

# MARY'S

---

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

Business Lunch–Menü  
12.00 – 14.30 Uhr  
19. August – 23. August 2019

### Vorspeisen/Appetizer

Schinken-Lauch-Quiche, Senfcrème und Wildkräutersalat

*Ham leek quiche, mustard cream, wild herb salad*

**oder**

Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Rosmarincroûtons

*Yellow paprika foam soup, rosemary croûtons*

### Hauptgänge/Main courses

Spanferkelrücken, Thymian-Honigjus, gerösteter Blumenkohl, lila Wurzelgemüse, Petersilien-Kartoffelpüree

*Saddle of suckling pig, thyme honey sauce, roasted cauliflower, purple roots, parsley potato puree*

**oder**

Gebratener Seesaibling, Krustentierschaum, geschmorter Romanasalat, Pulporisotto

*Fried arctic char, crustacean foam, braised Romaine lettuce, pulpo risotto*

**oder**

Gefüllte Crêpe-Roulade, Spinat, Ricotta, karamellisierte Walnüsse, Süßkartoffelcrème und Feldsalat

*Filled crêpe roll, spinach, ricotta, caramelized walnuts, sweet potato cream, lamb's lettuce*

### Desserts/Desserts

Zwetschgen-Panna Cotta mit Vanilleschaum

*Plum panna cotta, vanilla foam*

**oder**

Zitronentarte, Erdbeerparfait

*Lemon tarte, strawberry parfait*

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.