

# MARY'S

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

Business Lunch–Menü

12.00 – 14.30 Uhr

22. Juli – 26. Juli 2019

### Vorspeisen/Appetizer

Culatello di Zibello, eingelegte Pfifferlinge, Kopfsalat, Kartoffel-Dressing, Oliven-Crostini

*Culatello di Zibello, marinated chanterelles, salad, potato dressing, olive crostini*

**oder**

Gelbe Linsensuppe mit Madras-Curry und Chorizo

*Yellow lentil soup, Madras curry and chorizo*

### Hauptgänge/Main courses

Ossobuco vom Kalb, Gremolata, glasiertes Feldgemüse und Safranrisotto

*Ossobuco of veal, gremolata, glazed vegetable, saffron risotto*

**oder**

Duett von Kabeljau und Steinbeißer, Rucolaschaum, gebratener Brokkoli und Kartoffelmousseline

*Duet of cod fish and wolffish, rocket foam, fried broccoli, potato mousseline*

**oder**

Gefüllte Cannelloni mit Ricotta, Spinat, Feigenkompott,

Ziegenkäseschaum und Feldsalat

*Filled cannelloni with ricotta, spinach, fig compote, goat cheese foam and lamb's lettuce*

### Desserts/Desserts

Zwetschgen-Panna Cotta mit Vanilleschaum

*Plum panna cotta, vanilla foam*

**oder**

„Melting moments“ gefüllt mit Himbeerbuttercrème, Pfirsichragout und karamellierter Marshmallow-Crème

*Melting moments filled with raspberry butter cream, peach ragout, caramelized marshmallow cream*

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.