

MARY'S

R E S T A U R A N T

Abendkarte
Restaurant 18.30 – 22.00 Uhr

Vorspeisen/Appetizer

- Ziegenkäse-Wirsing-Säckchen, rosa Pfeffer, Walnuss-Dattelsalat,
Honigwabe, Heu-Espuma, Vogelbeeren
*Goat cheese and savoy cabbage bag, pink pepper, walnut date salad,
honey comb, hay espuma, rowanberries* € 12,50
- Salat vom Felsenpulpo, Limettenmayonnaise, gegrillte Paprika,
Wildkräuter, Kokos-Kurkuma-Eis, Trüffel-Kartoffeln
*Salad of rock pulpo, grilled paprika, wild herbs, lime mayonnaise,
coco turmeric ice cream, truffle potatoes* € 15,00
- Zweierlei Jakobsmuschel -gegrillt und geflammtes Carpaccio-,
Fenchel, Bouillabaisse, Passepierre und Imperial Kaviar
*Two kinds of scallop –grilled and flamed carpaccio-,
Fennel, bouillabaisse, passepierre, imperial caviar* € 19,00

Suppen/Soups

- Perlhuhnnessenz mit Perlhuhn-Roulade, pochierem Wachtelei,
Mais-Flan, Frühlingsslauch
*Guinea-fowl essence with Guinea-fowl roll, poached quail-egg,
corn flan, Spring leek* € 8,50
- Morchelrahmsuppe, Schnittlauchöl und Ochsenbacken-Wan Tan
Morel cream soup, chives oil, ox cheek wan tan € 12,00
- Rote Bete-Suppe, Kaisergranat, gestockter Sauerrahm,
Grapefruit, Liebstöckel
Beetroot soup, Norway lobster, sour cream, grapefruit, lovage € 13,00

Salat/Salad

- Caesar's Salat, Römersalatherzen, gefüllte Eier, Bacon-Marmelade,
Kräuter-Croûtons, Parmesanhippe und Geflügel-Involtini
*Caesar's salad, Romaine lettuce hearts, filled eggs, bacon marmalade, herb croûtons,
parmesan pastry, poultry involtini* € 16,50

MARY'S

R E S T A U R A N T

Hauptgänge/Main courses

- Rücken und Keule von der Heidschnucke, Antipasticrème, Artischocken und Kichererbsen-Churros
Saddle and leg of Heidschnucke (Lower Saxony sheep), antipasti cream, artichokes, chickpeas churros € 24,50
- Coq au vin vom Odefey-Huhn (Geflügelhof Odefey), Enoki, Perlzwiebeln, Wurzelgemüse, Kartoffeldonut
Coq au vin from chicken from the region, mushrooms, pearl onions, roots, potato donut € 26,50
- Trocken gereiftes Kalbsrückensteak, körnige Senf-Jus, Pfälzer Karotte, glasierter Staudensellerie und schwarzer Bohnen-Muffin
Dry aged steak of saddle of veal, mustard sauce, Palatine carrot, glazed celery, black bean muffin € 29,00
- US Rinderfilet 180g, Pfefferjus, Macadamianüsse, Zwiebelkonfit, Bohnen-Cassoulet, gebratene rote Emmalie-Kartoffeln
US beef fillet 180g, pepper sauce, macadamia nuts, onion confit, bean cassoulet, fried red potatoes € 47,00

Fischgerichte/Fishcourses

- Konfiertes Heilbutt, Kopfsalat, gerösteter Blumenkohl, Hibiskus, gebackene Kapernäpfel und Sepia-Tagliatelle
Halibut, lettuce, roasted cauliflower, hibiscus, baked capers, sepia tagliatelle € 24,50
- Gegrilltes Filet vom Wolfsbarsch, Beurre Rouge, kandierte Kalamata Oliven, Spitzkohl, weißes Bohnenpüree, Buchweizen-Amaranth Risotto
Grilled fillet of sea bass, beurre rouge, candied Kalamata olives, cabbage, puree of white beans, buckwheat amaranth risotto € 27,00
- Gebratene Medaillons vom Seeteufel, Zitronenverbene, Safranfenchel, Auberginenkaviar und 7-Kräuter-Kartoffelpüree
Fried medallions of monkfish, lemon verbena, saffron fennel, eggplant caviar, 7 herb potato puree € 29,00

MARY'S

R E S T A U R A N T

Vegetarisches Menü/Vegetarian menu

Rote Bete-Mango-Ravioli, Topinambur und Petersilienreduktion
Beetroot mango ravioli, topinambur, parsley sauce

*

Schupfnudeln von lila Süßkartoffeln und Ube-Wurzel,
Kokos-Curryschaum, glasierter Pak Choi und Cashewkern-Crunch
*Noodles from violet sweet potatoes and ube root, coco curry sauce,
glazed pak choi, cashew crunch*

*

Sanddorn-Panna Cotta, Bergamotte-Sorbet,
Schnitte von der weißen Valrhona Schokolade, Blutorangen-Campari-Sauce
*Sea buckthorn panna cotta, bergamot sorbet,
sandwich of white Valrhona chocolate, blood orange campari sauce*

€ 35,00

Desserts/Desserts

Buttermilchtarte, Hafer Eis, Pistazien und Blaubeeren
Buttermilk tarte, oat ice cream, pistachio, blueberries € 9,50

„Dessert Pink“, Bananentörtchen, Granatapfel, Drachenfrucht,
Kokos, Rosenblüten
“Dessert Pink“, banana tartlet, pomegranate, pitaya, coconut, rose blossoms € 11,50

„After Eight“-Riegel, Orangen-Parfait, Zuckerwatte und Minzgebäck
“After Eight” bar, orange parfait, cotton candy, mint pastry € 13,50

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.*