

# 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.

Tatar vom Reh, herzhaft eingekochte Birne,  
Preiselbeeren, Senf

*Deer tartare, spicy boiled down pear, cranberries, mustard*

€ 18,00

\*

Essenz von Edelfischen,  
Dashi-Eierstich, Heilbutt-Celestine

*Essence of game fish, dashi egg custard, halibut celestine*

€ 20,00

\*

Geräucherter Stör, Kaviar,

Sorbet von der Salzzitrone, Passe Pierre

*Smoked sturgeon, caviar, salt lemon sorbet, Passe Pierre*

€ 12,00

\*

Zweierlei vom Hirschkalb

-Rosa gebratener Rücken und geschmorte Keule-

Hibiskussauce, gebrannter Chicorée, Selleriepüree, Kartoffelnocken

*Two kinds of deer calf -pink roasted loin and braised leg-  
hibiscus sauce, burnt chicory, celery puree, gnocchi*

€ 34,00

\*

Nougat-Baileys-Pralinen

Trilogie vom Apfel -Gelée, Gel und Calvados-Beerenapfel-,

Sauerkirsch-Eis

*Nougat Baileys chocolates*

*Apple trilogy -jelly, gel and calvados berry apple-*

*Sour cherry ice cream*

€ 13,00

\*

Internationale Käseauswahl,

hausgemachtes Fruchtebrot, verschiedene Chutneys

*International cheese selection, homemade fruit bread, different chutneys*

€ 13,50

\*\*\*

Menü € 99,00 pro Person