linsen-Paprika-Suppe

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}

Cevapcici mit Tomatensauce^L

Klassische Paella
mit Meeresfrüchten
und Hähnchenfleisch^{9/J} (enthält Alkohol)

Pasta mit gebratenem
grünem Spargel

Kumpir – Türkische Back-
kartoffeln⁴

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets^{3,9}

Pommes frites

Erbsengemüse und Möhren

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Tiramisu Cake^{11/J}
(enthält Alkohol)

Arroz coñ 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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

MARKET RESTAURANT

THEME
BUFFET



WED

MEDITERRANEAN

STARTERS

Greek salad

Roasted eggplant with yogurt³

Parsley salad with falafel⁹

Couscous salad with cucumber,
curry, raisins and sun-dried
tomatoes^{2,3}

SOUPS

Lentil pepper soup

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}

Cevapcici in tomato sauce^L

Classic seafood Paella
and chicken meat^{9/J} (contains alcohol)

Pasta with fried
green asparagus

Kumpir – Turkish Baked
Potatoes⁴

FOR OUR LITTLE ONES

Chicken Nuggets^{3,9}

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Tiramisu Cake^{11/J}
(contains alcohol)

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

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET



RUND UM SÜD-DEUTSCHLAND

VORSPEISEN

Katenschinken auf
regionalem Salat^{2,K}

Geräucherte Forelle mit
Preiselbeer-Meerrettich³

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

SUPPEN

Steinpilz-Kartoffelsuppe
(vegetarisch)

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, 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

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{K/L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Schwarzwälder Kirschtorte
im Glas^{9,J/K (enthält Alkohol)}

Kleine Pfannkuchen mit
verschiedenen Toppings^{1,2,3}

Rote Grütze mit Vanille-Pudding¹

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Kartoffelrösti⁹,
Spätzle,
Bratkartoffeln^{3,K},
frisches Karottengemüse,
Kohlrabigemüse in Rahm,
Frühlingsgemüse

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



ALL AROUND SOUTHERN GERMANY

STARTERS

Cottage ham on seasonal salad^{2,K}

Smoked trout with cranberry
and horseradish³

Local „Vesperplatte“^{2,3,9,K}

SOUPS

Porcini potato soup (vegetarian)

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

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

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^{9,J/K (contains alcohol)}

Small pancakes
with various toppings^{1,2,3}

Red fruit jelly with
vanilla pudding¹

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato roesti⁹,
spaetzle,
fried potatoes^{3,K},
fresh carrots,
kohlrabi vegetables in cream,
spring vegetables

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET



FR

NAPOLI

VORSPEISEN

Caprese, mariniertes
Pestomozzarella mit Tomaten²

Italienischer Kartoffelsalat^{1,3,K}

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

SUPPEN

Tomatenbasilikumsuppe

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der Sai-
son mit verschiedenen Blattsalaten,
Auswahl an Toppings und Dressings

Regionale Käseauswahl und Land-
brot

HAUPTSPEISEN

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

Hähnchenfilet im Knuspermantel
auf Tomatensauce

Shrimp Fra Diablo –Scharfe
Gemüsepfanne mit Shrimps

3erlei Pizza:
Champignons & Spinat (vegetarisch)
Salami^{1,2,3} – Schinken^{2,3}

Tortellini Funghi Formaggi
mit gebratenen Pilzen in Rahm

Sizilianische Gnocchipfanne
mit Tomaten, Zucchini, Basilikum
und Paprika

FÜR UNSERE KLEINEN

Chicken Nuggets^{3,9}

Pommes frites

Erbsengemüse mit Möhren

Götterspeise^L

Süßes Popcorn

Softeis

DESSERTS

Mini Schokokuchen
mit Vanillecreme^{J,L (enthält Alkohol)}

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 tomatoes²

Italian potato salad^{1,3,K}

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

SOUPS

Tomato basil soup

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

Shrimp Fra Diablo – spicy vegeta-
ble pan with shrimps

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

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^{3,9}

French fries

Pea vegetables and carrots

Jelly^L

Sweet popcorn

Soft ice cream

DESSERTS

Chocolate cake with
a vanilla cream^{J,L (contains alcohol)}

Creamy panna cotta
with toppings^L

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

SUBJECT TO CHANGE

MARKET RESTAURANT

THEMEN BUFFET



SA

CALIFORNIA

VORSPEISEN

Caesar Salad mit
Käsebro^{2,3,K}

Taco Salat²

Kalifornischer Kartoffelsalat ^{2,3,K}

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

SUPPEN

Maissuppe

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 Hollandaise

Kürbiscurry mit Bohnen

Chili con Carne mit Nachos^{3,L}

Mac & Cheese

Kartoffelpfanne mit Paprika,
Auberginen,
Jalapeños und Tomaten

FÜR UNSERE KLEINEN

Hot Dog^{2,3}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Mango Cheese Creme^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake & Donuts^{1,2,9}

Preiselbeer-Mousse
mit Mandeln^K

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges,
Chilikartoffeln,
Pommes Frites,
Duftreis,
Paprikabohnengemüse,
Kalifornische 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,K}

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

SOUPS

Corn soup

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 sauce

Pumpkin curry with beans

Chili con Carne with Nachos^{3,L}

Mac & Cheese

Potato pan with peppers,
eggplant,
jalapeños and tomatoes

FOR OUR LITTLE ONES

Hot Dog^{2,3}

French fries

Buttered Corn

Jelly^L

Soft ice cream

DESSERTS

Mango cheese cream^{2,3}

Mousse au Chocolate

Lemon Cake & Donuts^{1,2,9}

Cranberry mousse
with almonds^K

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 SÜD-DEUTSCHLAND

VORSPEISEN

Katenschinken auf
regionalem Salat^{2,K}

Geräucherte Forelle mit
Preiselbeer-Meerrettich³

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

SUPPEN

Steinpilz-Kartoffelsuppe
(vegetarisch)

SALATBUFFET

Großes, buntes Salatbuffet der
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, 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

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{K/L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Schwarzwälder Kirschtorte
im Glas^{9,J/K (enthält Alkohol)}

Kleine Pfannkuchen mit
verschiedenen Toppings^{1,2,3}

Rote Grütze mit Vanille-Pudding¹

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Kartoffelrösti⁹,
Spätzle,
Bratkartoffeln^{3,K},
frisches Karottengemüse,
Kohlrabigemüse in Rahm,
Frühlingsgemüse

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



ALL AROUND SOUTHERN GERMANY

STARTERS

Cottage ham on seasonal salad^{2,K}

Smoked trout with cranberry
and horseradish³

Local „Vesperplatte“^{2,3,9,K}

SOUPS

Porcini potato soup (vegetarian)

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

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

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^{9,J/K (contains alcohol)}

Small pancakes
with various toppings^{1,2,3}

Red fruit jelly with
vanilla pudding¹

Chocolate delight
from the fountain with
seasonal fruits

Potato roesti⁹,
spaetzle,
fried potatoes^{3,K},
fresh carrots,
kohlrabi vegetables in cream,
spring vegetables

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