

Als Aperitif empfehlen wir

1 Glas Sekt 6,90
mit Bratapfel Likör oder Wald Früchte Likör
von Brennerei Schermann

Hausaperitif – Mai Tai Sorbet mit Sekt aufgegossen 8,90

Kinder Gerichte

Ein Teller Pommes mit Ketchup / Majo 5,80

Spätzle mit Rahmsoße 6,50

Haugemachte Chicken Nuggets
mit Pommes oder Spätzle 12,80

Schweine Schnitzel mit Pommes oder Spätzle 12,80

Suppe

Kürbiscremesuppe 9,80
mit geröstetem Öl und karamellisierten Kürbiskernen

Zitronengrassüppchen mit Garnelenspieß 13,80

Unsere Weinempfehlung
Zur Vorspeise 1 Glas 4,80
Weißburgunder trocken, Weingut Pieper Basler, Offenburg
Zum Hauptgang
Cuvée Noir, Villa Heynburg 1 Glas 5,20

DAS MENÜ

EINFACH. ANDERS.

Surf & Turf
Carpaccio von Rinderfilet und Garnele / Honigsenfsoße /
Feldsalat in Kartoffeldressing
Einzelgericht 16,80

★★★

Kalbsrücken unter Kräuter-Senf-Kruste
getrüffelte Rahmsoße / Winter Gemüse / Spätzle
Einzelgericht 34,-

oder
Rinderfilet
getrüffelte Rahmsoße / Wintergemüse / Pommes
Einzelgericht 38,-

★★★

Apfel-Crumble mit Rosmarin-Orange-Eiscreme

2 Gang Menü 49,- (Vorspeise & Hauptgang)

3 Gang Menü 59,-

Unsere Weinempfehlung

Zur Vorspeise

Sauvignon Blanc trocken, Weingut Pieper Basler 1 Glas 4,20

Zum Hauptgang

Chardonnay, Villa Heynburg 1 Glas 5,20

FISCHMENÜ

Gebeizter Thunfisch / Muerpilze / Glasnudelnsalat
Einzelgericht 16,-

★★★

Jakobsmuschel unter der Mandelkruste /Krustentier-Jus
Safrancreme
Einzelgericht 16,-

★★★

Norwegischer Pollack in Olivenöl gegart
Muschelvinaigrette / Kohlrabi / feine Bandnudeln
Einzelgericht 34,-

★★★

Apfel-Crumble mit Rosmarin-Orange-Eiscreme

2 Gang Menü 48,- (Vorspeise & Hauptgang)

3 Gang Menü 55,- (Vorspeise, Hauptgang, Dessert)

3 Gang Menü 60,- (Vorspeise, Zwischengang, Hauptgang)

4 Gang Menü 69,-

Unsere Weinempfehlung

Zur Vorspeise

Spätburgunder Rosé trocken, Weingut Pieper Basler 1 Glas 4,50

Zum Hauptgang

Spätburgunder halbtrocken, Weingut Tobias Königer 1 Glas 4,80

VEGETARISCHES MENÜ

Vorspeisenvariation

Rote Beete / Ziegenkäse auf Roten Linsen / Feldsalat

Einzelgericht 14,-

★★★

Tagliatelle / indisches Mungbohnen-Curry

Einzelgericht 26,-

★★★

Apfel-Crumble mit Rosmarin-Orange-Eiscreme

2 Gang Menü 38,- (Vorspeise & Hauptgang)

3 Gang Menü 49,-

Das Menü kann auch vegan serviert werden.

Bitte sprechen Sie unser Service an.

MARZIN

EINFACH. ANDERS.

TAGESEMPFEHLUNGEN

Vorspeise

Gänseleberterriner in Rotweingelee
(von der ungestopften Gänseleber)
mit Feldsalat in Joghurtdressing
16,-

Hauptgänge

Ragout von heimischem Wild in feiner Sauce
mit Gemüse / Glasierterem Rotkraut / Spätzle
/ Preiselbeer-Birne
29,-

Panierte Hähnchenbrust / Wintergemüse /
griechischer Reismudeln
26,-

Zwei Panierte Schweineschnitzel / Gemüse
der Saison / Pommes
25,-

Rinderfilet "Stroganoff"
Kartoffelpüree und Kürbisgemüse
28,-