

Marley's

THE MADISON RESTAURANT

Marley's Restaurant ist täglich bis 23.00 Uhr für Sie geöffnet. Frühstück erhalten Sie Montag bis Samstag von 6.30 Uhr bis 11.00 Uhr und Sonntag bis 12.00 Uhr.
Marley's restaurant is open daily until 11 p.m. Breakfast is available Monday to Saturday from 6.30 to 11.00 a.m. and on Sundays 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

Big Shrimp Cocktail

Black Tiger Garnelen mit Mango-Papaya Salsa

Eisbergsalat und Sweet-Chili Sauce

Fried black tiger prawns with mango-papaya salsa, lettuce and sweet-chili sauce

12,50

Smoked Salmon

Norwegischer Räucherlachs mit Kartoffel-Kräuterrösti 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

Chili con Carne

Mexikanischer Bohneneintopf mit Rindfleisch

klein / *small* **6,00**

groß / *large* **9,00**

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**

Tomato Salad

Bunter Tomatensalat aus historischen Sorten mit Basilikum, Zwiebeln

Barrique Essig und Olivenöl

Colorful tomato salad with basil and onions

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*

18,50

Argentina Salad

Frische Blattsalate mit gegrilltem 160g Huftsteak, Blauschimmelkäse

Kirschtomaten und French Dressing

Fresh salad with grilled 160g top sirloin steak with blue cheese

cherry tomatoes and French dressing

18,50

Mediterranean Salad

Bunter Salat mit gebratenen Calamaretti, Paprika, Zwiebeln, Gurken

Oliven, Tomaten und Italian Dressing

Mixed salad with fried Calamaretti, peppers, onions, cucumbers

olives, tomatoes and Italian dressing

14,50

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

Chicken Singapore

Gebratene Hähnchenbruststreifen auf Wokgemüse mit süß-saurer Sauce
Jasminreis und gerösteten Cashewkernen

*Fried stripes of chicken with wok fried vegetables, sweet-sour sauce
Jasmin rice and roasted cashew nuts*

16,00

Teriyaki

Mariniertes gegrilltes Huftsteak 160g mit Wokgemüse
Soja-Ingwersauce und Jasminreis

*Marinated grilled top sirloin steak 160g with wok fried vegetables
soy ginger sauce and Jasmin rice*

21,00

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

29,00

Tiger Prawns

Gebratene Garnelen mit Chili-Sojasauce, Wokgemüse
und Jasminreis

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

17,50

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 160g

Südamerikanisches Huftsteak vom Lavastein Grill

21,00

Black Angus Beef 180g

Südamerikanisches Rinderfilet vom Lavastein Grill

29,00

Rib-Eye Mastercut 350g

aus Argentinien vom Lavastein Grill

29,00

Lamb Fillet 180g

Lammfilet aus Neuseeland

24,00

Norwegian Salmon 180g

Norwegischer Lachs mit Pommery-Senfsauce

23,00

Schnitzel

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Preiselbeeren und Zitrone

15,00



Pommes frites

French fries

Amerikanischer Krautsalat

Coleslaw

Blattspinat

Spinach

Kartoffelgratin

Potato gratin

Salat der Saison

Salad of the season

Grüne Bohnenvariation

Green mixed beans

Kartoffel-Kräuterrösti

Hash browns

Champignons in Rahm

Creamed mushrooms

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

Salmon Burger

mit gebratenem Lachs, Sweet-Chili Sauce, Guacamole
Zwiebeln und Gurke

with fried salmon, sweet-chili sauce, guacamole

onions and cucumber

15,00



Unsere Burger servieren wir mit Pommes frites.

Our burgers are served with French fries.

VEGETARIAN

Falafel

Gebackene Falafel auf Hummus mit Minzjoghurt und Rotkohlsalat
Deep fried falafel with hummus, mint yogurt and red cabbage salad

11,50

Spicy Vegetables

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

10,50

Spaghetti Pomodoro

mit Tomatensauce, Kirschtomaten und Rucola
with tomato sauce, cherry tomatoes and arugula

9,50

KIDS MENU

Für Kinder bis 12 Jahre
For children up to 12 years

Salad

Nur für unsere jüngsten Gäste: Stell Dir Deinen Salat an unserer Salatbar zusammen.
Only for our youngest guests: Make your own mixed salad at our salad bar.

4,50

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 Chocolate Cake

Schokoladenkuchen mit Vanilleeis und Schlagsahne

with vanilla ice cream and whipped cream

7,00

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**

Riesling

angebaut in Steilhanglagen und auf Schieferböden
Deutschland, Mosel, Kirsten
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 **7,20** 0,75 l **27,00**

Sauvignon Blanc

fruchtig und aromatisch
Neuseeland, Marlborough, Sileni Estates
0,2 l **7,20** 0,75 l **27,00**

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 **9,50** 0,75 l **70,00**

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**

«Il Leo» Chianti Superiore

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 **7,80** 0,75 l **28,00**

Black Print

St. Laurent, Syrah, Merlot & Cabernet Sauvignon
intensives Aroma, fruchtig und würzig
Deutschland, Pfalz, Markus Schneider
0,2 l **8,00** 0,75 l **30,00**

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 **7,20** 0,75 l **27,00**

BEVER AGE

BEER

König Pilsener vom Fass	0,25l	3,20
König Pilsener vom Fass	0,4l	5,00
Ratsherrn Zwickel vom Fass	0,3l	3,70
Alsterwasser ^{1,4}	0,25l	2,90
Alsterwasser ^{1,4}	0,4l	4,50
König Pilsener - alkoholfrei	0,33l	3,40
Benediktiner Weissbier	0,5l	5,50
Benediktiner Weissbier - alkoholfrei	0,5l	5,00

SOFT DRINKS

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

HOT BEVERAGES

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

SPIRITS

APERITIV

Sherry medium Dry	5cl	3,20
Sherry Fino ²	5cl	3,20
Delaforce Fine Port Ruby ²	5cl	3,80
Martini Bianco	5cl	3,30
Antica Formula	5cl	5,00
Campari ²	4cl	4,80
Aperol ²	4cl	4,80
Pernod	4cl	4,80

DIGESTIV

Averna	5cl	5,20
Ramazotti	5cl	5,20
Fernet Branca	5cl	5,20
Jägermeister	2cl	2,50
Helbing Kümmel	2cl	2,50
Jubiläums Aquavit	2cl	3,00
Linie Aquavit	2cl	3,00

OBSTBRÄNDE

Obstler	2cl	3,00
Williamsbirne	2cl	3,50

GRAPPA

Sibona di Chardonnay	2cl	4,00
Nonino Ûe di Sauvignon	2cl	5,50
Berta Bric del Gaian	2cl	9,00

COGNAC & BRANDY

Carlos 1 ²	2cl	4,00
Cardenal Mendoza	2cl	4,50
Hennessy VS	2cl	5,00
Hennessy XO	2cl	9,00
Remy Martin 1738	2cl	7,50

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

