

Willkommen

*Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
in unserem Restaurant.*

Marende

*Marende ist die lateinische Bezeichnung
für Vesper und Brotmahlzeit.*

Wir bieten eine deutsch-mediterrane Küche.

*Lassen Sie sich Ihren Gaumen von unserer
bodenständigen bürgerlichen Küche verwöhnen.
Unser Wein- und Getränkeller bietet dazu
die passende Begleitung.*

Ihr Marende-Team

Öffnungszeiten

Montag-Ruhetag

Dienstag bis Sonntag von 12.00 – 23.00 Uhr

Warme Küche bis 21.30 Uhr

www.restaurante-marende.de

WLAN: marende 2g

Passwort: 05021967aki

Liebe Gäste,

leider nimmt die Zahl von Lebensmittelallergikern
immer mehr zu.

Sollten auch Sie von Allergien betroffen sein,
so informieren wir Sie gern über die allergenen Zutaten
in unserer Speisekarte.

Bitte fragen Sie den Service,
der Ihnen mündlich Auskunft erteilen kann.

Weitere Informationen erhalten Sie
aus unserer Allergikerkarte.

Ihr Marende-Team

Suppen & Salate

Tomatensuppe Gordon's Gin	6,90 Euro
Kleiner gemischter Salat mit Hausdressing	6,90 Euro
Chef Salat Gartenfrischer Salat mit Thunfisch, Schafskäse, Ei und Hausdressing	16,90 Euro
Gebratene Hähnchenbruststreifen auf bunter Salatvariation und Hausdressing	18,90 Euro
Hirtensalat mit gewürfelten Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Paprika, mariniert in Balsamico und geriebenen Fetakäse	14,90 Euro
Gegrillte Streifen von der Kalbsleber mit Speckwürfeln auf Blattsalaten in Balsamicosauce	18,90 Euro
Lachsschnitte gegrillt auf Blattsalaten mit Balsamico mariniert	21,90 Euro

Zu unseren Suppen und Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette

Vorspeisen

Marende Antipasti	11,90 Euro
Antipasti Mista für 2 Personen	22,50 Euro
Briekäse überbacken auf Baguette und Salat	11,90 Euro
Riesenchampignons mit Blattspinat gefüllt und Gorgonzola überbacken	13,50 Euro
Fetakäse mit Knoblauchkräutern, Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Peperoni überbacken	11,90 Euro
Graved Lachs mit Dill, Sahnemeerrettich und Kartoffeltalern	15,90 Euro
Artischocken al Forno mit Weißwein, Knoblauch und Käse überbacken	14,90 Euro
Weißer Bohnen mit Paprika und Zwiebeln	11,90 Euro

Zu unseren Vorspeisen reichen wir offenfrisches Baguette

Hauptgerichte

Bauernfrühstück

mit Kartoffeln, Eier, Zwiebeln, Speck und Salat

15,90 Euro

Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust

mit Früchten in Currysauce im Reisrand

18,90 Euro

Schweinefilet

mit Gorgonzolasauce, Broccoli, Rösties und Salat

24,90 Euro

Schweinemedallions a la creme

mit frischen Champignons, Kroketten und Salat

24,90 Euro

Marendepfanne

Medallions von Rind, Schwein und Hähnchen
mit Sauce Bernaise, Bratkartoffeln und Prinzeßbohnen

28,90 Euro

Pfeffersteak „Madagaskar“

Argentinisches Rinderfilet
mit grünen Bohnen, Bratkartoffeln und Salat

33,90 Euro

Entrecote vom Grill

mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salat

31,90 Euro

Marinierte Lammhüfte vom Grill

auf Toskanagemüse mit Knoblauchkartoffeln
und Salat

29,90 Euro

Wiener Schnitzel vom Kalb 26,90 Euro
mit warmen Speck-Kartoffelsalat und Preiselbeeren

Züricher Geschnetzeltes vom Kalb 22,90 Euro
mit Berner Rösties

Kalbsleber „Berliner Art“ 22,90 Euro
mit Kartoffelbrei, gerösteten Zwiebeln und Apfelringen

Fisch

Zanderfilet gebraten 25,90 Euro
auf Mandelbutter mit Broccoli,
Petersilienkartoffeln und Salat

Lachssteak „Mediterran“ 27,90 Euro
auf Spinat-Kartoffeln und Salat

Scampis-6 Stück 26,90 Euro
in Knoblauch-Weißwein-Tomaten-
Sahne-Sauce mit Butterreis und Salat

Scampis „Canaria“-7 Stück 26,90 Euro
Peperoncini, Knoblauch und Weißwein
dazu Baguette und Salat

Lachsstreifen in Sahnesauce 21,50 Euro
mit Pasta

Matjesfilets 17,90 Euro
mit Zwiebelringen, Prinzeßbohnen
und Röstkartoffeln

Vegetarisch

Gemüseteller

mit Zwiebelbratkartoffeln und Setzei

16,90 Euro

Sautierte Gemüsepfanne

mit bunter Paprika, Zwiebeln, Zucchini,
Broccoli in Tomatensauce auf Butterreis

15,90 Euro

Pasta

mit Ratatouille und Parmesan

15,90 Euro

Für die kleinen Gäste

Nudeln mit Tomatensauce

8,80 Euro

Paniertes Hähnchenschnitzel

mit Pommes Frites

13,90 Euro

Dessert und Eis

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Vanillesauce	8,50 Euro
Hausgemachte Quarkwaffel mit heißen Kirschen und Vanilleeis	8,90 Euro
Creme Brulee	7,50 Euro
Panna Cotta	7,50 Euro
Tartufo	6,90 Euro
Bambino Eisbecher Schoko- und Vanilleeis	5,50 Euro
Gemischter Eisbecher Schoko-, Vanille- und Erdbeereis	7,90 Euro
Walnußeisbecher mit Amaretto 2 Kugeln Walnußeis	7,90 Euro
Eis mit heißen Kirschen 2 Kugeln Vanilleeis	7,90 Euro
Coconut Dream 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Kokosraspeln	7,90 Euro

Alle Eisbecher werden mit frischer Schlagsahne serviert.

Aperitifs und Weine

Aperitifs

		Euro
Campari ⁽¹⁾	5 cl	5,50
Martini bianco/rosso ⁽¹⁾ /dry	5 cl	5,50
Sherry medium/dry	5 cl	5,50
Pernod ⁽¹⁾	4 cl	5,50
Portwein ⁽⁶⁾	5 cl	5,50
Cynar ⁽⁵⁾	4 cl	5,50
Prosecco ⁽⁶⁾	0,1 l	5,90
Prosecco Aperol ⁽¹⁾ (6)	0,1 l	7,90

Offene Weißweine

	Euro	Euro
	0,2 l	0,5 l
Pinot Grigio ⁽⁶⁾ , trocken, frisch V.D.T.	7,20	16,90
Chardonnay ⁽⁶⁾ , trocken, fruchtig V.D.T.	7,20	16,90
Rheinhessen ⁽⁶⁾ ,lieblich, Qualitätswein	6,90	16,00
Riesling ⁽⁶⁾ ,trocken, leicht	7,00	16,50
Grauer Burgunder ⁽⁶⁾ ,trocken	7,20	16,90
Grüner Veltliner ⁽⁶⁾ , trocken, pfeffrig	7,20	16,90
Grillo, Cataldo, trocken, frisch	7,20	16,90

Offene Roseweine

Rosé Cote de Gasconne ⁽⁶⁾ ,trocken	7,50	17,90
Portugieser Weißherbst ⁽⁶⁾ , lieblich	7,20	16,90
Bardolino Chiaretto ⁽⁶⁾ , trocken, leicht	7,20	16,90

Offene Rotweine

Landwein ⁽⁶⁾ lieblich	6,90	16,00
Montepulciano ⁽⁶⁾ , trocken, kräftig	7,20	16,90
Merlot ⁽⁶⁾ trocken,fruchtig	7,20	16,90
Spätburgunder ⁽⁶⁾ , trocken, leicht	7,20	16,90
Nero d'Avola Cataldo, trocken	7,20	16,90

Weinschorle ⁽⁶⁾	0,25 l	6,20
----------------------------	--------	------

Schaumwein

Prosecco ⁽⁶⁾	0,75 l	33,90
-------------------------	--------	-------

Biere & Spirituosen

Biere vom Faß

		Euro
Veltins ⁽⁸⁾	0,25 l	3,20
Veltins ⁽⁸⁾	0,40 l	4,50
Alsterwasser ⁽⁸⁾	0,25 l	3,20
Alsterwasser ⁽⁸⁾	0,40 l	4,50
Schwarzbier Fränkisch ⁽⁸⁾	0,30 l	3,90
Schwarzbier Fränkisch ⁽⁸⁾	0,50 l	5,50
Grevensteiner ⁽⁸⁾	0,30 l	3,90
Grevensteiner ⁽⁸⁾	0,50 l	5,50
Helles Pülleken ⁽⁸⁾	0,30 l	3,90
Helles Pülleken ⁽⁸⁾	0,50 l	5,50

Biere aus der Flasche

Maisel's Weißbier Original Hefe ⁽⁸⁾	0,50 l	5,50
Maisel's Weißbier Dunkel ⁽⁸⁾	0,50 l	5,50
Maisel's Weißbier Kristallklar ⁽⁸⁾	0,50 l	5,50
Maisel's Weißbier Alkoholfrei ⁽⁸⁾	0,50 l	5,50
Veltins Alkoholfrei ⁽⁸⁾	0,33 l	4,00
Berliner Weiße mit Schuß rot/grün ^(1,8)	0,33 l	4,90

Spirituosen

Wodka Gorbatschow	2 cl	2,70
Wodka Moskovskaya	2 cl	2,70
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,70
Fürst Bismarck Kornbrand	2 cl	2,70
Slivovic	2 cl	2,70
Barack Palinka	2 cl	2,70
Malteserkreuz Aquavit	2 cl	3,20
Aalborg Jubiläums Aquavit	2 cl	3,50
Linie Aquavit	2 cl	3,70
Tequila weiß	2 cl	2,70
Tequila braun	2 cl	2,70

Alkoholfreie Getränke**Euro**

San Pellegrino sprudel	Fl. 0,25 l	2,70
San Pellegrino sprudel	Fl. 0,50 l	3,90
San Pellegrino sprudel	Fl. 0,75 l	6,50
Acqua Panna naturell	Fl. 0,25 l	2,70
Acqua Panna naturell	Fl. 0,50 l	3,90
Acqua Panna naturell	Fl. 0,75 l	6,50

Malztrunk ⁽⁸⁾	Fl. 0,33 l	3,70
--------------------------	------------	------

Coca Cola ^(1,3)	0,3 l	3,30
Coca Cola zero ^(1,3,4)	0,3 l	3,30
Fanta ^(1,2)	0,3 l	3,30
Sprite ⁽²⁾	0,3 l	3,30
Spezi ^(1,2,3)	0,3 l	3,30
Große Fanta/Cola/Sprite/Spezi	0,4 l	3,90
Faßbrause ^(1,2)	0,3 l	3,30
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,30
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,90

Schweppes Bitter Lemon ⁽⁵⁾	0,2 l	3,50
Schweppes Tonic Water ⁽⁵⁾	0,2 l	3,50
Schweppes Ginger Ale ⁽¹⁾	0,2 l	3,50

Vaihinger Apfelsaft	0,2 l	3,20
Vaihinger Orangensaft	0,2 l	3,20
Vaihinger Kirschaftgetränk	0,2 l	3,20
Vaihinger Tomatensaft	0,2 l	3,20

1-Farbstoff / 2-Antioxidationsmittel / 3-Coffeinhaltig / 4-enthält eine Phenylalaninquelle /
5-Chininhaltig/6- Sulfite/7-Milch/8-glutenhaltiges Getreide

Heisse Getränke

Euro

Tasse Kaffee ⁽³⁾	3,00
Tasse Kaffee coffeinfrei	3,00
Espresso ⁽³⁾	2,70
Doppelter Espresso ⁽³⁾	4,00
Espresso macchiato ^(3,7)	3,00
Cappucino ^(3,7)	3,50
Milchkaffee ^(3,7)	4,90
Latte Macchiato ^(3,7)	4,90
 Heisse Schokolade mit Sahne ⁽⁴⁾	 4,90
 Irish Coffee mit Sahne ^(3,4)	 9,90
Glas Glühwein ⁽⁶⁾ 0,2 l	6,90
Glas Grog vom Rum ⁽¹⁾ 4 cl	8,90
 Glas Tee Althaus 0,3 l	 4,00
Schwarz, Minze, Kamille, Früchte	
 Eiskaffee	 8,50
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne ⁽⁴⁾	
Eisschokolade	8,50
mit 2 Kugeln Vanilleeis und Sahne ⁽⁴⁾	

Digestifs & Longdrinks

Digestifs		Euro
Asbach Uralt	2 cl	3,30
Brandy Vecchia Romagna ⁽¹⁾	2 cl	3,30
Cognac Remy Martin V.S.O.P	2 cl	6,50
Cognac Hennessy V.S.O.P	2 cl	6,50
Gilbert Fine Calvados ⁽¹⁾	2 cl	3,90
Edelbrände Mirabellenwasser	2 cl	3,90
Edelbrände Kirschwasser	2 cl	3,90
Edelbrände Himbeergeist	2 cl	3,90
Edelbrände Williamsbirne	2 cl	3,90
Edelbrände Obstler	2 cl	3,90
Veterano Osborne ⁽¹⁾	2 cl	3,50
Veterano 103 ⁽¹⁾	2 cl	3,50
Grappa Chardonnay aus der Galone	2 cl	3,30
Grappa Bortolo Nardini	2 cl	6,50
Grappa Prosecco	2 cl	6,50
Longdrinks		
Cuba Libre ^(1,3)	4 cl	8,90
Rum, Cola, Zitronensaft		
Bloody Mary	4 cl	8,90
Wodka, Tomatensaft, Tabasco		
Tequilla Sunrise	4 cl	9,90
Tequilla, Grenadine, Zitronensaft, Orangensaft ⁽¹⁾		
Caipirinha	6 cl	9,90
Cachaca, Limetten, Rohrzucker, Soda		
Whisky Cola ^(1,3)	4 cl	9,90
Wodka Lemon ⁽⁵⁾	4 cl	8,90
Gin Tonic	4 cl	8,90
Campari Orange ⁽¹⁾	4 cl	8,90
Campari Soda ⁽¹⁾	4 cl	7,00
Aperol Spritz ^(1,6)	4 cl	8,50

Bitters, Whiskys & Liköre

Bitters

		Euro
Ramazotti Amaro	2 cl	3,00
Averna Amaro Siciliano	2 cl	3,00
Fernet Branca	2 cl	3,00
Branca Menta	2 cl	3,00
Pelinkovac	2 cl	3,00

Liköre

Amaretto ⁽¹⁾	2 cl	2,70
Baileys`s Irish Cream ^(1,3)	2 cl	3,00
Ouzo 12 ⁽¹⁾	2 cl	2,70
Contreau ⁽¹⁾	2 cl	3,70
Kahlua Kaffelikör ^(1,3)	2 cl	3,00
Sambuca Mölinari ⁽¹⁾	2 cl	2,70
43 Likör ⁽¹⁾	2 cl	3,00
Kruskovac ⁽¹⁾	2 cl	2,70
Grand Manier ⁽¹⁾	2 cl	3,90

Whiskys

Ballantine`s Finest ⁽¹⁾	4 cl	6,50
Jim Beam ⁽¹⁾	4 cl	6,50
Jack Daniel`s ⁽¹⁾	4 cl	6,50
Chivas Regal	4 cl	8,00
Dimple	4 cl	8,00
Tullamore	4 cl	8,00