

MARY'S

R E S T A U R A N T

Business Lunch–Menü

12.00 – 14.30 Uhr

15. Juli – 19. Juli 2019

Vorspeisen/Appetizer

Geflammtes Ceviche mit Heilbutt, Brunnenkresse und Limettenschaum

Flamed ceviche with halibut, watercress and lime foam

oder

Parmesanschaumsuppe mit Eismeergarnelen

Parmesan foam soup, Arctic shrimps

Hauptgänge/Main courses

Medaillon vom Kalbsfilet (130 g), Salbeijus, Kräuterseitlinge und cremige Polenta

Medallion of fillet of veal (130 g), sage sauce, mushrooms, creamy polenta

oder

Gebratenes Zanderfilet, Beurre blanc, glasierter Spitzkohl, Kartoffelplätzchen

Fried fillet of pike-perch, beurre blanc, glazed cabbage, potato cookies

oder

Schupfnudeln, Mangold, Rote Bete, grüner Spargel und Granatapfel

Noodles, chard, beetroots, green asparagus, pomegranate

Desserts/Desserts

Erdbeerparfait mit Topfenschaum und kandierten Walnüsse

Strawberry parfait, curd foam, candied walnuts

oder

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Waldbeerenragout und Vanillesauce

Chocolate cake with liquid core, wild berry ragout, vanilla sauce

Hauptgang/Main course	€	18,00
Vorspeise oder Dessert, Hauptgang/starter or dessert, main course	€	24,00
Vorspeise, Hauptgang, Dessert/starter, main course, dessert	€	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.