

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
- Gepökelte Lammzunge gebacken, Rotkohlreduktion, Hokkaido-Kürbis,
Meerrettichschnitte, Glacialsalat
*Pickled braised lamb tongue, red cabbage sauce, hokkaido pumpkin,
horseradish, glacial lettuce* € 13,00
- 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 makereel, butter milk dill cream, salicornia,
sugar pea ice cream, oyster foam* € 15,00

Suppen/Soups

- Pfifferlingscrèmesuppe, geschmorte Kaninchenkeule, Schalottenkonfit
Cream soup of chanterelles, braised leg of rabbit, shallot confit € 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

Herbstliche 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 Pfifferlinge,
Rübstiel, Röstzwiebel-Kartoffelstampf
*Cutlet of milk veal fried in a copper pan, madeira sauce, fried chanterelles, 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, Pesto Genovese, getrocknete Kirschtomaten, sautierter Mangold, Ziegenkäse-Crumble
Pumpkin pasta squares, pesto Genovese, dried cherry tomatoes, sautéed chard, 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.*