

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
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings
und Dressings

Regionale Käseauswahl und
Landbrot

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

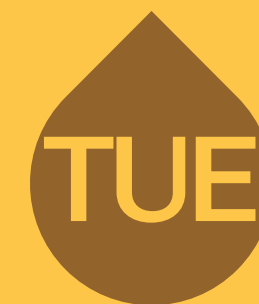
Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

Kartoffel Wedges,
Chilikartoffeln,
Pommes Frites,
Duftreis,
Paprikabohnengemüse,
Kalifornische 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 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 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<sup>11/J
(contains alcohol)</sup>

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,K}

Matjesfilet, Hausfrauensauce,
Zwiebeln^{1,2}

Heimische Vesperplatte^{2,3,5,9,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

Rosmarin-Geflügelbraten
in norddeutscher
Meersalzmarinade
und Bratensauce^{B,K,L}

Schweinemedallions vom
norddeutschen
Landschwein mit Pfefferrahm^L

Zanderfilet in Dillsauce

Maultaschen auf
Spinattomatensauce

Veganes Kartoffel-Paprikagulasch

Heideofenkartoffeln
mit Dipvariation³

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{K/L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Rote Grütze mit
Vanille-Pudding¹

Heidelbeermousse^K

Kleine Apfelschnecke
aus dem alten Land

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Kartoffelrösti⁹

Spätzle

Schupfnudeln mit Weinkraut
^{2,3,J,K (enthält Alkohol)}

Frühlingsgemüse
frisches Karottengemüse
Kohlrabigemüse in Rahm

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



ALL AROUND NORTHERN GERMANY

STARTERS

Cottage ham on seasonal salad^{2,K}

Marinated hering fillet,
housewife sauce, onions^{1,2}

Local „Vesperplatte“^{2,3,5,9,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

Rosemary roast poultry
in Northern German sea salt
marinade and gravy sauce^{B,K,L}

Pork medallions from
Northern German
country pigs with pepper cream^L

Pike-perch fillet with dill sauce

Filled ravioli on
spinach tomato sauce

Vegan potato and pepper Goulash

Regional oven potatoes with dip
variation³

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 pudding¹

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,J,K (contains alcohol)}

Spring vegetables
fresh carrot vegetable
kohlrabi vegetables in cream

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
Saison mit verschiedenen Blatt-
salaten, Auswahl an Toppings
und Dressings

Regionale Käseauswahl und
Landbrot

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,
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,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 NORD-DEUTSCHLAND

VORSPEISEN

Katenschinken
auf regionalem Salat^{2,K}

Matjesfilet, Hausfrauensauce,
Zwiebeln^{1,2}

Heimische Vesperplatte^{2,3,5,9,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

Rosmarin-Geflügelbraten
in norddeutscher
Meersalzmarinade
und Bratensauce^{B,K,L}

Schweinemedallions vom
norddeutschen
Landschwein mit Pfefferrahm^L

Zanderfilet in Dillsauce

Maultaschen auf
Spinattomatensauce

Veganes Kartoffel-Paprikagulasch

Heideofenkartoffeln
mit Dipvariation³

FÜR UNSERE KLEINEN

Frikadellen in Rahmsauce^{K/L}

Pommes frites

Buttermais

Götterspeise^L

Softeis

DESSERTS

Rote Grütze mit
Vanille-Pudding¹

Heidelbeermousse^K

Kleine Apfelschnecke
aus dem alten Land

Schokoladentraum
aus dem Brunnen mit
saisonalen Früchten

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Kartoffelrösti⁹

Spätzle

Schupfnudeln mit Weinkraut
^{2,3,J,K (enthält Alkohol)}

Frühlingsgemüse
frisches Karottengemüse
Kohlrabigemüse in Rahm

MARKET RESTAURANT

THEME BUFFET



ALL AROUND NORTHERN GERMANY

STARTERS

Cottage ham on seasonal salad^{2,K}

Marinated hering fillet,
housewife sauce, onions^{1,2}

Local „Vesperplatte“^{2,3,5,9,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

Rosemary roast poultry
in Northern German sea salt
marinade and gravy sauce^{B,K,L}

Pork medallions from
Northern German
country pigs with pepper cream^L

Pike-perch fillet with dill sauce

Filled ravioli on
spinach tomato sauce

Vegan potato and pepper Goulash

Regional oven potatoes with dip
variation³

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 pudding¹

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,J,K (contains alcohol)}

Spring vegetables
fresh carrot vegetable
kohlrabi vegetables in cream

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