

MARY's

R E S T A U R A N T

Abendkarte
Restaurant 18.30 – 22.00 Uhr

Vorspeisen/Appetizer

Gratinierte Burrata, Feige, schwarze Tomaten, Oliven <i>Gratinated Burrata, fig, black tomatoes, olives</i>	€ 11,00
Gelbflossenthunfisch, Sanddorn, Topinambur, Hibiskus <i>Yellow fin tuna, sea buckthorn, topinambur, hibiscus</i>	€ 12,50
Garnele & Jakobsmuschel, Macadamianüsse im Kataifiteig, Erbsenmousse, Koriandercrème <i>Prawn & scallop, macadamian nuts in kataifi dough, peas mousse, coriander cream</i>	€ 13,00

Suppen/Soups

Maiscrèmesuppe, Gänseleberflan, Popcorn <i>Corn cream soup, goose liver flan, popcorn</i>	€ 8,50
Tomatenkraftbrühe, Basilikumschaum, Grießnocken <i>Tomato soup, basil cream, semolina gnocchi</i>	€ 9,00
Zitronengrassuppe, Curryschalotten, gebackener Weichschalenkrebs <i>Lemongrass soup, curry shallots, baked soft shell crayfish</i>	€ 12,00

Salat/Salad

Deutsche White Tiger Garnelen, Pinienkernmarinade, Tomatensalat, Olivenbrot <i>German white tiger prawns, pine nut marinade, tomato salad, olive bread</i>	€ 22,00
--	---------

MARY's

R E S T A U R A N T

Hauptgänge/Main courses

Geschmorte Kalbsbacke & Wan Tan, Merlotsauce, Ackerbohnen, Polenta <i>Braised calf's cheek & Wan Tan, Merlot sauce, beans, polenta</i>	€ 23,50
Iberico Schweinefilet, Lardo, Olivensauce, wilde Zwiebeln, Aubergine, Kartoffelwürfel <i>Iberico pork fillet, lardo, olive sauce, wild onions, eggplant, potato cube</i>	€ 24,00
Taubenbrust & Taubensandwich, Rübchen, Kichererbsenpüree <i>Pigeon breast & pigeon sandwich, turnips, chickpeas puree</i>	€ 39,00
US Rinderfilet, Kräutersaitlinge, Kartoffel-Trüffelpüree <i>Fillet of beef, mushrooms, potato truffle puree</i>	€ 47,00

-für zwei Personen in zwei Gängen serviert-/-for two persons served in two courses-

US Dry Aged Rinderrücken
US dry aged saddle of beef

1. Gang: Wildkräutersalat, gebackenes Ei
1. Course: Wild herb salad, baked egg

2. Gang: Bearnaise, Grilltomate, Kartoffelplätzchen
2. Course: Bearnaise, grilled tomato, potato cookies

pro/per Person € 40,00

MARY's

R E S T A U R A N T

Fischgerichte/Fishcourses

Mit Rotwurst & Apfel gefüllte Tintenfischtuben, Fenchel, Limonenpüree
With Rotwurst & apple filled cuttlefish, fennel, lime puree € 21,00

Seeteufel, Thaicurrysauce, Brokkoli, Kokos-Chili-Risotto
Monkfish, Thai curry sauce, broccoli, coconut chili risotto € 23,00

Konfierter Heilbutt in Gewürzöl, Safranschaum,
Zucchini, schwarzes Risotto
Confit halibut in spice oil, saffron sauce, zucchini, black risotto € 35,00

Vegetarisches Menü/Vegetarian menu

Brokkolicrèmesüppchen, Ziegenkäse im Brickteig
Cream soup of broccoli, goat cheese in pastry

*

Gnocchi, grüne Spargel-Butter, Salsa, Pecorino
Gnocchi, green asparagus butter, salsa, pecorino

*

Weißes Pfirsichsorbet, Rote Bete, Mini-Orangen
White peach sorbet, beetroots, mini oranges

€ 28,00

MARY's

R E S T A U R A N T

Desserts/Desserts

Passionsfruchtriegel, Joghurteis, Aprikose <i>Passion fruit bar, yoghurt ice-cream, apricot</i>	€ 8,00
Délice von der Valrhona Schokolade, Bananenkompott, mildes Ingwereis <i>Délice of Valrhona chocolate, banana compote, ginger ice-cream</i>	€ 9,50
Mascarpone-Crème Brûlée, Kirschen, Tonkabohneneis <i>Mascarpone crème brûlée, cherries, tonka bean ice-cream</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.*