



DIE HISTORISCHEN
GASTHÄUSER AM MARKT



Empfehlungen



Romantik
mit Stil.
Produkte
der Region.



Spargelkarte



Spargelcrèmesuppe

6,90 €

Avocado und Spargel

mit Wildkräutersalat und Vinaigrette

14,50 €

„Bärlauchpasta“

Tagliatelle mit Bärlauchpesto, Spargelgemüse und Cherry-Tomaten

19,50 €

„Kartoffelauflauf Spargel“

gebackene Kartoffelecken mit frischem hiesigem Spargel,
Tomaten und Stadthaus-Dressing überbacken mit Emmentaler Käse

18,50 €

Lachsfilet gebraten auf Spargelgemüse

von grünem Spargel mit Bärlauchpesto,
Sonnenblumenkernen, beurre blanc und Kartoffeln

26,50 €

Portion hiesiger Spargel serviert mit Kartoffeln

wahlweise Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

21,00 €

mit Schweineschnitzel

29,80 €

mit Ammerländer Räucherschinken

29,80 €

mit gekochtem Schinken

29,80 €

mit gebratenem Hähnchenbrustfilet

29,80 €

mit Rumpsteak

38,50 €



- Änderungen vorbehalten -

Eine Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.



DIE HISTORISCHEN
GASTHÄUSER AM MARKT



Empfehlungen



„Seelachsfilet“

Seelachsfilet paniert, gebacken mit hausgemachter Remouladensauce
Bratkartoffeln und Salatgarnitur

21,00 €

Unser Klassiker: Rinderroulade von unserem Hausschlachter

nach „Großmutter's Art“ gefüllt mit Zwiebeln, Gewürzgurke,
Senf, Bauchspeck, geschmort in herzhafter Sauce
Apfelrotkohl Kartoffelkroketten

24,80 €

„Grillteller“

Gegrillte Medaillons von Rind, Huhn im Serranoschinkenmantel,
Schweinerückenfilet – holländische Pommes - Bressorahmsauce
Salatteller mit unserem Stadthaus-Dressing* (* Salat auf Wunsch mit Vinaigrette)

26,80 €

Tagesdessert

7,80 €

Appetizer

Amérie aufgefüllt mit Prosecco

0,2l 7,50 €

Lillet white peach

0,2l 6,90 €

Hauscocktail alkoholfrei

0,2l 6,50 €



- Änderungen vorbehalten -

Eine Speisekarte mit Zusatzstoffen und Allergenen halten wir für Sie bereit.