

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 Auster -Natur, Rockefeller, Ceviche-

Three kinds of oyster -plain, Rockefeller, ceviche-

€ 17,50 R,G,C

*

„Falsche Jakobsmuschel“,

Kräuterseitling, Shiitake-Sud, Erbsenpüree, Sellerie-Heu,

Zitronenmayonnaise, Knoblauchkresse

“Wrong Scallop”, oyster mushrooms, shiitake mushroom sauce,

pea puree, celery, lemon mayonnaise, garlic cress

€ 22,00 F,G,I,O

*

Zweierlei von der Wachtel

-Brust, Crêpinette-,

Macaire-Kartoffel, Blaubeerkompott

Two types of quail -breast, crêpinette-, macaire potatoes, blueberry compote

€ 16,50 G,C,A,O,L,F

*

Rosa gebratener Hirschrücken, Wildjus,

geschmorter Wirsing, Quitten Chutney, herzhafter Baumkuchen

Pink-roasted saddle of venison, game jus, braised savoy cabbage,

quince chutney, savory Baumkuchen

€ 35,00 A,G,C,L,O,F

*

Spekulatiusmousse, Wallnusseis, Birnenchip

Speculoos mousse, walnut ice cream, pear chip

€ 7,50 C,G,E,H,O

*

Krosse Schokoladenwaffeln, Milchmousse, zweierlei Mandarine,

Kahlua-Ganache, weiße Schokoladen-Spiralen, Blattgold

Crispy chocolate wafers, milk mousse, two kinds of mandarin orange, Kahlua ganache,

white chocolate spirals, gold leaf

€ 14,50 A,C,G,O,E,H

Menü € 109,00 pro Person

Optional: Internationale Käseauswahl, hausgemachtes Früchtebrot,
verschiedene Chutneys

International cheese selection, homemade fruit bread, different chutneys

€ 13,50 G,A,H,E