

MARY's

RESTAURANT

Business Lunch-Menü

12.00 – 14.30 Uhr

14. Oktober – 18. Oktober 2019

Vorspeisen/Appetizer

Cecina de Leon, Trüffelmayonnaise, Portweingelee, marinierter 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/ <i>Main course</i>	€	18,00
Vorspeise oder Dessert, Hauptgang/ <i>starter or dessert, main course</i>	€	24,00
Vorspeise, Hauptgang, Dessert/ <i>starter, main course, dessert</i>	€	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.