

# MARY's

---

## R E S T A U R A N T

Business Lunch–Menü

12.00 – 14.30 Uhr

14. Oktober – 18. Oktober 2019

### Vorspeisen/Appetizer

Cecina de Leon, Trüffelmayonnaise, Portweingelee, mariniertes Sauerampfer

*Cecina de Leon, truffle mayonnaise, jelly of port, marinated sorrel*

**oder**

Karotten-Orangensuppe, Ingwer-Crumble

*Carrot orange soup, ginger crumble*

### Hauptgänge/Main courses

Gegrilltes Entrecôte 180g, Café de Paris, gebackene Bohnenbündchen,

Röstkartoffeln

*Grilled entrecôte 180 g, café de Paris, baked beans, roasted potatoes*

**oder**

Duett von Lachs und Zander, Lauchfondue, konfierte Tomaten,

Rote Bete-Kartoffelpüree

*Duet of salmon and pike perch, leek fondue, tomatoes, beetroot potato puree*

**oder**

Gebrannte Wirsingroulade, Soja-Gemüsejus Kürbisgemüse und Haferwurzel

*Flamed Savoy cabbage roll, soy vegetable sauce, pumpkin vegetable, salsify*

### Desserts/Desserts

„Yule Log“ Biskuitrolle mit Kirschkonfitüre, Schokoladenbuttercrème, Rahm

*“Yule Log” -Sponge roll with cherry jam, chocolate butter cream, cream*

**oder**

Eingelegte Aprikosen, Blaubeerparfait, Blutorangensauce

*Marinated apricots, blueberry parfait, blood orange 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.