

MARY'S

R E S T A U R A N T

Oktober-Menü

Hausgebeizte Fjordforelle, Salzzitrone, Brunnenkresse,
Buchweizen-Blini, Kaviar

House-pickled fjord trout, salt lemon, watercress, buckwheat blini, caviar

€ 16,00

*

Essenz vom Wildfasan, Crépinette,
Traubenragout, Wonnekraut

Essence of the wild pheasant, crépinette, grape ragout, sauerkraut

€ 11,50

Trocken gereiftes Kalbsfilet,
Pfifferlingsragout, fermentiertes Gartengemüse,
Kartoffel-Lauch-Soufflé

Veal fillet -dry aged-, chanterelle ragout, fermented garden vegetables, potato and leek soufflé

€ 29,00

Lüttje Lage „mal anders“
-Malzcrème, Bierschaum-Espuma,
Weizen-Cracker, Hopfenschnee, Kornsorbet-

“Lüttje Lage” Malt cream, beer foam espuma, wheat crackers, hop snow, grain schnapps sorbet

€ 10,50

Menü € 64,00 pro Person