

MARY'S

R E S T A U R A N T

Business Lunch–Menü

12.00 – 14.30 Uhr

11. Juni – 14. Juni 2019

Vorspeisen/Appetizer

Rauchlachs im Safrancrêpe mit Zitronen-Crème Fraîche und Frisée

Saffron crêpe filled with smoked salmon and lemon crème fraîche, salad

oder

Pfifferlings-Crèmesuppe mit Schnittlauch Öl

Cream soup of chanterelles with chives oil

Hauptgänge/Main courses

Glasierter Kalbstafelspitz, Bohnengemüse, gebratene Polenta

Glazed veal, beans, fried polenta

oder

Gebratenes Seehechtfilet, Rucolaschaum, Schmorgurken, Fondant Kartoffeln

Fried fillet of hake, rocket foam, stewed cucumbers, fondant potatoes

oder

Frittata mit Oliven mediterranem Gemüse, Kräuter Schmand und Rauke

Frittata with olives, Mediterranean vegetable, herb sour cream, rocket

Desserts/Desserts

Melonenkaltschale mit dreierlei Melone

Cold soup of melon with three kinds of melon

oder

Schokoladen-Pistazientörtchen, Kaffee-Karamellsauce

Chocolate pistachio cake, coffee caramel sauce

Hauptgang/Main course € 18,00

Vorspeise oder Dessert, Hauptgang/starter or dessert, main course € 24,00

Vorspeise, Hauptgang, Dessert/starter, main course, dessert € 28,00

Alle Preise für den Business Lunch beinhalten ein 0,2 l Softgetränk und eine Tasse Kaffee.

All prices for business lunches include a 0.2 liter soft drink and a cup of coffee.

Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit werden Sie von unseren Mitarbeitern beraten.

For food intolerance, our staff will advise you.