

MARY'S

R E S T A U R A N T

Juni-Menü

Carpaccio vom eingelegten Kohlrabi,
gebratene Flusskrebse, Johannisbeer-Emulsion, Salanova-Salat,
Kartoffel-Estragon-Dressing

*Carpaccio of pickled kohlrabi, fried freshwater crayfish, currant emulsion, salanova salad,
potato tarragon dressing*

€ 14,50

*

Crèmesuppe von Zuckerschoten,
Rettichschaum, Portulak, Apfelvinaigrette,
Apfel im Filo-Schlafrock

Sugar pea cream soup, radish foam, purslane, apple vinaigrette, apple wrapped in filo pastry

€ 14,00

*

Trocken gereiftes Teres Major vom Rind,
Bickbeeren-Jus, roter Mojo-Schaum, gebratene Prinzessbohnen,
glasierte Radieschen, Kräuterflan

*Dry-aged beef Teres Major, blueberry jus, red mojo foam, fried green beans,
glazed radishes, herb flan*

€ 29,00

*

Himbeer-Tartelette,
Likör 43-Milcheis, Ivoire-Schokoladenmousse

Raspberry tartlet, liqueur 43 milk ice cream, ivoire chocolate mousse

€ 11,50

Menü € 66,00 pro Person