

# MARY'S

---

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

Abendkarte  
Restaurant 18.30 – 22.00 Uhr

### Vorspeisen/Appetizer

- Karamellisiertes Burrata-Törtchen, gepfefferte Tomaten-Melonenkonfitüre,  
Olivenkaviar, Basilikumkresse  
*Caramelized burrata cake, tomato melon jam with pepper, olive caviar, basil cress* € 11,50
- Mousse und Parfait von der Barbarie-Entenleber, Süßkirsche, Birne,  
griechischer Joghurt, Süßholz  
*Mousse and parfait of Barbarie duck liver, sweet cherry, pear,  
Greek yoghurt, licorice* € 14,00
- Gebrannte Gelbschwanz-Makrele, Buttermilch-Dill-Crème, Meeresspargel,  
Zuckerschoteneis und Austernschaum  
*Flamed yellow tail mackerel, butter milk dill cream, salicornia,  
sugar pea ice cream, oyster foam* € 15,00

### Suppen/Soups

- Kürbiscrèmesuppe, Kürbiscrunch, Steierisches Kernöl, gebratene Rotgarnele  
*Pumpkin cream soup, pumpkin crunch, Styrian seed oil, fried red prawn* € 9,50
- Edelfischessenz, Hecht im Frühlingsrollenteig, Kafir-Limette,  
Miso, Dashi, Eierstich  
*Nobel fish essence, pike in spring roll dough, kafir lime, miso, dashi, royal* € 11,50
- Beeftea vom Weideochsen, Ochsenfilet, Wachtelei  
*Beeftea of meadow ox, filet of ox, quail egg* € 12,00

# MARY'S

---

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

### Salat/Salad

Winterliche Salatplatte, Mango-Chili-Dressing, Thunfisch, eingelegte Kräuterseitlinge, Sesam-Emulsion, Zitronenverbene  
*Salad plate of the season, mango-chili dressing, tuna, marinated mushrooms, sesame emulsion, lemon verbena* € 18,00

### Hauptgänge/Main courses

Zweierlei vom Stubenküken -sautierte Brust und Praline von der Keule-, glasierte Radieschen, Datteln, Spinat-Kartoffelpüree  
*Two kinds of springchicken -sautéed breast and praline of leg, glazed radish, date, spinach-potato puree* € 24,00

Ossobuco, Gremolata, geschmortes Feldgemüse, Kartoffelwaffeln  
*Ossobuco, gremolata, braised vegetables, potato waffles* € 26,00

Hirschkalb aus dem Springer Forst  
-rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule-, gedörrte Heidelbeeren, Schwarzwurzel, herzhafter Kaiserschmarrn  
*Deer calf from the region -pink roasted saddle and stewed leg-, dried blueberries, salsify, spicy pancake* € 29,00

Milchkalbskotelett aus der Kupferpfanne, Madeirajus, gebratene Pilze der Saison, Rübstieler, Röstzwiebel-Kartoffelstampf  
*Cutlet of milk veal fried in a copper pan, madeira sauce, fried mushrooms of the season, turnip greens, mashed potatoes with roasted onions* € 32,00

# MARY'S

---

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

### Fischgerichte/Fishcourses

- Fjordforelle in Traubenkernöl pochiert, Lauch-Fondue, Imperial-Kaviar, Aubergine, Buchweizen-Kartoffelkrapfen  
*Fjord trout poached in grape seed oil, leek fondue, imperial caviar, eggplant, buckwheat potato fritters* € 28,00
- Glasierter Seeteufel, Miso, Paprikatar, eingelegter Rettich, Ingwer, Chili, Koriander, Kokosküchlein  
*Glazed monkfish, miso, tartare of paprika, marinated radish, ginger, chili, coriander, coconut cake* € 29,00
- Gebratene Tranche vom Steinbutt, Beurre blanc, Hummersalat, grüner Spargel, Krustentier-Risotto  
*Fried tranche of turbot, beurre blanc, lobster salad, green asparagus, crustacean risotto* € 34,00

### Vegetarisches Menü/Vegetarian menu

- Quinoa-Gnocchi, Selleriesalsa, Mini-Lauch, Pecannuss, Kichererbsencreme  
*Quinoa gnocchi, celery salsa, mini leek, pecan nut, chickpea cream*  
\*
- Kürbismaultaschen, Sauerrahmschaum, getrocknete Kirschtomaten, Frisée, Ziegenkäse-Crumble  
*Pumpkin pasta squares, sour cream foam, dried cherry tomatoes, curly endive, goat cheese crumble*  
\*
- „Rüblitorte 1.9“  
Keksteig, Karottensponge, Karotte, Ahornsirup, Limettencreme, Mandelchip, Karotteneis  
“Rüblitorte 1.9“  
*Cookie dough, carrot sponge, carrot, maple syrup, lime cream, almond chip, carrot ice cream*  
\*\*\*
- € 36,00

# MARY'S

---

R E S T A U R A N T

## Desserts/Desserts

Schwarzes Eis, Amarena, Schokoladenpudding, Cranberry, Haselnusscrunch, Mini-Marshmallows <i>Black ice cream, amarena, chocolate pudding, cranberry, hazelnut crunch, mini marshmallows</i>	€ 9,50
Himbeer-Chartreuse, Schokoladensorbet, Pistazie, Apfel <i>Raspberry chartreuse, chocolate sorbet, pistachio, apple</i>	€ 11,50
„Honey“ von eigenen Bienen Honigkuchen, -Baiser, -Sorbet, Hagebuttenmousse <i>„Honey“ from own bees Honey cake, -meringue, -sorbet, rose hip mousse</i>	€ 12,00
Französische Käseauswahl, Feigensenf, Früchtebrot <i>French cheese selection, fig mustard, fruit bread</i>	€ 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.*