

MARY's

R E S T A U R A N T

Abendkarte
Restaurant 18.30 – 22.00 Uhr

Vorspeisen/Appetizer

Gegrillter Pulpo, Radieschen-Gurkensalat, Artischocke, Limetten-Espuma
Grilled pulpo, radish-cucumber salad, artichoke, lime espuma € 12,00

Gebackene Jakobsmuscheln, Erbsenpüree, Apfel-Sellerie, Passepierre
Baked scallops, peas puree, apple-celery, passepierre € 14,50

Getrübzeltes Carpaccio vom Bisonfilet, feiner Wildkräutersalat,
Frühlingsblüten, Fleur de Sel, langer Pfeffer
*Truffled Carpaccio of fillet of bison, wild herb salad, spring flowers,
fleur de sel, long pepper* € 26,00

Suppen/Soups

Grüne Gazpacho, Dickmilch, Tomaten, spanische Wildgarnele, Maisbrot
Green gazpacho, curdlet milk, tomatoes, Spanish wild prawn, corn bread € 10,50

Perlhuhnnessenz mit eigenem Involtini,
Teigtaschen gefüllt mit Pfifferlingen
Guinea fowl essence, involtini, pasta squares filled with chanterelles € 11,00

Cannellini-Bohnen-Suppe, Kaninchenragout,
fermentierter Knoblauch, Crostini
Cannellini bean soup, rabbit ragout, fermented garlic, crostini € 12,00

Salat/Salad

Sommerliches Salatarrangement, Maishähnchenbrust,
marinierter Fenchel, grüner Spargel, Aprikosen-Relish
*Summer salad, corn-chicken breast, marinated fennel,
green asparagus, apricot-relish* € 18,00

MARY's

R E S T A U R A N T

Hauptgänge/Main courses

Konfiertter Bauch und gebratenes Karree vom Spanferkel,
Malzjus, karamellisierter Staudensellerie, Ackerbohnen, cremige Polenta
*Belly confit and fried loin of suckling pig, malt sauce, caramelized celery,
beans, creamy polenta* € 24,00

Rosa gebratener Heidschnuckenrücken, Thymianjus, Pastinaken, Lauchzwiebel,
Karottencrème und Rösti-Roulade
*Fried saddle of Heidschnucke (Lower Saxony sheep), thyme sauce,
parsnips, spring onions, carrot cream, rösti roll* € 28,50

Crépinette von der Wildtaube, glasierte Gewürzkirschen,
geschmorte Salatherzen, Couscous
Crépinette of wild pigeon, glazed spice cherries, braised lettuce hearts, couscous € 32,00

US Rinderfilet 180g, Café de Paris, gebratene Buchenpilze, Feldgemüse,
Röstkartoffeln
US beef fillet 180g, café de Paris, fried mushrooms, vegetable, roasted potatoes € 47,00

Fischgerichte/Fishcourses

Gebratener Zander, Sauce Rouille, Bouillabaisse-Sud,
hausgemachte Ravioli, Röstbrot
Fried pikeperch, sauce rouille, bouillabaisse broth, homemade ravioli, roasted bread € 24,00

3-mal Forelle
-Rolle, Chip und Kaviar-,
7-Kräutersauce, Blattspinat, Gurke und Kartoffelblini
3 times trout –roll, chip, caviar-, 7-herbs sauce, leaf spinach, cucumber, potato blini € 27,00

Duett von Hummer und Carabinero, Thai-Bouillon, Gemüsejulienne,
Pak Choi, Süß- und Trüffelpotatoffel
*Duet of lobster and carabinero, Thai bouillon, vegetable strips, pak-choi,
sweet- and truffled potatoes* € 44,00

Ganze Dorade gegrillt für 2 Personen
aufgeschlagene Sardellenbutter, Tomate, Salbei, Zitrone,
gefüllte Zucchini, Risolée kartoffeln
*Grilled gilthead for two person
frothy anchovy butter, tomato, sage, lemon, filled zucchini, potatoes* p. P. € 28,00

MARY's

R E S T A U R A N T

Vegetarisches Menü/Vegetarian menu

Burrata, Löwenzahn, Tomaten-Chutney, Kartoffel-Focaccia
Burrata, dandelion, tomato chutney, potato focaccia

Mangoldsäckchen, Schalotte, Tomate, glasierte Fingermöhren
Chard sack, shallot, tomato, glazed carrots

Bananen-Crème Brûlée, Apfel-Minzeis, Rosmarin, Baiser
Banana crème brûlée, apple-mint ice cream, rosemary, baisier

€ 33,00

Desserts/Desserts

Joghurtmousse, Biskuit, Limettengelee, karamellisierte Erdbeer-Konfitüre
Yoghurt mousse, biscuit, lime jelly, caramelized strawberry-jam € 10,50

Vollmilchriegel, Himbeereis, Mandelkaramell
Whole milk bar, raspberry ice cream, almond caramel € 11,00

Matcha-Teeschnitte, Beeren-Marshmallow,
weißes Schokoladeneis, Hippe
Matcha tea slice, berry marshmallow, white chocolate ice cream, pastry € 12,00

Französischer Käse
French cheese € 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.*