

# Marley's

THE MADISON RESTAURANT

Marley's Restaurant ist täglich bis 23.00 Uhr für Sie geöffnet. Frühstück erhalten Sie Montag bis Freitag von 6.30 Uhr bis 11.00 Uhr - an Wochenenden und Feiertagen bis 12.00 Uhr.

*Marley's restaurant is open daily until 11 p.m. Breakfast is available  
Monday to Friday from 6.30 to 11.00 a.m. - on weekends and holidays until noon.*

# STARTER

## **Goat Cheese**

Gratinierter Ziegenkäse mit bunten Blattsalaten und karamellisierten Nüssen

*with salad and caramel nuts*

**10,00**

## **Carpaccio «Classico»**

vom Rind mit Parmesan und Rucola

*Beef carpaccio with Parmesan and arugula*

**11,00**

## **Buffalo Mozzarella**

Büffelmozzarella mit bunten Tomaten, frischer Basilikum und Olivenöl

*with colorful tomatoes, fresh basil and olive oil*

**10,50**

## **Smoked Salmon**

Norwegischer Räucherlachs mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich

*with hash browns and creamed horseradish*

**10,50**

# SOUP

## **Beef Soup**

Rindfleischbrühe mit Fleisch und Gemüse

*with beef and vegetables*

**6,00**

## **Tomato Soup**

Tomatencremesuppe mit Croûtons

*with croûtons*

**6,00**

# 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 **4,50**

groß / large **7,00**

## **Caesar Salad**

Römersalat mit Parmesan, Croûtons und Caesar Dressing

*Romaine lettuce with Parmesan, croûtons and Caesar dressing*

klein / small **6,50**

groß / large **9,50**

\*\*\* mit Hähnchenbrust / *with chicken breast*

**15,00**

\*\*\* mit einem Rindfleischburger / *with a beef burger*

**14,00**

\*\*\* mit Black Tiger Garnelen / *with black tiger prawns*

**21,00**

## **Argentina Salad**

Frische Blattsalate mit gegrilltem 180g Huftsteak, Blauschimmelkäse

Kirschtomaten und French Dressing

*Fresh salad with grilled 180g top sirloin steak with blue cheese  
cherry tomatoes and French dressing*

**18,50**

## **MADISON Salad**

Großer gemischter Salat mit Hähnchenbrust, Speck, Ei

Käsestreifen und American Dressing

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

**15,50**

# WOK SPECIALS

## **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*

**11,50**

## **Chicken Singapore**

Gebratene Hähnchenbrust auf Wokgemüse mit süß-saurer Sauce

Basmatireis und gerösteten Cashewkernen

*Fried chicken breast with wok fried vegetables, sweet-sour sauce*

*Basmati rice and roasted cashew nuts*

**16,00**

## **Teriyaki**

Mariniertes gegrilltes Huftsteak 180g mit Wokgemüse

Soja-Ingwersauce und Basmatireis

*Marinated grilled top sirloin steak 180g with wok fried vegetables*

*soy ginger sauce and Basmati rice*

**21,00**

alternativ mit Rinderfilet 180g / *or with Black Angus Beef 180g*

**29,00**

## **Tiger Prawns**

Gebratene Garnelen mit Chili-Sojasauce, Wokgemüse und Basmatireis

*with chili-soy sauce, wok fried vegetables and Basmati rice*

**19,50**

## **Crispy Cod**

Gebackener Kabeljau in Backteig auf Chili-Wokgemüse und Basmatireis

*with chili wok fried vegetables and Basmati rice*

**19,50**

## **Daily Wok**

Täglich wechselnde Wok-Spezialität mit gebratenem Fisch

*Daily variation of a wok speciality with fried fish*

**15,00**

# MAIN COURSE

**Unsere Hauptgänge servieren wir mit zwei Beilagen Ihrer Wahl.**

*Our main courses are served with two side dishes of your choice.*

## **Top Sirloin Steak 180g**

Südamerikanisches Huftsteak vom Lavastein Grill

**21,00**

## **Black Angus Beef 180g**

Südamerikanisches Rinderfilet vom Lavastein Grill

**29,00**

## **Rib-Eye Mastercut 250g**

aus Argentinien vom Lavastein Grill

**25,00**

## **Wiener Schnitzel**

Kalbschnitzel mit Preiselbeeren und Zitrone

**22,00**

## **Crispy Cod**

Gebackener Kabeljau in Backteig

**21,00**



**Pommes frites**

*French fries*

**Amerikanischer Krautsalat**

*Coleslaw*

**Blattspinat**

*Spinach*

**Kartoffelgratin**

*Potato gratin*

**Kartoffel-Gurkensalat**

*potatoe salad with cucumbers*

**Grüne Bohnenvariation**

*Green mixed beans*

**Kartoffelrösti**

*Hash browns*

**Salat der Saison**

*Salad of the season*

**Champignons in Rahm**

*Creamed champignons*

**Jede zusätzliche Beilage / Each additional side dish**

**4,00**

# BURGER

## **MADISON Burger**

Rindfleischburger mit würziger Sauce, Gurke und Zwiebeln

*Beef burger with a tasty sauce, cucumber and onions*

**13,00**

## **Cheeseburger**

Rindfleischburger mit Käse, würziger Sauce, Gurke und Zwiebeln

*Beef burger with cheese, a tasty sauce, cucumber and onions*

**13,50**

## **BBQ Burger**

Rindfleischburger mit Käse, Gewürzgurken, Röstzwiebeln, Speck  
BBQ Sauce und Tomatenrelish

*Beef burger with cheese, pickles, roasted onions, bacon*

*BBQ sauce and tomato relish*

**14,00**

## **Falafel Burger**

Gebackene Falafel mit Hummus, Eisbergsalat und Guacamole

*Deep fried falafel with hummus, iceberg lettuce and guacamole*

**13,00**



Unsere Burger servieren wir mit Pommes frites.

*Our burgers are served with French fries.*

# KIDS MENU

Für Kinder bis 12 Jahre  
*For children up to 12 years*

## **Beef Nuggets**

Gebackene Rindernuggets mit Reis

*with rice*

**5,00**

## **Spaghetti**

mit Tomatensauce und Parmesan

*with tomato sauce and Parmesan cheese*

**4,50**

## **Chicken**

Gebratene Hähnchenbrust mit Spinat und Pommes frites

*Fried chicken breast with spinach and French fries*

**5,00**

## **Fish Sticks**

Fischstäbchen mit Pommes frites

*with French fries*

**5,00**

# DESSERT

## **Ice Cream**

Eine Kugel Eis

*One scoop of ice cream*

**2,00**

## **Crème Brûlée**

Vanillecreme mit karamellisiertem Rohrzucker

*Vanilla crème with caramelized cane sugar*

**6,50**

## **Red Berries Compote**

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce oder Eis

*with vanilla sauce or ice cream*

**6,00**

## **Fruit Salad**

Obstsalat mit Karamell-Salzbuttereis und Nüssen

*with toffee ice cream and nuts*

**6,00**

## **American Pancake**

mit Ahorn Sirup, Vanilleeis und geschlagene Sahne

*with maple syrup, vanilla ice cream and whipped cream*

**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 **6,40**                      0,75 l **24,00**

### Grauburgunder

lebendige Frische, blumig  
Deutschland, Baden, Königschaffhausen  
0,2 l **7,00**                      0,75 l **26,00**

### Weißburgunder

weich mit wenig Säure und einladendem Duft  
Deutschland, Pfalz, Tina Pfaffmann  
0,2 l **7,00**                      0,75 l **26,00**

### Grüner Veltliner «Am Berg»

saftig mit eleganten Fruchtaromen  
Österreich, Wagram, Bernhard Ott  
0,2 l **7,50**                      0,75 l **28,00**

### Sauvignon Blanc

fruchtig und aromatisch  
Neuseeland, Marlborough, Sileni Estates  
0,2 l **7,50**                      0,75 l **28,00**

### Riesling «Vierpass»

angebaut in Steilhanglagen und auf Schieferböden  
Deutschland, Mosel, Schlossgut Liebig  
0,2 l **7,80**                      0,75 l **29,00**

## SPARKLING WINE

### Sekt Brut

Cuvée aus Pineau de Loire, Chardonnay und Pinot  
Deutschland, Baden, Geldermann  
0,1 l **5,00**                      0,75 l **37,00**

### Champagner Brut Réserve

lebhaft, frisch und harmonisch mit zarter Frucht  
Frankreich, Champagner, Taittinger  
0,1 l **11,00**                      0,75 l **75,00**

# WINE

## RED

### Merlot

körperreicher und fruchtiger Wein  
Italien, Venetien, Botter  
0,2 l **6,00**                      0,75 l **22,00**

### Shiraz «The Stump Jump»

saftig-runder Stil mit reifer dunkler Frucht  
Australien, McLaren Vale, d'Arenberg  
0,2 l **7,00**                      0,75 l **26,00**

### Chianti Riserva

elegante Frucht, samtig  
Italien, Toskana, Ruffino  
0,2 l **7,20**                      0,75 l **27,00**

### Cabernet Sauvignon

kraftvoll, dicht und gut strukturiert  
USA, Kalifornien, Gnarly Head  
0,2 l **8,30**                      0,75 l **31,00**

### Black Print

St. Laurent, Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon  
intensives Aroma, fruchtig und würzig  
Deutschland, Pfalz, Markus Schneider  
0,2 l **9,10**                      0,75 l **34,00**

### Medoc 2006

Grand Cru Classé (5)  
Frankreich, Haut-Medoc, Château de Camensac  
0,75 l **54,00**

## ROSÉ

### «Saigner»

vollmundiger Rosé mit geringer Restsüße  
Deutschland, Pfalz, Markus Schneider  
0,2 l **7,80**                      0,75 l **29,00**

# BEVERAGE

## BEER

König Pilsener vom Fass	0,25l	<b>3,20</b>
König Pilsener vom Fass	0,4l	<b>5,00</b>
Ratsherrn Zwickel vom Fass	0,3l	<b>3,70</b>
Alsterwasser <sup>1,4</sup>	0,25l	<b>2,90</b>
Alsterwasser <sup>1,4</sup>	0,4l	<b>4,50</b>
König Pilsener - alkoholfrei	0,33l	<b>3,40</b>
Benediktiner Weissbier	0,5l	<b>5,50</b>
Benediktiner Weissbier - alkoholfrei	0,5l	<b>5,00</b>

## SOFT DRINKS

Gerolsteiner - medium	0,25l	<b>3,00</b>
Gerolsteiner - naturell	0,25l	<b>3,00</b>
Gerolsteiner - medium	0,75l	<b>6,50</b>
Gerolsteiner - naturell	0,75l	<b>6,50</b>
Thomas Henry Tonic Water <sup>5</sup>	0,2l	<b>3,50</b>
Thomas Henry Bitter Lemon <sup>5</sup>	0,2l	<b>3,50</b>
Thomas Henry Ginger Ale <sup>2</sup>	0,2l	<b>3,50</b>
Coca Cola <sup>1,2,3,4</sup> ,Coca Cola Zero <sup>3,4</sup>	0,2l	<b>3,00</b>
Fanta <sup>1,2,4</sup> Sprite <sup>1,4</sup>	0,2l	<b>3,00</b>
Spezi (Coca Cola <sup>1,2,3,4</sup> , Fanta <sup>1,2,4</sup> )	0,4l	<b>5,20</b>
Apfelschorle	0,2l	<b>2,50</b>
Apfelschorle	0,4l	<b>4,20</b>
Rhabarbersaftschorle	0,33l	<b>3,50</b>
Apfelsaft naturrüb	0,2l	<b>3,00</b>
Tomaten-, Grapefruit-, Maracujasaft	0,2l	<b>3,00</b>
Orangensaft - frischer Direktsaft	0,2l	<b>3,50</b>

## HOT BEVERAGES

Kaffee Crème	<b>2,50</b>
Espresso	<b>2,50</b>
Espresso doppelt	<b>3,50</b>
Cappuccino	<b>3,30</b>
Latte Macchiato	<b>3,50</b>
Milchkaffee	<b>3,80</b>
Kännchen Tee	<b>3,60</b>
Schokolade	<b>3,60</b>

# SPIRITS

## APERITIV

Sherry medium Dry	5cl	<b>3,50</b>
Sherry Fino <sup>2</sup>	5cl	<b>3,50</b>
Delaforce Fine Port Ruby <sup>2</sup>	5cl	<b>4,00</b>
Martini Bianco	5cl	<b>3,70</b>
Antica Formula	5cl	<b>5,00</b>
Campari <sup>2</sup>	4cl	<b>5,00</b>
Aperol <sup>2</sup>	4cl	<b>5,00</b>
Pernod	4cl	<b>5,00</b>

## DIGESTIV

Averna	5cl	<b>5,20</b>
Ramazotti	5cl	<b>5,20</b>
Fernet Branca	5cl	<b>5,20</b>
Jägermeister	2cl	<b>3,00</b>
Helbing Kümmel	2cl	<b>2,80</b>
Jubiläums Aquavit	2cl	<b>3,00</b>
Linie Aquavit	2cl	<b>3,00</b>

## OBSTBRÄNDE

Obstler	2cl	<b>3,50</b>
Williamsbirne	2cl	<b>3,80</b>

## GRAPPA

Sibona di Chardonnay	2cl	<b>4,30</b>
Nonino Ûe di Sauvignon	2cl	<b>5,80</b>
Berta Bric del Gaian	2cl	<b>9,30</b>

## COGNAC & BRANDY

Carlos 1 <sup>2</sup>	2cl	<b>4,00</b>
Cardenal Mendoza	2cl	<b>4,50</b>
Hennessy VS	2cl	<b>6,50</b>
Hennessy XO	2cl	<b>11,50</b>
Remy Martin 1738	2cl	<b>9,50</b>

<sup>1</sup> konserviert mit Benzoesäure, <sup>2</sup> mit Farbstoff, <sup>3</sup> koffeinhaltig, <sup>4</sup> mit Süßstoff, <sup>5</sup> chininhaltig

<sup>1</sup> preserved with benzoic acid, <sup>2</sup> contains coloring, <sup>3</sup> contains coffeine,

<sup>4</sup> contains artificial sweeteners, <sup>5</sup> contains quinine

