



Couvert

Couvert (Pro Person) Brotsortiment und Butter "au Markt" 2,5 / Gordal-Riesenoliven 1,5

Vorspeise

Hühnchen-Frühlingsrollen mit süßer Chilisauce (s)	9,5
Spanferkel Kroketten mit "Bairrada Mayo" (Pfeffer Mayonnaise) (s)	9,5
Mini-Büffelmozzarella, laminierte Rosa-Tomaten und Balsamico-Sauce*(v)	10
Geräucherter Lachstatar, Rote-Bete-Hummus und Zitronenperlen*	10
Rindfleisch-Gewürz-Keftas, Essiggemüse, Joghurt und Minzsauce*(s)	9,9
Garnelen "Zum Brot Dippen"*(s)	12,5
Kaseauswahl mit hausgemachte Konfitüre*(v)	9,5
Gebackene Möhren-Tomaten Creme mit Wachtel Ei (gf, v)	5
Cremige Linsen-Kokos-Suppe (gf, vg)	5
Italienische Räucherauswahl mit Grissinis (2 Pax)* <i>Auswahl an geräuchertem Fleisch, Käse, Grissinis und Oliven</i>	16,9
Zum Probieren und Teilen (Chefe Auswahl von 4 Vorspeisen)(s) <i>Hühnchen-Frühlingsrollen, Spanferkel Kroketten, Mini Buffalo Mozzarella, Garnelen "Zum Brot Dippen"</i>	17,9

Nudeln / Risotto

Pilz-Lauch-Risotto (v, gf)	14,9
Süße Birnen-Fagottinis, Käsesauce und knusprige Peperoni (s)	17,9
Seitan-Kürbis-Raviolacci in Tomatensauce und Samen (v)	18
"Tagliatelle all Uovo mit Garnelen und Gemüse"*(ss)	19,9


Salate frisch vom Markt

Chevre-Käsesalat, Honig, Haselnüsse, Orange und gegrillte Karotten*(v)	13,9
Bunte Quinoa, gegrilltes Hähnchen und Joghurt Sauce *	15
Thunfisch oder Lachs "Poke Bowl", Sushi Reis, Algen und frische Mango (gf)	19,8

Im Brot.....

'Market' Beef Burger 180g *	15,5
<small>Kandierte rote Zwiebel, Cheddar-Käse, Pancetta</small>	
Serviert mit Pommes Frites und Knoblauch Mayo	
<small>* Möglichkeit eines Dooble + 6,5 €</small>	

Dy Jospes - Von unserem Grill

Iberische Schweinerippe B.B.Q. 350 g*	15,9
Ausgelöste Hähnchenschenkel "Piripiri" 200 g*(s)	14,9
Iberisches Lammfilet 200 g * 	22,9
Enten-Magret (Bio) B.B.Q. 300 g*	24,9
Rinderfilet Steak 200 g * <small>Die edelsten und zartesten Schnitte mit ausgewogenem Geschmack und perfekter Textur ohne jegliches Fett.</small>	24,9
Chateaubriand Steak 400 g * <small>Traditioneller Schnitt, der den edlen Teil der Lende darstellt, hat einen eleganten und delikaten Geschmack.</small>	49

Market schlägt vor....

Von Kuste zu Kuste - Aus Unserem Meer

Frisch aus dem Meer (Fisch des Tages)	23
Frischer Kabeljau mit Olivenkruste und Kartoffelpüree*	21
Thunfischfilet mit Limetten Risotto und Spargel (gf)	24,5
Confit-Oktopus-Tentakel mit Süßkartoffel-Texturen (gf)	24,5
Lachslende mit süßer Chilisauce und Gemüse Bulgur (s)	21,5
Gegrillte Riesengarnelen mit Basmatireis und 'Pica-Pau'-Sauce (gf/s)	33

Der Chef war beim Metzger

Zum Teilen **Begleitet von drei Beilagen und drei Saucen inklusive**

Gewicht ca. Preis pro Kilo

Tomahawk Steak 1 Kg a 1,5 Kg *€ <small>Eines, das von Liebhabern der Grillkunst ausgewählt wurde Ein sehr schmackhaftes, marmoriertes, saftiges, zartes Stück mit Knochen und einem reichen und intensiven Geschmack.</small>	
Rib-Eye-Steak 500 g a 1 Kg * € <small>Leicht marmorierter Schnitt mit einem Fettanteil, der ihm einen intensiven Geschmack und eine weiche Textur verleiht.</small>	
T-Bone Steak 700 g a 900 g *€ <small>Zwei Erlebnisse in einem einzigen Schnitt, leer und Lende durch einen T-förmigen Knochen getrennt. Sehr ausgewogener Schnitt von Geschmack und Textur.</small>	
Tataki Steak 650 g a 850 g *€ <small>Tataki ist eine traditionelle japanische Technik zum Zubereiten und Schneiden von Fleisch. Spezielles Lendensteak mit dem charakteristischen Geschmack und der Textur eines fettfreien Teilstückes.</small>	
"Wagyu Westholme" (Schnitt des Tages)*€ <small>Dieses Fleisch ist gut marmoriert, extrem zart und hat einen reichen Geschmack, der nur in Wagyu zu finden ist.</small>	

Saucen

Pfeffer (sss/gf) / Pilze(gf) / Minze (gf/s) / B.B.Q (gf) / Knoblauch- und Kräuterbutter (gf)
1,5

Und Daneben!

Rahmspinat (v)	4,8
"Market" Pommes Frites Kartoffeln (vg, gf)	4,2
Frisch Aus'm Market Salat (vg, gf)	4,5
Kartoffelpüree (v, gf)	4,5
Lila Süßkartoffelpüree (v, gf)	4,5
Gegrilltes Gemüse mit Oregano Butter (v, gf)	5
Zitronen-Basmatireis (v, gf)	4
Sautierte Pilzmischung (vg, gf)	4,8

Fleisch Punkte

Selten	Innen rötlich und außen rosa	45° - 50°
Mittel Schlecht	Innen rötlich und außen mehr Farbe	50° - 58°
Innen	mittelrosa und ca. 2/3 gegrillt	58° - 65°
Medium Well	Praktisch gegrillt, aber saftig	65° - 71°
Gut gemacht	Vollständig gegrillt und innen trocken bei	über 71°

s, ss, sss - Scharf v - Vegetarisch vg - Vegan gf - Glutenfrei * - Möglichkeit Glutenfrei

Wenn Sie allergisch gegen einen Lebensmittelbestandteil sind, informieren Sie bitte unser Team.
Speisen, Speisen und Getränke, einschließlich der Gedeckpauschale, können nicht in Rechnung gestellt werden,
wenn sie nicht vom Kunden angefordert oder in Anspruch genommen werden.
Inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer - In dieser Einrichtung gibt es ein Reklamationsbuch. Preise in Euro



- Alle unsere Fleischsorten werden in Scheiben geschnitten serviert. Der Tagespreis ist auf einer speziellen Tafel zur Konsultation an der Rezeption und neben der Waage angegeben

Chefe - Márcio-Silva