

MARY'S

R E S T A U R A N T

Gourmet-Menü 6-Gang

Bitte bestellen Sie von 18.00 bis 20.00 Uhr.

-Dreierlei Tatar-

von Saibling, Gelbschwanzmakrele und Thunfisch,
Sesam-Emulsion, asiatische Aromen

-Three types of tartare-

Of char, yellowtail mackerel and tuna, sesame emulsion, Asian flavors

*

Geröstete Jakobsmuschel, geflammter Kaisergranat,
Bete-Schaum, Schotencrème, Mango, Krustentierriisotto

Roasted scallop, flamed Norway lobster, beetroot foam, sugar pea cream, mango, crustacean risotto

€ € 25,00

*

-Hühnerstall-

Sous vide gegartes Stubenküken, Portweinlack, gebutterte Maiskolben,
Weizengras, Wachtelei, Kartoffelstroh

*"Chicken coop" Sous vide cooked spring chicken, port wine glaze, buttered corn, wheatgrass,
quail egg, potato straw*

€ 17,00

*

-Hirschkalb aus dem Springe Forst-

Rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule, Wacholderjus,
glasierte Schwarzwurzeln, Pastinakenpüree,
karamellierte Kumquats, Haselnusswaffeln

Deer calf from the Springe Forst-

*Roasted pink saddle and braised leg, juniper jus, glazed salsify, parsnip puree,
caramelized kumquats, hazelnut waffles*

€ 34,00

*

Rumtopf, gebranntes Früchtetee-Eis, Baiser

Rum pot, roasted fruit tea ice cream, meringue

€ 12,50

*

Internationale Käsespezialitäten, Feigensenf, Früchtebrot

International cheese specialties, fig mustard, fruit bread

€ 13,50

Menü € 99,00 pro Person