

MARY's

RESTAURANT

Gourmet-Menü 6-Gang

Bitte bestellen Sie von 18.00 bis 20.00 Uhr.

„Handwerkliche Köstlichkeiten“

-Dreierlei Kaviar-

Lachs, Hecht und Stör, Blinis, Babyspinat, Reis

„Artisanal delicacies“

-Three kinds of caviar- salmon, pike and sturgeon Blinis, baby spinach, rice

*

Mariniertes Sashimi vom Oldenburger Bachsaibling,

Sojalack, Wasabiperlen, gepickelter Rettich, Algensalat

Marinated sashimi from Oldenburg brook trout, soy varnish, wasabi pearls, pickled radish, seaweed salad

€ 25,00

*

Rinderbrustsülze, Kalbsvelouté, Reduktion von altem Balsamico,

gerösteter grüner Spargel, Kartoffelstroh, Kräuterschwamm

Beef breast aspic, veal velouté, reduction of old balsamic vinegar,

roasted green asparagus, potato straw, herb sponge

€ 17,00

*

-Heidelamm-

Rosa gebratener Rücken im Honigcrêpe

und Keule im Merguez-Gewürzsud -bei Niedertemperatur gegart-

glasierte Karotten, cremige Topinambur, Rote Bete-Couscous

- Heather lamb-

Pink roasted back in honey crêpe and leg in merguez spice broth -cooked at low temperature-

glazed carrots, creamy Jerusalem artichoke, beetroot couscous

€ 34,00

*

„Winter ade“

Apfelcrème, Mandarinsorbet, Orangenschnee,

gebrannte Mandel, Hippengebäck

"Goodbye winter"

Apple cream, tangerine sorbet, orange snow, roasted almonds, pastry

€ 12,50

*

Käseauswahl des Hauses, zwei Chutneys,

hausgemachtes Früchtebrot oder Schwarzbrot

House cheese selection, two chutneys, homemade fruit bread or black bread

€ 13,50

Menü € 99,00 pro Person