

MARY'S

R E S T A U R A N T

Abendkarte
Restaurant 18.30 – 22.00 Uhr

Vorspeisen/Appetizer

Kalbsbacke, Karotte, Meerrettich, Karamell, Kresse, grober Senf <i>Calf's cheek, carrot, horseradish, caramel, cress, mustard</i>	€	12,50
Bachsaibling, grüne Spinatmelange, Tabouleh, Beluga-Linsen, Ingwer <i>brook trout, green spinach sauce, tabouleh, lentils, ginger</i>	€	14,50
Getrüffeltes Carpaccio vom Bisonfilet, junger, feiner Wildkräutersalat, Frühlingsblüten, Fleur de Sel, langer Pfeffer <i>Truffled Carpaccio of fillet of bison, wild herbs salad, spring flowers, fleur de sel, long pepper</i>	€	28,00

Suppen/Soups

Zuckerschoten-Minzsuppe, sautiertes Kalbsbries, Wachtelei <i>Sugar peas mint soup, calf's sweetbreads, quail egg</i>	€	11,00
Geflügelessenz, Wachtel au vin, Kerbelknolle <i>Essence of poultry, quail au vin, chervil root</i>	€	12,00
Rote Bete-Grapefruitsuppe, Wildgarnele, Jakobsmuschel <i>Beetroot grapefruit soup, wild prawn, scallop</i>	€	14,50

Salat/Salad

Salate des Frühlings, gebratener Spargel, eingelegte Radieschen, Bitok vom Rind, Bärlauch <i>Salad of the season, fried asparagus, marinated radishes, meat balls of beef, wild garlic</i>	€	18,50
--	---	-------

MARY'S

R E S T A U R A N T

Hauptgänge/Main courses

Sous Vide gegarte Barbarie-Entenbrust, asiatische Texturen, Zitronenblatt, Gemüse, Kartoffel-Donut <i>Barbarie duck breast sous-vide-, special Asian sauces, lemon leaf, vegetable, potato donut</i>	€	23,50
Kaninchenrücken im Kartoffelmantel, gebratener Parmaschinken, Rosmarin, Gemüse-Involtini <i>Saddle of rabbit wrapped in potatoes, fried parma ham, rosemary, vegetable involtini</i>	€	24,00
-Aus der Region- Geschmorte Keule und rosa gebratenes Karree von der Heidschnucke, Wacholderreduktion, Preiselbeeren, Porree, Bohnen, Sellerie, Kartoffelstampf -from the region- <i>braised leg and fried loin of Heidschnucke (sheep), juniper sauce, cranberries, leek, beans, celery, mashed potatoes</i>	€	34,00
US Rinderfilet, Sauce Bearnaise, Gemüse des Marktes oder Salat, Pommes Frites oder Bratkartoffeln <i>US-Beef fillet, sauce béarnaise, vegetable or salad, French fries or roasted potatoes</i>	€	47,00

Fischgerichte/Fishcourses

Coho-Wildlachs, Gartengurken, Dill, Rhabarberconfit; Grießnocken <i>Coho wild salmon, cucumber, dill, rhubarb confit, semolina dumplings</i>	€	27,00
Weißer Heilbutt an der Gräte gebraten, braune Kapern-Zitronenbutter, Fenchel, Dill, Bamberger Hörnchen <i>Fried halibut, brown capers lemon butter, fennel, dill, potatoes</i>	€	24,00
Pot au feu von Hummer, spanischer Wildgarnele, Jakobsmuscheln, Maritimus-Essig-Butter, Spargel <i>Pot au feu of lobster, Spanish wild prawn, scallops, Maritimus vinegar butter, asparagus</i>	€	42,00

MARY'S

R E S T A U R A N T

Vegetarisches Menü/Vegetarian menu

Ziegenkäse, Lavendel, Honig,
Rucola, Blütenmarinade
Goat's cheese, lavender, honey, rucola, flower marinade

*

Gefüllte Kartoffelnocken, Pilzfrikassee,
getrocknete gelbe Cherrytomaten
Filled gnocchi, mushroom fricassée, dried yellow cherry tomatoes

*

Zitronensorbet,
Gurke, Basilikum, Beeren, weiße Schokolade, Champagner
Lemon sorbet, cucumber, basil, berries, white chocolate, champagne

€ 32,00

Desserts/Desserts

Rote Bete-Himbeereis, Sauerrahm, Schokoladen-Ganache, Biskuit <i>Beetroot raspberry ice cream, sour cream, chocolate ganache, biscuit</i>	€	11,50
Rhabarber, Waldmeistercrème, Molkeparfait, Mürbeteig <i>Rhubarb, woodruff cream, whey parfait, shortcrust</i>	€	12,50
Zitronensorbet, Melone, Basilikum, Beeren, weiße Schokolade, Portwein <i>Lemon sorbet, cucumber, basil, berries, white chocolate, port</i>	€	14,50
Französischer Käse <i>French cheese</i>	€	13,50

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.*