

Закуски

Из собственной коптильни

Копченый лосось Копчение на буквых дровах и диком можжевельнике	€ 9,00
Маринованный лосось В медово-укропном маринаде	€ 9,00
Филе гольца Горячего копчения, подается со сливочным хреном	€ 10,00
Грудка мускусной утки Горячего копчения, подается с брусничным кремовым соусом	€ 9,00

Ассорти из закусок Ассорти из коптильни	€ 14,00
--	---------

Буррата из Аппулии Нежный кремовый сорт моцареллы, спелые томаты, руккола & оливковое масло	€ 14,00
--	---------

Блюда в супнице

Прозрачный суп из телятины с корнеплодными овощами с кнедлем из костного мозга или «черным пудингом»	€ 5,70
Прозрачный рыбный суп с шафраном С морскими и пресноводными видами рыбы, копченой рыбой, фенхелем & моллюсками	€ 14,00
Густой суп с лобстером Равиоли с кровяной колбасой	€ 8,00

Буйабес Оригинальный рыбный суп по-провански Рыбно-куриный суп с шафраном, нежной средиземноморской рыбой и рыбой континентальных вод, креветками, моллюсками, куриным мясом, фенхелем, картофелем, зеленым луком и кориандром Подается в супнице порцией от 2 человек	на одного € 12,00
---	----------------------

Устричный бар

Свежее и разнообразнее быть не может, прямо из бассейна с соленой водой (наличие может варьироваться) подаются с лимоном.

Fine de Claire (Фин де Клер) Тихоокеанская устрица	€ 3,20
Tsarskaya Auster (Царская устрица) Тихоокеанская устрица	€ 4,50
Bélon («Белон») Европейская устрица	€ 4,50
Устрица Isigny Spezial Нормандия / Кальвадос	€ 3,90
Устрица Utah Beach Нормандия / Ла-Манш	€ 4,00
Устрица Spéciales Muirgen (сорт «Муирген»)	€ 4,50

Малина – лук шалот	
Чатни с дижонской горчицей и вермутом	€ 0,70
Вестфальский чёрный хлеб с маслом	каждая

Икра

Малосольная осетровая икра	100 гр.
Икра цвета антрацит или черного, добывается из сибирских осетровых, разделка производится в соответствии стандартам VIVACE Германии.	€ 136,00
Подается на гречневых блинах с картофелем, сметаной & зеленым луком	
Гречневые блины (3 штуки)	€ 10,00
С икрой гольца & сливочным сыром	

Рыба

БИО голец из региона Каринтии Берг-им-Драуталь „Полны жизни и здоровья“ из водоемов для разведения гольцов	за 100гр € 7,10
Гонец целиком С чесночным маслом или жареным миндалем	
ГОЛУБОЙ Гонец Давно не подавался, потому что он почти не разводится в искусственных водоемах. Приготовлен на овощном пару	
Гонец по-финкервердски С креветкой, шпиком и лиметтовым маслом	плюс € 5,00
Филе гольца КРАСНЫЙ... с томатами-конфи ЗЕЛЕНый... смесь нарезанных трав ЗОЛОТОЙ... с чесночными ломтиками	филе прибл. 110гр. € 10,00

Трилогия

Филе гольца, каждого по одной штуке - красный, зеленый или золотой

€ 29,00

Стейк из лосося На гриле, с маслом и пряными травами	€ 18,00
Осьминог Айнтопф (густой насыщенный суп) с луком-шалот, сельдереем, томатами, чесноком, луком порей и кориандром	€ 24,00
Осьминог на гриле Поджаренный на гриле хрустящий осьминог с овощами и кориандром и легкой остротой	€ 26,00

Мидии (если есть в наличии)

В натуральном виде - чеснок, лук, кориандр В сливках – выпаренный соус из белого вина и сливок, кориандр	€ 17,00
По-средиземноморски - томаты – кориандр	

Ракообразные & моллюски

Омар – свежий из бассейнов с морской водой
Наши омары подаются в разделанном виде со шпинатом в панцире для того, чтобы Вам не пришлось отказываться от омара на ужин боясь испачкать свой вечерний наряд.

Обжаренный на гриле С маслом Daniela, подается со шпинатом	Цена за 100гр. € 9,80
Бордольезе Лук-шалот, томаты, вермут Noilly Prat, масло	Цена за 100гр € 9,80
Лобстер «Термидор» (классический) Тушеный в вине сорта Шардоне, луком шалот & дижонской горчицей, фаршированный шпинатом и запечённый под сыром грюйер	Цена за 100гр € 9,80
Buerre Noisette Тушеный в карамелизированном ореховом масле и луком-шалот	Цена за 100гр € 9,80
Ризотто с омаром Ризотто с омаром, шпинат & пармезан	Цена за 100гр € 9,80

Креветки 6/8

Количество креветок напрямую зависит от их массы в фунтах: чем креветка больше, тем насыщеннее ее вкус, тем она сочнее	закуска € 16,50
... Баркас Чесночный мусселин, американский коктейльный соус с коньяком & хреном, ананасовый чатни с карри	
... Авокадо Томаты, красный лук, лайм, много кориандра	основное блюдо € 26,00
... Чеснок поджаренные с чесноком в масле с травами	€ 21,00
Джамбалайя с креветками (Святая Троица) Молодой лук, стручки зеленой паприки, черешковый сельдерей, томаты, рис & кориандр, перец чили	€ 19,50
Ризотто с креветками Травы, пармезан, лайм	€ 12,00
Ризотто с шафраном и пармезаном	€ 12,00

Ростбиф эпохи Кайзера

Филе-миньон, антрекот или лопаточная часть, быки Уругвая, откормленные исключительно зерном и кукурузой, прибл. 220 гр., с корнеплодами в качестве гарнира. Наши стейки недолго обжариваются с обеих сторон для „закрытия“, затем доводятся до готовности в соусе до желаемой степени прожарки. Таким образом стейк имеет привкус соуса, а соус – привкус стейка – именно так, как того желал Кайзер.

Александр Жирарди шампиньоны, каперсы, шпик и петрушка	€ 21,50
Князь Эстерхази Корнеплоды, сливочный соус	€ 21,50
Бургундец Лук - шалот, красное вино	€ 21,50
Ванильный ростбиф Поджаренный чеснок, подлива	€ 21,50
Ростбиф с луком Поджаренный лук, луковый соус	€ 21,50

Кукурузный цыплёнок в травах (½) Франция, отделенные от костей грудка и бедро	€ 17,00
«Тафельшпитц» из телятины (отварное мясо) Бульон из корнеплодов и зеленого лука – из него как раз и варится наш суп	€ 17,00
Нежный стейк из говяжьего филе Кориандр – соя – листовой салат	€ 21,50

Блюда из твердых сортов пшеницы

Макароны из твердых сортов пшеницы Со сливочным томатным соусом и креветками на гриле	€ 16,00
Равиоли с кровяной колбасой В растопленном масле с тимьяном, красным луком и томатами	€ 12,00

В цены включен НДС. 3,50 Евро – сервировка стола на 1 человека.
В случае непереносимости каких-либо ингредиентов и аллергии обращайтесь за уточнением к персоналу.

Гарнир

Жареный картофель с луком	€ 3,70
Жареный картофель ломтиками с травами	€ 3,70
Со свежим маслом или петрушкой	€ 3,70
Пюре: конечно, по - домашнему	€ 3,70
Ризотто с шампанским	€ 4,20
Ризотто с шафраном	€ 4,20
Макароны из твердых сортов пшеницы в масляно - сливочной подливе	€ 3,70
Длиннозернистый рис	€ 3,00
Красный рис региона Камарг	€ 4,20
Черный рис из Пьемонта	€ 4,20
Корнеплоды в масле	€ 3,60
Свежий молодой листовой шпинат	€ 3,70
Сезонные овощи	

Рекомендованные вина

	1/8	бутылка
Gager Quattro 2015 Из бутылки Магнум	€ 6,50	€ 78,00
Pinot Laurent 2013 Виноградники Johan Auer / Таттендорф	€ 5,70	€ 35,00
Rosé Виноградники Schwertführer 35	€ 3,60	€ 23,00
Spätrot-Rotgipfler Виноградники Hannes Hoffer	€ 6,80	€ 40,00

Десерты

Карамелизированная черника в сладком тесте со сливовым соусом	€ 6,50
Блинчики с абрикосовым вареньем	€ 6,50
Творожная галушка Воздушная и нежная, с масляной крошкой и клубничным йогуртом	€ 6,50
Шоколадный торт с нежной горчинкой Вероника Фишер / Зоос	€ 4,00
Сырная тарелка Оливковое масло, чатни	€ 11,00

Десертные вина

Ausbruch	1/16	€ 6,00
Виноградники Piriwi, Термальный регион, Траискирхен		
Beerenauslese		€ 5,20
Виноградники Schwertführer Термальный регион, Зоос		

Кофе

Эспрессо	€ 2,90
Двойной Эспрессо	€ 3,50
Эспрессо с молоком	€ 2,90
Двойной Эспрессо с молоком	€ 3,60
Кофе - меланж	€ 3,70
Кайзер-меланж Яичный ликер, мед, коньяк	€ 6,50
Кофе-латте	€ 3,90
Fiaker Ром, взбитые сливки	€ 6,50
Biedermeier Kaffee Двойной эспрессо, абрикосовый шнапс, Взбитые сливки	€ 6,50
Maria Theresia Эспрессо Grand Manier, коньяк взбитые сливки	€ 6,50
Горячий шоколад Со взбитыми сливками	€ 4,20

Дижестив

Из лучших коллекций Франца и
Лилли Родакс

Шнапс	
Абрикос	3 cl
Алыча	€ 4,50
Айва	
Trester (Grappa)	
Gelber Muskateller	
Rotgipfler - Spätlese	3 cl
Traminer	€ 4,70
Ликеры	
Кедровый	
Ореховый	3 cl
Вишневый	€ 4,70
Облепиховый	

Подарочные сертификаты ресторана Марктамт

Вы уже слышали о подарочных сертификатах ресторана «Марктамт»? Вы дарите не только хорошую еду, но и незабываемый вечер высокой кухни – идеальный подарок, придуманный „в последнюю минуту “. Сертификаты Вы можете приобрести в ресторане «Марктамт» и скоро онлайн .



Gemeinsam Essen