

MARY'S

R E S T A U R A N T

Abendkarte
Restaurant 18.30 – 22.00 Uhr

Vorspeisen/Appetizer

- Gänseleberpraline, Cranberry, Apfel, Weintraubengelee und Gewürzbiskuit
Goose liver praline, cranberry, apple, grape jelly, spicy pastry € 12,50
- Gebratene und gebeizte Jakobsmuschel, Kimchi, Koriander, Purple-Curry-Eis
Fried and marinated scallop, kimchi, coriander, purple curry ice-cream € 16,00
- Carpaccio vom Bisonfilet, Wintertrüffel, Papaya-Pfeffer,
Balsamico-Kaviar, Portulak
Carpaccio of fillet of bison, winter truffle, papaya pepper, balsamico caviar, salad € 26,00

Suppen/Soups

- Ochschwanzessenz, Gemüserauten, Ragout, gefüllter Strudel
Oxtail essence, vegetables, ragout, filled strudel € 8,50
- Erbsenschaumsuppe, Minzpesto und Kalbsbries-Tortellini
Pea soup, mint pesto, sweetbreads tortellini € 11,00
- Crèmesuppe von Krustentieren und rosa Linsen, geflammter Kaisergranat
Cream soup of crustaceans and pink lentils, flamed Norway lobster € 13,50

Salat/Salad

- Feldsalat und Löwenzahn, Orangendressing,
gebackener Ziegen-Camembert, Winzerkompott (Obst, Wein, Nüsse)
*Lamb's lettuce and dandelion, orange dressing, baked goat camembert,
fruit nut compote with wine* € 16,50

MARY'S

R E S T A U R A N T

Hauptgänge/Main courses

Zweierlei von der Heidschnucke -Rücken und Keule-
Hibiskusreduktion, Artischocken, Ackerbohnen, Kastanien-Kartoffelstampf
Saddle and leg of Heidschnucke (Lower Saxony sheep), hibiscus sauce, artichokes, broad beans, chestnut potato puree € 26,50

Sous Vide gegarter Hirschrücken aus der Springer Forst,
Berberitzen-Jus, Schwarzwurzel, Rosenkohlblätter, Haselnusswaffeln
Sous vide cooked saddle of deer from the region, barberry sauce, salsify, Brussels sprout leafs, hazelnut waffle € 32,00

Kalbskotelett aus dem Ofenrohr, Rahm-Morcheln,
Winterspinat, getrüffeltes Kartoffelgratin
Veal cutlet, creamy morels, winter spinach, truffled potato gratin € 28,00

US Rinderfilet 180g, Sauce Bearnaise, Schalottenmarmelade,
gebackene Bohnenbündchen, Bratkartoffeln
US beef fillet 180g, sauce Bearnaise, shallot jam, backed green beans, roasted potatoes € 47,00

Fischgerichte/Fishcourses

Eismeersaibling, Spitzkohl, Pastinaken und Rote Bete-Risotto
Arctic sea char, cabbage, parsnips, beetroot risotto € 22,50

Wolfsbarsch, Petersilienwurzel, gerauchte Paprikacrème, Hummer-Ravioli
Sea bass, parsley root, smoked pepper cream, lobster ravioli € 29,00

In Albaöl konfiertter Kabeljau, Hokkaido Kürbisgemüse, Stockfisch Brandade
Cod fish fried in Alba oil, Hokkaido pumpkin, stockfish brandade € 26,00

MARY'S

R E S T A U R A N T

Vegetarisches Menü/Vegetarian menu

Rote Bete-Carpaccio, schwarze Johannisbeeren,
schwarze Nüsse, Joghurtcrème
Beetroot carpaccio, black current, black nuts, yoghurt cream

*

Agnolotti mit Kürbis-Amarettinifüllung,
Kokos-Ingwersauce
Agnolotti filled with pumpkin and amarettini, coconut ginger sauce

*

Brownie, Karamellschaum, Erdnusscrème, Orangensorbet
Brownie, caramel foam, peanut cream, orange sorbet

€ 33,00

Desserts/Desserts

Marzipanparfait, kandierte Feige, Cassisfond, Espresso-Ganache
Marzipan parfait, candied fig, cassis sauce, espresso ganache € 8,50

Symphonie von der Mandel -gebrannte Mandel und Mandelmousse-
Aprikosensorbet, Blutorangengel, Zimt-Macaron
*Symphony of almond -roasted almonds and almond mousse-
Apricot sorbet, blood orange jelly, cinnamon macaron* € 11,50

„Goldener Ball“ Schokolade, Eierlikörschaum Madarineneis, Rumtopf
„Golden ball“ chocolate, Advocaat foam, tangerine ice-cream, rum fruits € 14,50

Französische Käseauswahl, Feigensenf, Früchtebrot
French cheese selection, fig mustard, 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.*