

MARY'S

R E S T A U R A N T

November/Dezember

Hausgemachter Hirschschinken,
Pastinakencrème, schwarzen Nüsse, Quittenkompott,
Brunnenkresse

Homemade deer ham, parsnip cream, black nuts, quince compote, watercress

*

Crèmesuppe vom Hokkaidokürbis, steierisches Kernöl,
karamellierte Kürbiskerne, gefüllte Wan Tan

*Hokkaido pumpkin cream soup, Styrian pumpkin seed oil,
caramelized pumpkin seeds, stuffed wan tan*

*

Geschmorte Brust und Keule von der Barbarie Ente,
Orangensauce, Rosenkohlblätter, Apfel-Rotkohl, Kartoffelklöße

*Braised breast and leg of Barbarie duck, orange sauce,
Brussels sprouts leaves, red cabbage, potato dumplings*

*

Schokoladen-Eierlikörschnitte,
Jahrgangsfrüchte, Glühwein-Parfait
Chocolate eggnog slices, vintage fruits, mulled wine parfait

4-Gang € 68,00

3-Gang ohne Vorspeise € 56,00