

# 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** <sup>9,10</sup>

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig, Römersalat, karamellisierten Walnüssen  
und Birnenspalten

*with honey, romaine lettuce, caramelized walnuts and pear wedges*

**11,50**

## **Smoked Salmon** <sup>1,3,7</sup>

Norwegischer Räucherlachs mit Kartoffelrösti und Sahnemeerrettich

*with hash browns and creamed horseraddish*

**12,00**

## **Carpaccio «Classico»**

vom Rind mit Parmesan und Rucola

*Beef carpaccio with Parmesan and arugula*

**13,00**

## **Buffalo Mozzarella** <sup>7</sup>

Büffelmozzarella mit Mango-Tomatensalsa, Zitronenöl und Rucola

*with mango tomato salsa, lemon oil and arugula*

**13,50**

# SOUP

## **Beef Soup** <sup>9</sup>

Rindfleischbrühe mit Fleisch und Gemüse

*with beef and vegetables*

**6,00**

## **Creamy Lobster Soup** <sup>2,7,9,10</sup>

Hummercremesuppe mit Sherrykrabben

*with sherry shrimps*

**8,50**

# SALAD

## Mixed Salad

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

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

American <sup>3,10</sup> ~ French <sup>3,7,10</sup> ~ Italian <sup>9,10</sup> ~ Sylter <sup>3</sup>

klein / small **5,00**

groß / large **7,50**

## Caesar Salad <sup>1,4,6,9,10,11</sup>

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 gegrilltem Rindfleischburger 180g / *with grilled beef burger*

**18,00**

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

**23,00**

## MADISON Salad <sup>3,7,10</sup>

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**

# MAIN COURSE

## **MADISON Burger** <sup>1,3,10,11</sup>

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* <sup>1,3,7,10,11</sup>

**15,00**

## **Pannfisch** <sup>1,7,9,10</sup>

Gebratener Lachs und Kabeljau mit Pommery-Senfsauce, Blattspinat und Kartoffelstampf

*Fried salmon and cod with Pommery Mustard sauce, spinach and mashed potatoes*

**22,00**

## **Chicken Singapore** <sup>1,6,8</sup>

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*

**18,00**

## **Teriyaki** <sup>1,6</sup>

Mariniertes gegrilltes Rumpsteak 180g mit Wokgemüse, Soja-Ingwersauce und Basmatireis  
*Marinated grilled Rumpsteak 180g with wok fried vegetables, soy ginger sauce and Basmati rice*

**26,00**

\*\*\* mit gegrilltem Black Angus Rinderfilet 180g / *with grilled Black Angus Beef 180g*

**34,00**

## **Spaghetti Pomodoro** <sup>1</sup>

mit Kirschtomatenragout und Rucola / *with cherry tomato ragout and arugula*

**12,50**

## **Spicy Vegetables** <sup>1,6</sup>

Gebratenes Wokgemüse mit Sweet-Chili Sauce, Mini-Frühlingsrollen und Basmatireis

*Wok fried vegetables with sweet-chili sauce, mini spring rolls and Basmati rice*

**13,50**

## **Daily Wok** <sup>1,6</sup>

Täglich wechselnde Wok-Spezialität mit gebratenem Fisch

*Daily variation of a wok speciality with fried fish*

**18,50**

# FROM THE GRILL

**Unsere beliebten Steaks servieren wir mit zwei Beilagen Ihrer Wahl.**

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

**Top Sirloin Steak 180g**  
Südamerikanisches Huftsteak  
**21,00**

**Scottish Salmon Fillet 180g**  
Label Rouge Lachs aus Schottland  
**26,00**

**Rumpsteak „Madagaskar“ 180g** <sup>4,6,10</sup>  
aus dem herzhaften Rinderrücken, gratiniert mit einer Pfefferbutter  
*Black Angus Sirloin Steak, au gratin with pepper butter*  
**26,00**

**Rib-Eye Mastercut 250g**  
aus Südamerika  
**29,00**

**Herb Crusted Lamb Chops 250g** <sup>1,3,7</sup>  
Lammkarree in der Kräuterkruste  
**29,00**

**Black Angus Beef 180g**  
Rinderfilet aus Südamerika mit Kräuterbutter  
*Tenderloin from South America with herb butter*  
**34,00**



Pommes frites  
*French fries*

Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>7</sup>  
*Baked potato with sour cream*

Blattspinat <sup>7</sup>  
*Spinach*

Kartoffelrösti <sup>1,3</sup>  
*Hash browns*

Salat der Saison  
*Salad of the season*

Grüne Bohnenvariation <sup>7</sup>  
*Green mixed beans*

Kartoffelstampf <sup>7</sup>  
*Mashed potatoes*

Kohlrabi-Karottengemüse in Rahm <sup>7</sup>  
*Turnip cabbage and carrots in cream*

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

**5,00**

# KIDS MENU

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

## **Penne** <sup>1</sup>

mit Tomatensauce und Parmesan  
*with tomato sauce and Parmesan cheese*

**5,00**

## **Chicken** <sup>1,3,7</sup>

Gebackene Hähnchennuggets mit Pommes frites  
*Baked chicken nuggets with French fries*

**5,50**

## **Fish Sticks** <sup>1,3,7</sup>

Fischstäbchen mit Pommes frites  
*with French fries*

**5,50**

# DESSERT

## **Ice Cream** <sup>3,7,8</sup>

Eine Kugel Eis

*One scoop of ice cream*

**2,00**

## **Red Berries Compote** <sup>3,7</sup>

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesauce oder Eis  
*with vanilla sauce or ice cream*

**6,00**

## **Crème Brûlée** <sup>3,7</sup>

Vanillecreme mit karamellisiertem Rohrzucker  
*Vanilla crème with caramelized cane sugar*

**6,50**

## **Chocolate Mousse Tart** <sup>1,3,7</sup>

Schokoladenmoussetörtchen mit Sauerkirschen  
*with morello cherries*

**6,50**

# 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	<b>3,60</b>
König Pilsener vom Fass	0,4l	<b>5,70</b>
Th. König Zwickel vom Fass	0,3l	<b>4,20</b>
Alsterwasser <sup>1,4</sup>	0,25l	<b>3,20</b>
Alsterwasser <sup>1,4</sup>	0,4l	<b>5,00</b>
König Pilsener - alkoholfrei	0,33l	<b>4,00</b>
Benediktiner Weissbier	0,5l	<b>6,00</b>
Benediktiner Weissbier - alkoholfrei	0,5l	<b>6,00</b>

## SOFT DRINKS

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

## HOT BEVERAGES

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

# SPIRITS

## APERITIV

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

## DIGESTIV

Averna	5cl	<b>6,50</b>
Ramazotti	5cl	<b>6,00</b>
Fernet Branca	5cl	<b>6,00</b>
Jägermeister	2cl	<b>3,50</b>
Helbing Kümmel	2cl	<b>3,00</b>
Linie Aquavit	2cl	<b>3,50</b>

## GRAPPA

Sibona di Chardonnay	2cl	<b>5,00</b>
Nonino Ûe di Sauvignon	2cl	<b>6,50</b>

## COGNAC & BRANDY

Carlos 1 <sup>2</sup>	2cl	<b>5,50</b>
Cardenal Mendoza	2cl	<b>5,50</b>
Hennessy XO	2cl	<b>12,50</b>

## 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**

<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

## ALLERGENE UND HINWEISE / ALLERGENS AND NOTES

<sup>1</sup> **Glutenhaltige Getreide** und Erzeugnisse daraus  
*gluten containing grains and products out of it*

<sup>2</sup> **Krebstiere** und Erzeugnisse daraus  
*shellfishes and products out of it*

<sup>3</sup> **Eier** und Erzeugnisse daraus  
*eggs and products out of it*

<sup>4</sup> **Fische** und Erzeugnisse daraus  
*fish and products out of it*

<sup>5</sup> **Erdnüsse** und Erzeugnisse daraus  
*peanuts and products out of it*

<sup>6</sup> **Sojabohnen** und Erzeugnisse daraus  
*soybeans and products out of it*

<sup>7</sup> **Milch** und Erzeugnisse daraus  
*milk and products out of it*

<sup>8</sup> **Schalenfrüchte** und Erzeugnisse daraus  
*paring fruits and products out of it*

<sup>9</sup> **Sellerie** und Erzeugnisse daraus  
*celery and products out of it*

<sup>10</sup> **Senf** und Erzeugnisse daraus  
*mustard and products out of it*

<sup>11</sup> **Sesamsamen** und Erzeugnisse daraus  
*sesame seeds and products out of it*

<sup>12</sup> **Schwefeldioxid** und **Sulfite**  
*sulfur dioxide and sulfite*

<sup>13</sup> **Lupinen** und Erzeugnisse daraus  
*lupine and products out of it*

<sup>14</sup> **Weichtiere** und Erzeugnisse daraus  
*mollusca and products out of it*

<sup>15</sup> konserviert mit **Benzoessäure**  
*preserved with benzoic acid*

<sup>16</sup> mit **Farbstoff**  
*contains coloring*

<sup>17</sup> **koffeinhaltig**  
*contains caffeine*

<sup>18</sup> mit **Süßstoff**  
*contains artificial sweeteners*

<sup>19</sup> **chininhaltig**  
*contains quinine*

 Vegetarisch / *vegetarian*

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

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