

# MARY'S

R E S T A U R A N T

Business Lunch–Menü

12.00 – 14.30 Uhr

24. Juli – 28. Juli 2017

## Vorspeisen/Appetizer

Rauchlachsmousse, Karotten-Ingwer, Kartoffelmeerrettichrösti, Wildkräutersalat  
*Mousse of smoked salmon, carrot-ginger vegetable, potato-horseradish rösti, wild herb salad*

**oder**

Rinderconsommé mit Pfifferlingsroulade

*Beef consommé, chanterelle roll*

## Hauptgänge/Main courses

Heidschnuckenkeule, Selleriepüree, Karotten, Macaire-Kartoffeln

*Leg of Heidschnucke (Lower Saxony sheep), celery puree, carrots, macaire potatoes*

**oder**

Gebratenes Kurrhahnfilet mit Kräuteröl, Rahmkohlrabi, geröstete Dillkartoffeln

*Fried fillet of gurnard, herb oil, creamy kohlrabi, roasted dill potatoes*

**oder**

Gefüllte Kartoffelgnocchi, gebratene Pfifferlinge, konfierte Tomaten

*Filled gnocchi, fried chanterelles, tomato confit*

## Desserts/Desserts

Grießflammeri, Pfirsichsorbet, Schokoladencrunch

*Semolina pudding, peach sorbet, chocolat crunch*

**oder**

Beerentarte, Vanillecrème, karamellierte Pistazien

*Tarte of berries vanilla cream, caramelized pistachios*

Hauptgang/Main course € 18,00

Vorspeise oder Dessert, Hauptgang/starter or dessert, main course € 22,00

Vorspeise, Hauptgang, Dessert/starter, main course, dessert € 26,00

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.