

MARY'S

R E S T A U R A N T

Abendkarte
Restaurant 18.30 – 22.00 Uhr

Vorspeisen/Appetizer

- „Quer durch den Garten“ Wilder Brokkoli, Petersilienwurzelcrème,
fermentierte Quitten, Salbeierde, Bärlauch-Schaum
*"Across the garden" wild broccoli, parsley root cream, fermented quinces,
sage, wild garlic foam* € 13,00
- Duett von Jakobsmuschel und Seeigel, Apfelgelee,
Basilikum, Koriander, Tagliolini
Duet of scallop and sea urchin, apple jelly, basil, coriander, tagliolini € 18,00
- Salat vom Kanadischen Hummer, grüner Spargel, Limone, Venere-Risotto
Salad of Canadian lobster, green asparagus, lemon, venere risotto € 21,00
- Carpaccio vom Wagyu Rind, frischer Wasabi, Sojaperlen,
Wildkräuter, Imperial Kaviar
Carpaccio of Wagyu beef, fresh wasabi, soy, wild herbs, imperial caviar € 29,00

Suppen/Soups

- Bete-Schaumsuppe, Liebstöckel-Öl, Cassis, Schafskäse-Culurgiones
Beetroot foam soup, lovage oil, cassis, sheep cheese culurgiones € 9,50
- Consommé vom Wildgeflügel, Gemüseperlen,
Wachtel-Involtini, Pflaumenconfit
Consommé of game fowl, vegetable, quail involtini, plum confit € 11,50
- Essenz von Edelfischen, Wachtelei, Pak Choi,
Buchweizennudeln, geflammter Kaisergranat
Essence of game fish, quail egg, pak choi, buckwheat noodles, flamed Norway lobster € 13,00

MARY's

R E S T A U R A N T

Salat/Salad

„Salat im Ring“ Gurke, Selleriepüree, Fingerkarotten, Staudensellerie, Fenchel, Radieschen, Wildkräuter

“Salad in the ring” cucumber, celery puree, carrots, celery, fennel, radish, wild herbs € 11,50

-mit gebratenen Riesengarnelen/*with fried King prawns* € 18,00

-mit Thunfisch/*with tuna* € 19,50

Hauptgänge/Main courses

Poelierte Perlhuhn-Brust, Spinat, Pastinake, Trauben, Laugenbrot-Soufflé, Nussbutter-Hollandaise

Braised guinea fowl breast, spinach, parsnip, grapes, lye bread soufflé nut butter hollandaise € 26,00

Geschmorte Kalbsbäckchen, schwarze Walnuss, gelbe Rübchen, Petersilienwurzel, Essig-Feige, Perlgraupen

Braised calf's cheeks, black walnut, yellow turnips, parsley root, vinegar fig, pearl barley € 28,00

Zweierlei vom Wildschwein

-gebratener Rücken und Spare Ribs-, Bacon Marmelade, Lauch, Kartoffel-Sandwich

Two kinds of wild boar -fried saddle and spare ribs-, bacon, marmalade, leek, potato sandwich € 28,00

Sous Vide gegarter Rücken vom Salzwiesenlamm, Frühlingsquark, Batate, Perlzwiebelmousse, gebackener Ofenkartoffel

Sous vide cooked saddle of salt marshes lamb, herb curt, batate, pear onion mousse, oven potato € 32,00

MARY'S

R E S T A U R A N T

Fischgerichte/Fishcourses

Gebratenes Zanderfilet, Beurre Blanc, Nordseekrabben, Blumenkohl, Tomaten-Tortellini <i>Fried fillet of pike perch, beurre blanc, North Sea brown shrimps, cauliflower, tomato tortellini</i>	€ 27,50
Gegrilltes Thunfischsteak, Avocado-Salsa, Spitzpaprika, Kimchi, Popcorn-Falafel <i>Grilled tuna steak, avocado salsa, paprika, kimchi, popcorn falafel</i>	€ 28,50
Tranchen vom Seeteufel, Kombuchalack, Erbsen, Rettich, Maniok, Miso-Müsli <i>Slices of monkfish finished with kombucha, peas, radish, manioc, miso mix</i>	€ 34,00

Vegetarisches Menü/Vegetarian menu

„Heidi und Peter“
Quiche mit Ziegenkäse, Frühlingslauch, Salbeireduktion,
Alpkräutereis, Buchen-Pilze
“Heidi and Peter”
Quiche of goat cheese, spring leek, sage sauce, Alpine herbs ice cream, mushrooms
*

Hausgemachtes Kichererbsen-Tempeh,
Joghurtcrème, fermentierte Tomaten, Weizentortilla
Homemade chickpea tempeh, yoghurt cream, fermented tomatoes, tortilla
*

Valrhona-Karamellmousse,
Keksteig, Kakaopralinen, kandierte Erdnüsse
Valrhona caramel mousse, biscuit dough, cocoa chocolate candy, candied peanuts

€ 39,00

MARY'S

R E S T A U R A N T

Desserts/Desserts

Tonkabohnen-Panna Cotta, Mangoparfait, Limonen-Sour <i>Tonka bean panna cotta, mango parfait, lime sour</i>	€ 9,50
Trilogie von Erdbeeren und Rhabarber -Tarte, Tiramisu und Sorbet- <i>Trilogy of strawberry and rhubarb</i> -Tarte, Tiramisu, Sorbet-	€ 10,50
Cheesecake-Schnitte, Pistazieneis, eingelegte Jahrgangs-Kirschen und -Erdbeeren aus der Saison 2019 <i>Cheesecake, pistachio ice cream,</i> <i>pickled cherries and strawberries from the season 2019</i>	€ 11,50
Französische Käseauswahl vom Brett, verschiedene Chutneys, Früchtebrot <i>French cheese selection, chutneys, 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.*