

Marley's

THE MADISON RESTAURANT

Täglich ab 15 Uhr. Am Wochenende und an Feiertagen ab 12 Uhr
Daily from 3 p.m. At the weekend and on public holidays from 12:00 p.m.

STARTER

Goat Cheese

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Römersalat, karamellisierten Walnüssen
und Birnenspalten

with honey, romaine lettuce, caramelized walnuts and pear wedges

11,50

Smoked Salmon

Norwegischer Räucherlachs mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich

with hash browns and creamed horseraddish

12,00

Burrata DOP 125g

aus Apulien mit Tamarillo-Feigensalsa, Tomaten und Babyblattspinat

from Apulia with tamarillo fig salsa, tomatoes and baby spinach

14,50

Special Bali Satay

Marnierte Spieße von Huhn und Garnele mit asiatischem Rotkohlsalat und Erdnusssauce

Marinated chicken and prawn skewers with Asian red cabbage salad and peanut sauce

Portion / single **11,00**

zum Teilen / to share **18,50**

SOUP

Beef Soup

Rindfleischbrühe mit Fleisch und Gemüse

with beef and vegetables

6,00

Creamy Lobster Soup

Hummercremesuppe mit Sherrykrabben

with sherry shrimps

7,50

SALAD

Mixed Salad

Gemischter Salat mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika, Gurken und Dressing

Mixed greens with tomatoes, onions, peppers, cucumbers and dressing

American ~ French ~ Italian ~ Sylter

klein / small **5,00**

groß / large **7,50**

Caesar Salad

Römersalat mit Parmesan, Croûtons und Caesar Dressing

Romaine lettuce with Parmesan, croûtons and Caesar dressing

klein / small **7,50**

groß / large **11,00**

*** mit gebratenem Hähnchen / *with fried chicken*

17,00

*** mit gebratenen Black Tiger Garnelen / *with fried black tiger prawns*

22,00

MADISON Salad

Großer gemischter Salat mit gebratenem Hähnchen, Speck, Ei

Käsestreifen und American Dressing

*Large mixed salad with fried chicken, bacon, egg
cheese and American dressing*

17,00

STEAK

Unsere beliebten Steaks servieren wir mit zwei Beilagen Ihrer Wahl.

We serve our popular steaks with two side dishes of your choice.

Rumpsteak „Madagaskar“ 180g

aus dem herzhaften Rinderrücken, gratiniert mit einer Pfefferbutter

Black Angus Sirloin Steak, au gratin with pepper butter

24,00

Black Angus Beef 180g

Rinderfilet aus Uruguay mit Kräuterbutter

Tenderloin from Uruguay with herb butter

32,00

Rib-Eye Mastercut 350g

zart gereifte Hochrippe vom Lavasteingrill

tender prime rib from the lava stone grill

Perfekt zum Teilen / *perfect for sharing*

36,00



Pommes frites

French fries

Kartoffelpüree

Mashed potatoes

**Süßkartoffel-Karottenpüree
mit Ingwer**

*Mashed mix of sweet potato
and carrots with ginger*

Amerikanischer Krautsalat

Coleslaw

Vitelotte-Kartoffelsalat

Vitelotte-potato salad

Salat der Saison

Salad of the season

Blattspinat

Spinach

Grüne Bohnenvariation

Green mixed beans

Grüner Spargel

Green asparagus

Jede zusätzliche Beilage / Each additional side dish

5,00

MAIN COURSE

MADISON Burger

Rindfleischburger mit würzige Sauce, Eisbergsalat, Gurke, Tomate
Zwiebeln und Pommes frites

*Beef burger with a tasty sauce, iceberg lettuce, cucumber, tomato
onions and French fries*

14,00

*** mit Käse / with cheese

15,00

Pannfisch

Gebratene Fischfilets mit Pommery-Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelpüree

Fried fish fillets with Pommery Mustard sauce, spinach and mashed potatoes

21,00

Plum Duck

Gebratene Entenbrust mit Pflaumensauce, Gemüsechips
und Süsskartoffel-Karottenpüree mit Ingwer

*Fried duck breast with plum sauce, vegetable chips
and a mashed mix of sweet potatoes and carrots with ginger*

22,00

Loup de mer

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit mediterranen Kräutern, Vitelotte-Kartoffelsalat
ligurischen Oliven und zweierlei Pesto

*Fried sea bass fillet with Mediterranean herbs, Vitelotte-potato salad
Ligurian olives and two types of pesto*

24,00

WOK SPECIALS

Tandoori Chicken

Tandoori mariniertes Hähnchen mit Wokgemüse

Thai-Currysauce und Basmatireis

with wok fried vegetables, Thai curry sauce and Basmati rice

18,00

Crispy Duck

Knusprige Entenbrust mit Chili-Wokgemüse und Basmatireis

Duck breast with wok fried chili vegetables and Basmati rice

22,00

Teriyaki

Mariniertes, gegrilltes Black Angus Rinderfilet 180g mit Wokgemüse

Soja-Ingwersauce und Basmatireis

Marinated grilled Black Angus Beef 180g with wok fried vegetables

soy ginger sauce and Basmati rice

32,00

Daily Wok

Täglich wechselnde Wok-Spezialität mit gebratenem Fisch

Daily variation of a wok speciality with fried fish

17,50

VEGETARIAN

Penne Sansibar

in pikanter Tomaten-Frischkäsesauce und Rucola
with tasty tomato-cream-cheese-sauce and arugula

11,50

*** mit gebratenen Black Tiger Garnelen / *with fried black tiger prawns*

21,50

Spicy Vegetables

Gebratenes Wokgemüse mit Sweet-Chili Sauce, Mini-Frühlingsrollen und Basmatireis
Wok fried vegetables with sweet-chili sauce, mini spring rolls and Basmati rice

12,50

Thai Curry

Thai-Curry in Kokosnussmilch mit Asiagemüse, Basmatireis und Gemüsechips
with coconut milk, Asian vegetables, Basmati rice and vegetable chips

13,50

KIDS MENU

Für Kinder bis 12 Jahre
For children up to 12 years

Penne

mit Tomatensauce und Parmesan
with tomato sauce and Parmesan cheese

5,00

Chicken

Gebackene Hähnchennuggets mit Süsskartoffel-Karottenpüree mit Ingwer
*Baked chicken nuggets with a mashed mix of sweet potatoes
and carrots with ginger*

5,50

Fish Sticks

Fischstäbchen mit Pommes frites
with French fries

5,50

DESSERT

Ice Cream

Eine Kugel Eis

One scoop of ice cream

2,00

Red Berries Compote

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce oder Eis

with vanilla sauce or ice cream

6,00

Crème Brûlée

Vanillecreme mit karamellisiertem Rohrzucker

Vanilla crème with caramelized cane sugar

6,50

Chocolate Mousse Tart

Schokoladenmoussetörtchen mit Sauerkirschen

with morello cherries

6,50

Alle Preise verstehen sich inklusive MwSt. sowie Bedienungsgeld
und sind in Euro angegeben.

All prices are in Euro and include sales tax and service.

WINE

WHITE

Chardonnay

frischer Wein mit schöner Frucht
Frankreich, Gascogne, Domaine Tariquet
0,2 l **7,80** 0,75 l **27,00**

Grauer Burgunder «Eins zu Eins»

fruchtig, spritzig und ein mineralisches Bouquet
Deutschland, Pfalz, Andreas Diehl
0,2 l **8,30** 0,75 l **29,00**

Weißburgunder

weich mit wenig Säure und einladendem Duft
Deutschland, Pfalz, Tina Pfaffmann
0,2 l **8,30** 0,75 l **29,00**

«Straight» Sauvignon Blanc

feinwürzige Frucht, finessenreich und ein langer Nachhall
Deutschland, Rheinhessen, Tobias Krämer
0,2 l **10,30** 0,75 l **36,00**

Riesling

hohes Maß an Mineralität, würzig, voller Finesse und schöne Balance
Deutschland, Mosel, Schlossgut Liebig
0,2 l **10,80** 0,75 l **38,00**

Lugana

kräftige Frucht, im Abgang würzige mineralische Nuancen
Italien, Veneto, Alberto Zenato
0,2 l **11,20** 0,75 l **39,00**

SPARKLING WINE

Sekt Carte Blanche Sec

Pinot de Loire, Chardonnay, Pinot Noir, Ugni Blanc
belebende Perlage und Noten von weißen Früchten
Deutschland, Baden, Geldermann
0,1 l **6,50** 0,75 l **39,00**

Champagner Brut Réserve

lebhaft, frisch und harmonisch mit zarter Frucht
Frankreich, Champagner, Taittinger
0,1 l **13,20** 0,75 l **79,00**

WINE

RED

Côtes du Rhône

Rebsorten: Mourvèdre, Grenache, Syrah
aromatisch vielschichtig, ohne kompliziert zu sein
Frankreich, Rhône, La Rocaille
0,2 l **8,00** 0,75 l **28,00**

«Quatro»

Cabernet Sauvignon, Carmenère, Malbec, Syrah
harmonischer weicher Wein mit schöner Frucht
Chile, Valle de Colchagua, MontGras
0,2 l **10,30** 0,75 l **36,00**

Primitivo -BIO-

weich und vollmundig mit feiner Fruchtsüße
Italien, Apulien, Foresta Umbrosa
0,2 l **10,30** 0,75 l **36,00**

Shiraz

harmonisch, würziger Wein mit konzentrierten Fruchtaromen
Australien, Langhorne Creek, Heartland Wines
0,2 l **10,90** 0,75 l **38,00**

Chianti Classico

elegante Frucht, weich, samtig
Italien, Toskana, Fattoria Le Corti
0,2 l **11,20** 0,75 l **39,00**

Black Print

St. Laurent, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon
intensives Aroma, fruchtig und würzig
Deutschland, Pfalz, Markus Schneider
0,2 l **13,50** 0,75 l **47,00**

ROSÉ

«Saigner»

würzig und kräftig, mit lebendiger Säure
Deutschland, Pfalz, Markus Schneider
0,2 l **10,80** 0,75 l **38,00**

BEVERAGES

BEER

König Pilsener vom Fass	0,25l	3,60
König Pilsener vom Fass	0,4l	5,70
Th. König Zwickel vom Fass	0,3l	4,20
Alsterwasser ^{1,4}	0,25l	3,20
Alsterwasser ^{1,4}	0,4l	5,00
König Pilsener - alkoholfrei	0,33l	4,00
Benediktiner Weissbier	0,5l	6,00
Benediktiner Weissbier - alkoholfrei	0,5l	6,00

SOFT DRINKS

Gerolsteiner - medium	0,25l	3,30
Gerolsteiner - naturell	0,25l	3,30
Gerolsteiner - medium	0,75l	7,00
Gerolsteiner - naturell	0,75l	7,00
Thomas Henry Tonic Water ⁵	0,2l	3,80
Thomas Henry Bitter Lemon ⁵	0,2l	3,80
Thomas Henry Ginger Ale ²	0,2l	3,80
Coca Cola ^{1,2,3,4} ,Coca Cola Zero ^{3,4}	0,2l	3,30
Fanta ^{1,2,4} Sprite ^{1,4}	0,2l	3,30
Spezi (Coca Cola ^{1,2,3,4} , Fanta ^{1,2,4})	0,4l	5,70
Apfelschorle	0,2l	3,00
Apfelschorle	0,4l	5,00
Rhabarbersaftschorle	0,33l	4,20
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,50
Tomaten-, Grapefruit-, Maracujasaft	0,2l	3,50
Orangensaft - frischer Direktsaft	0,2l	4,00

HOT BEVERAGES

Kaffee Crème	3,20
Espresso	3,20
Espresso doppelt	4,20
Cappuccino	4,20
Latte Macchiato	4,50
Milchkaffee	4,50
Kännchen Tee	5,00
Kännchen Kakao	5,00

SPIRITS

APERITIV

Sherry medium Dry	5cl	4,00
Sherry Fino ²	5cl	4,00
Delaforce Fine Port Ruby ²	5cl	4,50
Martini Bianco	5cl	4,20
Antica Formula	5cl	5,50
Campari ²	4cl	5,50
Aperol ²	4cl	5,50
Pernod	4cl	5,50

DIGESTIV

Averna	5cl	6,50
Ramazzotti	5cl	6,00
Fernet Branca	5cl	6,00
Jägermeister	2cl	3,50
Helbing Kümmel	2cl	3,00
Linie Aquavit	2cl	3,50

GRAPPA

Sibona di Chardonnay	2cl	5,00
Nonino Ûe di Sauvignon	2cl	6,50

COGNAC & BRANDY

Carlos 1 ²	2cl	5,50
Cardenal Mendoza	2cl	5,50
Hennessy XO	2cl	12,50

OBSTBRÄNDE

Wechselnde Auswahl von Birgitta Rust
„Piekfeine Brände“. Fragen Sie uns gern
nach dem aktuellen Angebot!

*Varying choices of Birgitta Rust
"Piekfeine Brände". Please ask us
for our latest editions.*

2cl ab **7,00**

¹ konserviert mit Benzoesäure, ² mit Farbstoff, ³ koffeinhaltig, ⁴ mit Süßstoff, ⁵ chininhaltig

¹ preserved with benzoic acid, ² contains coloring, ³ contains coffeine,

⁴ contains artificial sweeteners, ⁵ contains quinine

