

MARY's

R E S T A U R A N T

Abendkarte
Restaurant 18.30 – 22.00 Uhr

Vorspeisen/Appetizer

Austern „Sylter Royal“ auf Eis, Chesterbrot, Zitrone <i>Oysters „Sylter Royal on ice, Chester bread, lemon</i>	
3 Stück/ <i>3pieces</i>	€ 9,50
6 Stück/ <i>6 pieces</i>	€ 18,50
Hausgebeizter Rehschinken, Eisperlensalat, Kumquat <i>Marinated venison ham, salad, kumquat</i>	€ 11,50
Bison Carpaccio, Trüffelcrème, Auberginenkaviar <i>Bison carpaccio, truffle cream, eggplant caviar</i>	€ 26,00

Suppen/Soups

Kürbissuppe, Kokos-Mango-Strudel <i>Pumpkin soup, coconut-mango strudel</i>	€ 9,00
Maronensuppe, Cranberryschaum, karamellisierte grüner Pfeffer <i>Chestnut soup, cranberry cream, caramelized green pepper</i>	€ 10,50
Ochsenschwanzessenz, gebackene Praline <i>Oxtail essence, baked praline</i>	€ 12,00

Salat/Salad

Feldsalat, Friséeherzen, geröstete Walnusskerne, Birnen-Chutney, Granatapfel, geräucherte Entenbrust <i>Lamb's lettuce, frisée, roasted walnuts, pear chutney, pomegranate, smoked duck breast</i>	€ 18,00
--	---------

MARY's

R E S T A U R A N T

Hauptgänge/Main courses

Sous Vide gegarte Kalbsrückenschnitte, getrüffelter Rahmwirsing,
Zuckererbsen, Fondantkartoffeln
Slice of saddle of veal –sous vide-,
Truffled, creamed Savoy cabbage, sugar peas, potatoes € 27,00

aus der Region- /from the region

Rücken und Keule von der Heidschnucke, Aprikosen, Ur-Karotten,
Topinambur, Buchweizenklöße
Saddle and leg of Heidschnucke (Lower Saxony sheep), apricots, carrots,
Jerusalem artichokes, buckwheat dumplings € 28,50

aus der Springer Forst/from the Springer Forrest

Rosa gebratener Rehrücken, geschmorte Wildschweinbäckchen,
eingelegte Früchte, Rosenkohl, Kartoffelkrapfen
Fried saddle of venison, braised boar cheeks, marinated fruits,
Brussels sprouts, potato fritters € 32,50

US Rinderfilet 180g, Sauce Bearnaise, Feldgemüse,
Schalottenmarmelade, Röstkartoffeln
US beef fillet 180g, sauce Bearnaise, vegetable, shallot marmalade, fried potatoes € 47,00

Fischgerichte/Fishcourses

In Olivenöl pochirtes Skrei-filet
Beurre blanc, Borschtschgemüse, Petersilien-Kartoffelpüree
Poached skrei fillet in olive oil, beurre blanc,
borschtsch vegetable, parsley potato puree € 23,00

Seeteufel, Salbeibutter, Blattspinat, Hummerrisotto
Angler-fish, sage butter, leaf spinach, lobster risotto € 24,00

Gebratenes Zanderfilet, Leipziger Allerlei, Kartoffelbaumkuchen
Fried pike-perch fillet, „Leipziger Allerlei“ vegetable, potato cake € 26,00

MARY's

R E S T A U R A N T

Vegetarisches Menü/Vegetarian menu

Rote Bete-Carpaccio, Avocadoschnitte
Beetroot carpaccio, avocado slice

*

Gefüllte Maultaschen, Rosenkohl, Schwarzwurzeln, Pecorino
Filled pasta squares, Brussels sprouts, salsify, pecorino

*

Feigenbeignet, Pistazieneis und Marzipanhippe
Fig beignet, pistachio ice cream, marzipan pastry

€ 33,00

Desserts/Desserts

Topfencrème, Buttercrumble, eingelegte Pflaumen
Curd cream, butter crumble, marinated plums € 10,50

Apfeltarte, Mandarinen-Sauerrahmeis, Crème Anglaise
Apple tart, tangerine-sour-cream ice cream, crème Anglaise € 11,50

Mille feuille von Vanille, Karamell, Honigsorbet
Mille feuille of vanilla, caramel, honey sorbet € 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.*