

MARY'S

R E S T A U R A N T

Abendkarte
Restaurant 18.30 – 22.00 Uhr

Vorspeisen/Appetizer

Hausgebeizte Bachforelle, Saure Sahne, Salatgurke, Kartoffelrösti <i>Marinated trout, sour cream, cucumber, potato rösti</i>	€ 12,50
Gebratene Jakobsmuscheln, Avocadotörtchen, Limettengelee <i>Fried scallops, avocado tarte, lime jelly</i>	€ 14,00
Grüner und weißer Spargel, Erdbeeressig, Kalbscarpaccio, Brunnenkresse <i>Green and white asparagus, strawberry vinegar, carpaccio of veal, watercress</i>	€ 15,00

Suppen/Soups

Bärlauchsuppe, Hechtnocken, Granny Smith Kompott <i>Wild garlic soup, pike gnocchi, apple compote</i>	€ 9,50
Kalbstafelspitzessenz, Mini-Bouillongemüse, Meerrettichravioli <i>Essence of boiled veal, bouillon vegetable, horseradish ravioli</i>	€ 10,50
Bisque von Krustentieren, Erbsenschaum, Limonenbrioche <i>Bisque of crustaceans, peas cream, lime pastry</i>	€ 12,00

Salat/Salad

Stangenspargel-Spinatsalat, Granatapfeldressing, Argentinische Rotgarnelen, gebackenes Wachtelei <i>Asparagus spinach salad, pomegranate dressing, Argentine red prawns, baked quail egg</i>	€ 18,50
--	---------

MARY'S

R E S T A U R A N T

Hauptgänge/Main courses

Perlhuhn-Roulade, Estragonsauce, grüner Spargel, hausgemachte Tagliatelle <i>Guinea-fowl roll, tarragon sauce, green asparagus, homemade tagliatelle</i>	€ 21,00
Flanksteak vom US-Beef -Mageres Steak aus der Dünnung unterhalb des Rinderfilets- Salsa Verde, gebratenes Gemüse, Auberginenkaviar, Fondantkartoffeln <i>Flank steak, salsa verde, fried vegetable, eggplant caviar, potatoes</i>	€ 24,00
Zweierlei vom Maibock -Rücken und Sauerbraten- Portweitrauben, Sellerie, Topinambur, Cranberries, Malzbierkuchen <i>Two kinds of May venison –saddle and Sauerbraten (sour beef)- port wine crapes, celery, tobinambur, cranberries, brown ale cake</i>	€ 29,50
Lammrücken, Madeirajus, Kichererbsencrème, Bohnen, gebratene Kartoffelecken <i>Saddle of lamb, madeira sauce, chickpeas cream, beans, potato wedges</i>	€ 32,00
Châteaubriand für zwei Personen, Kräuterbutter, Sauce Bearnaise <i>Châteaubriand for two person, herb butter, sauce bearnaise</i>	pro/per Person € 34,50
Premium US Filetsteak vom Black Angus, Sauce Bearnaise und Kräuterbutter <i>Premium US fillet steak of Black Angus, sauce béarnaise and herb butter</i>	130g € 29,00 180g € 41,50

Beilagen zur Wahl/Extras for choice:

Gemüse und Pilze des Marktes, Grilltomate
vegetables, mushrooms, grilled tomato

Großer Salat der Saison
salad of the season

Bratkartoffeln
roasted potatoes

Pommes frites
French fries

Risoléekartoffeln
risolée potatoes

MARY'S

R E S T A U R A N T

Fischgerichte/Fishcourses

Gegrillter Schwertfisch, Rote Bete, Mandelmilch-Risotto <i>Grilled swordfish, beetroots, almond milk risotto</i>	€ 19,50
Isländisches Schollenfilet in Olivenöl gegart, Pak Choi, Salzzitrone, gebackene Süßkartoffel <i>Icelandic plaice fillet fried in olive oil, pak choi, salt lemon, baked sweet potatoes</i>	€ 22,00
Sautierte Flusskrebse, glasierte Romanaherzen, Tomberry Tomaten, rote Zwiebelmarmelade, geröstetes Oliven-Focaccia <i>Freshwater crayfish, glazed salad, tomatoes, red onion marmalade, roasted olive focaccia</i>	€ 39,50

Vegetarisches Menü/Vegetarian menu

Rote Linsensuppe, Korianderschmand
Red lentil soup, coriander sour cream

*

Ravioli mit Feige und Pecorino,
Rucola, getrüffelte Velouté
Fig pecorino ravioli, rocket, truffled velouté

*

Erdbeer-Limettentarte
Rhabarber-Espuma, lauwarmer Vanillebuchteln
Strawberry lime tarte, rhubarb Espuma, vanilla pastry

€ 28,00

MARY'S

R E S T A U R A N T

Desserts/Desserts

Schokoladen-Crème Brûlée, Erdbeer-Mascarpone-Eis <i>Chocolate crème brûlée, strawberry mascarpone ice-cream</i>	€ 9,50
Dreierlei vom Rhabarber -warme Tarte, Mousse und Sorbet- <i>Three kinds of rhubarb –warm tarte, mousse, sorbet-</i>	€ 11,00
Rotwein-Malheur, Rotweincrème, Krokant, Feige <i>Red wine mishap, red wine cream, brittle, fig</i>	€ 11,50

Bei weiteren Wünschen oder einer Lebensmittelunverträglichkeit,
werden Sie von unseren Mitarbeitern beraten.

*For further requests or food intolerance,
you will be advised by our staff.*