

MARY'S

R E S T A U R A N T

Abendkarte
Restaurant 18.30 – 22.00 Uhr

Vorspeisen/Appetizer

Kaninchenrücken, warmer Linsensalat, Petersilienwurzel mousse, Mango-Koriander-Sorbet <i>Saddle of rabbit, warm lentil salad, parsley root mousse, mango coriander sorbet</i>	€ 12,00
Jakobsmuscheln, Blumenkohl, Imperial-Kaviar, Brunnenkresse <i>Scallops, cauliflower, imperial-caviar, watercress</i>	€ 16,00
Tatar vom Rinderfilet, Schalottencreme, geräucherter Steinhuder Aal Kartoffel-Nussbutter-Püree <i>Beef tartare, shallot cream, smoked eel from Steinbude, potato-nut-butter-puree</i>	€ 22,00

Suppen/Soups

Parmesanschaumsuppe, Zuckerschoten, Garnele <i>Parmesan cream soup, sugar peas, prawn</i>	€ 8,50
Süßkartoffelsuppe, Passpierre, konfierte Schweinebäckchen, Madras-Curry <i>Sweet potato soup, passpierre, braised pork cheeks, Madras curry</i>	€ 9,00
Ochsenbrustessenz, schwarzer Rettich, Apfel, Gemüse-Kartoffel-Konfetti <i>Ox breast essence, black radish, apple, vegetable-potato-pieces</i>	€ 12,00

Salat/Salad

Feldsalat, Frisée, Avocado, Karotten-Apfelessig-Vinaigrette, schwarze Nüsse und Perlhuhnbrust <i>Lamb's lettuce, curly endive, avocado, carrot-apple-vinegar vinaigrette, black nuts, guinea-fowl breast</i>	€ 18,00
--	---------

MARY'S

R E S T A U R A N T

Hauptgänge/Main courses

- Am Knochen gereifter Kalbsrücken mit Markkruste,
geschmorter Kalbstafelspitz, Trüffeljus,
Chicorée, Topinambur, Ravioli
*Bone-aged saddle of veal with marrow crust, braised aitch-bone of veal,
truffle sauce, chicory, topinambur, ravioli* € 25,00
- Coq au Vin vom Bresse-Huhn, Buchen-Pilze, Perlzwiebeln,
Wurzelgemüse, Kartoffeldonut
Coq au vin of Bresse chicken, mushrooms, pearl onions, roots, potato donuts € 25,50
- Hirschkalbsrücken, Macadamianüsse, Pastinakencrème, Trockenaprikose,
Spitzkohlröllchen und Polentaschnitte
*Saddle of deer calf, macadamia nuts, parsnip cream, dried apricot,
cabbage roll, polenta* € 29,50
- US Rinderfilet 180g, gegrilltes Gemüse, gebratene Kartoffeln
US beef fillet 180g, grilled vegetables, fried potatoes € 47,00

Fischgerichte/Fishcourses

- Winter Kabeljau, Limonen-Sauerrahmschaum, Ingwergurke, Kartoffelcrème
Skrei, lemon sour cream sauce, ginger-cucumber, potato cream € 23,00
- Gegrillter Islandlachs, Muschelsud, Tomate, Staudensellerie,
Fenchelsamen, Focaccia
Grilled Iceland salmon, mussel sauce, tomato, celery, fennel seeds, focaccia € 24,00
- Gebratener Wolfsbarsch, Pimentoschaum, Chorizo-Chip, Pak Choi,
Safran-Pulpo-Risotto
Fried sea bass, pimento sauce, chorizo chip, pak choy, saffron-pulpo-risotto € 27,50

MARY's

R E S T A U R A N T

Vegetarisches Menü/Vegetarian menu

Salat von grünem Spargel, Ofentomaten, mariniertes Tofu im Brickteig
Salad of green asparagus, oven tomatoes, marinated tofu in pastry

*

Cannelloni gefüllt mit Muskatkürbis aus der Region
und mit Ziegenkäse im Ofen gebacken, Holunderblütenschaum
Cannelloni filled with pumpkin of the region and gratinated with goat cheese, elderflower sauce

*

Karamellierte Ananas,
Kokoseis, Drachenfrucht und Passionsfruchtrolade
Caramelized pineapple, coconut ice cream, pitaya, passion fruit roll

€ 33,00

Desserts/Desserts

Terrine von Valrhona-Schokolade, Mango-Melange, Calvados-Apfel
Terrine of Valrhona chocolate, mango melange, calvados apple € 10,50

Zweierlei Windbeutel, Quitten- und Espresso-Espuma, Birneneis
Two kinds of cream puffs, quince- and espresso-espuma, pear ice cream € 11,00

Rhabarber-Domino, Champagner-Granité,
weiße Schokolade, Haselnusskrokant
Rhubarb creation, raspberry-champagne-granité, white chocolate, hazelnut brittle € 12,00

Käseauswahl verschiedenen Chutneys und Früchtebrot
Cheese selection with different chutneys and fruit bread € 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.*