

# 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

Orangen-Fenchelsalat und Sweet-Chili Sauce

*Fried black tiger prawns with mango-papaya salsa, orange-fennel salad  
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 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**

## 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 250g**

aus Argentinien vom Lavastein Grill

**25,00**

**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 «Vierpass»

angebaut in Steilhanglagen und auf Schieferböden  
Deutschland, Mosel, Schlossgut Liebig  
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**

# 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 naturtrüb	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>3,20</b>
Sherry Fino <sup>2</sup>	5cl	<b>3,20</b>
Delaforce Fine Port Ruby <sup>2</sup>	5cl	<b>3,80</b>
Martini Bianco	5cl	<b>3,30</b>
Antica Formula	5cl	<b>5,00</b>
Campari <sup>2</sup>	4cl	<b>4,80</b>
Aperol <sup>2</sup>	4cl	<b>4,80</b>
Pernod	4cl	<b>4,80</b>

## DIGESTIV

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

## OBSTBRÄNDE

Obstler	2cl	<b>3,00</b>
Williamsbirne	2cl	<b>3,50</b>

## GRAPPA

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

## COGNAC & BRANDY

Carlos 1 <sup>2</sup>	2cl	<b>4,00</b>
Cardenal Mendoza	2cl	<b>4,50</b>
Hennessy VS	2cl	<b>5,00</b>
Hennessy XO	2cl	<b>9,00</b>
Remy Martin 1738	2cl	<b>7,50</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

