



**Herzlich Willkommen
im Marlon Grill & Restaurant!**

In unserem modernen Ambiente treffen hochwertige Zutaten auf kreative Zubereitungstechniken, um Ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis zu bieten.

Wir legen großen Wert darauf, unsere Lebensmittel von regionalen Erzeugern zu beziehen.

Den Großteil unseres Speiseangebotes stellen wir selbst her und verzichten auf die meisten Zusatzstoffe in den Lebensmitteln, was es uns leichter macht auf Unverträglichkeiten zu reagieren.

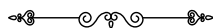
Selbstverständlich erhalten Sie von unserem Servicepersonal auf Wunsch eine Karte mit allen gängigen Zusatzstoffen und Allergenen.

Ihre Zufriedenheit liegt uns am Herzen.

**Gastlichkeit ist unsere Philosophie
Kochen unsere Leidenschaft
Zusammensein ist unser Geschenk
Genießen ist ihr Glück**

Wir wünschen ihnen einen genussvollen Aufenthalt in unserem Restaurant.

**Ihr Team des Marlon
Grill & Restaurant**



.....
➤ **VORSPEISEN** ◀
.....

Zwei Schafskäsespieße 13.5
gegrillte Zucchini gefüllt mit Schafskäse am Spieß

Tagessuppe 4.9

Krossgebackene Sardellen 12.9
Sardellen, Zitrone und Aiolidip

Marlon´s Vorspeiseteller 16.9
geräucherter Rinderschinken, Feta, gerösteter Paprika
Ajvar

Gerösteter Paprika 8.9
rote Paprikaschoten eingelegt in Knoblauchöl, Petersilie,

Zu allen Vorspeisen servieren wir zwei Scheiben Brot

.....
➤ **SALATE** ◀
.....

Kleiner gemischter Salat 5.9
Rohkostsalat, grüner gemischter Salat, Sprossen

Großer gemischter Salat 13.9
Rohkostsalat, grüner gemischter Salat, Sprossen

wahlweise mit:

-Falafel	17.5
-Hähnchenstreifen	18.2
-Prime Beef Streifen	21.8
-Lachssteak	19.8

Unsere Salate servieren wir mit unserem hausgemachten Essig/ Öl Dressing.
Für Ihren Salat können Sie sich gerne einen Brotkorb für 3.00 € dazu
buchen.

➤ PASTA & CO ➤

Pastanach Art des Hauses	16.8
Oliven, Paprika, Zwiebel und Knoblauch in Tomatensoße mit Schafskäse	
Trüffelpasta	20.8
Tagliatelle, Trüffelpaste, Parmesan, gehobelter Trüffel	
Kürbis-Burrata Bowl	19.8
Kürbisgemüse, Kartoffeln, Burrata, Sternanis, geröstete Nussmischung	

➤ BURGER ➤

Veggie Burger	18.6
Veggie Patty, Zwiebelringe, Salat, Tomaten, Gurken, Burgersoße und Burgerbrötchen	
Chicken Burger	18.2
Gegrillte Hähnchenbrust, Zwiebelringe, Salat, Tomaten, Gurken, Burgersoße und Burgerbrötchen	
Cheeseburger	19.9
180g Dry-Age Beef, Käse, Zwiebelringe, Salat, Tomaten, Gurken, Sauce und Burgerbrötchen	

Unsere Burger servieren wir mit Pommes. Für Süßkartoffelpommes berechnen wir einen Aufpreis von 1.00€. Ketchup oder Mayonnaise sind inklusive.

FISCH

Marlon's Zander	25.8	Wolfsbarsch	26.8
Zanderfilet mit Meerrettichschaum, Brokkoli und Kartoffelpüree		Wolfsbarschfilet mit Ofenkartoffel und Sourcreme und saisonalem Grillgemüse	
Pulled- Lachs Bowl	23.9		
Steakhousepommes mit Grillgemüse Lachs und Joghurtdip			

➤ **VOM GRILL** ◀

Unsere Hauptbezugsquelle ist die
Landmetzgerei Mehl mit hauseigener Schlachtung.

Marlon´s Grillteller 29.7

kleines Rindersteak, ein Lammkotelett, Hähnchen, zwei Cevapcici, Grillgemüse,
Pommes, Kräuterbutter

Rumpsteak 31.9

Prime Beef (Weidenrind) mit Kräuterbutter, saisonales Gemüse und Ofenkartoffel
mit Sourcreme

wahlweise mit Schmorzwiebeln +2.0

Cevape 16.8

hausgemachte Cevapcici mit Ajvar, Zwiebel und Pommes

Hähnchenbrust 19.7

gegrillte Hähnchenbrust mit Cous Cous, Datteldip und Granatapfel

Lammkotelett 29.8

gegrillte Lammkotelett, gebratene Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter

Kalbsspieß 24.8

ein Kalbsspieß, Grillgemüse und Pommes

➤ **KLASSIKER** ◀

Zart geschmortes Kalbsfleisch in Champignon-Rahmsoße 24.8

Kalbfleisch mit Tagliatelle und Champignon-Rahmsoße

Wiener Schnitzel (das Original) 26.9

zwei Schnitzel vom Kalb mit Pommes, Preiselbeeren und Zitrone

wahlweise mit Champignonsoße +2.50

Hähnchenschnitzel 21.9

Hähnchenbrust paniert mit Pommes, Preiselbeeren und Zitrone

wahlweise mit Champignonsoße +2.50

➤ BEILAGEN ◀

Steakhousepommes	5.5
Süßkartoffelpommes	6.5
Grillgemüse	7.5
Brotkorb	3.0

➤ DIPS ◀

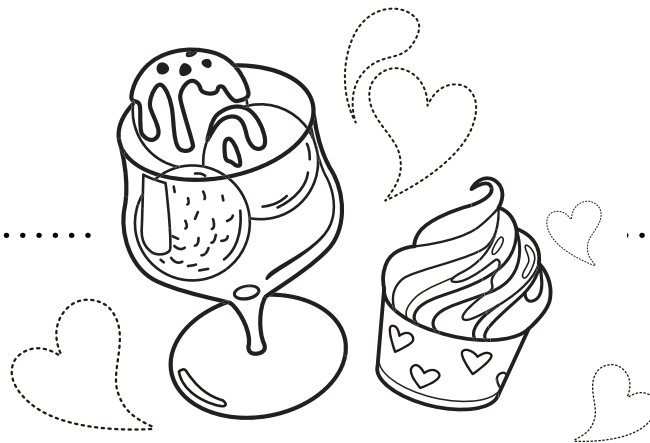
Ketchup/Mayo	1.0
Ajvar	2.0
BBQ	2.0
Chili Mayo	2.0
Kräuterbutter	1.5
Champignonrahmsoße	2.5

DESSERT

Creme Brûlée
Tonkabohne und
Beeren
8.9

Affogato al caffè
Espresso und Vanilleeis
5.9

**Vegane
Schokomousse**
6.5



⇒ **ALKOHOLFREI** ⇐

WASSER

Alwa live lassic	0,25l	2.9
Alwa live lassic	0,75l	5.9
Alwa live naturelle	0,25l	2.9
Alwa live naturelle	0,75l	5.9

SOFTGETRÄNKE

Coca Cola	0,33l	3.9
Coca Cola Zero	0,33l	3.9
Fanta	0,33l	3.9
Sprite	0,33l	3.9
Mezzo Mix	0,33l	3.9
Fuze Tea Pfirsich	0,3l	3.9
Fuze Tea Zitrone	0,3l	3.9

SAFTSCHORLE

Apollinaris Vio Bio Schorle Apfel	0,3l	3.9
Apollinaris Vio Bio Schorle Rhababer	0,3l	3.9
Apollinaris Vio Bio Schorle Johannisbeere	0,3l	3.9

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Mojito-Limonade	0,5l	5.8
Green-Apple- Kiwi Limonade	0,5l	5.8

HAUSGEMACHTER ICE TEA

Raspberry Ice tea (mit Schwarztee)	0,5l	5.8
-------------------------------------	------	-----

NEU's SÄFTE

Neu's Apfelsaft	0,2l	3.9
Neu's Orangensaft	0,2l	3.9

SIDEDRINKS

Schweppes Tonic Water · Wildberry · Ginger Ale · Bitter Lemon	0,2l	4.3
--	------	-----

➤ BIER SPEZIALITÄTEN ◀

Bitburger Premium vom Fass	0,3l	3.9
Bitburger Premium vom Fass	0,5l	4.9
Bitburger Radler naturtrüb	0,33l	3.9
Paulaner Weissbier Kristallklar 5,2% vol	0,5l	4.9
Paulaner Hefeweizen 5,5 % vol	0,5l	4.9

ALKOHOLFREIES BIER

Bitburger 0,0%	0,33l	3.9
Bitburger Radler naturtrüb 0,0%	0,33l	3.9
Paulaner Weissbier 0,0%	0,5l	4.9

➤ PFÄLZER WEINSCHORLE ◀

	0,25l	0,5l
Rieslingschorle trocken	3.9	5.5
Weißherbstschorle halbtrocken	3.9	5.5

WEIN

WEISS
ROSE
ROT

	0,2l	0,5l
Riesling trocken (Kirchner in Freinsheim)	6	13.0
Grauburgunder trocken (Kirchner in Freinsheim)	6	13.0
Weisser Burgunder trocken (Wolf in Birkweiler)	6	13.0
Sauvignon Blanc trocken (Hilz in Dirmstein)	6	13.0
Rosè halbtrocken (Burnikel in Niederkirchen)	6	13.0
Cuvée trocken (Kirchner in Freinsheim)	6	13.0
Primitivo trocken (Apulien)	7	15.0
Maximo trocken (La Mancha/ Spanien)	6	13.0



➤ **FLASCHENWEINKARTE** ◀

WEISSWEIN

Chardonnay & Weißburgunder – Weingut Bernhard Koch 29

Ein Burgunder-Cuvée wie es im Buche steht. Geringe Säure mit leichten Röstaromen von mehrfachbelegtem Holz und Aromen von Quitte, Nuss und reifem Apfel, machen diesen Wein zu einem perfekten Steakbegleiter.

Grauburgunder – Weingut Burnikel 32

Cremig, reif und doch animierend, zeigt sich dieser tolle Grauburgunder von seiner besten Seite. Egal ob zu Spargel, Grillgemüse oder einem feinen Filet – dieser Wein passt immer.

Grauburgunder Réserve – Weingut Kühling Gillot (VDP) 41

Dieser besondere Grauburgunder kommt von einem absoluten Topweingut. Mineralische Böden und generationsübergreifende Erfahrung, brachten diesen außergewöhnlichen Wein her vor. Ein toller Schmelz, nussige Würze und reife Dörrobstaromen, machen diesen Wein zu einem sensationellen Begleiter für alle Freunde von Gerichten mit feinen Röstaromen.

"Herrgottsacker" Riesling – Weingut Burnikel 49

Nicht grundlos gehört Steffen Burnikel zu den besten Jungwinzern der Pfalz. Dieser Riesling strotzt vor Energie. Eine fast schon kräutrige Mineralität, wird von perfekteingesetztem Holz und Aromen von reifem Apfel, Aprikose und Citrus unterstützt.

ROSÉWEIN

Lodeur Rose – Weingut Fleischmann-Krieger 29

Cremefarben, viel Frucht im Duft, etwas Minze zur reifen Himbeere, Johannisbeere, auch gelbfruchtige Noten, reife Aprikose, etwas Mango. Saftig und geschmeidig am Gaumen, schlankgehaltene Struktur, reife, saftige Säure, gute Dynamik, die feine Fruchtsüße fügt sich gut einvollmundig und auch mit ausgleichender Frische.

Sundowner Rose – Weingut Burnikel 28

Hier ist der Name Programm. Knackig und erfrischend, zeigt sich dieser Rose als fantastischer Essensbegleiter für Pasta und Burger oder auch einfach als Sundowner zum Feierabend.

➤ **FLASCHENWEINKARTE** ◀

ROTWEIN

Affolter "Spätburgunder" – Weingut Münzberg (VDP Erste Lage) 69

Du willst einen perfekten Spätburgunder? Das Weingut Münzberg gibt ihn dir! Das Weingut hat sich dem Ausbau solcher perfekten Burgunder verschrieben und macht seinem Ruf alle Ehre. Ein äußerst eleganter Wein mit Zug und Langlebigkeit. Aromen von reifen Kirschen, Pflaume, Schokolade, Nelken und Muskatnuss bringen dich zum Schwärmen.

Kirchenstück "Pinot Noir" – Weingut Bernhard Koch 39

Cremerfarben, viel Frucht im Duft, etwas Minze zur reifen Himbeere, Johannisbeere, auch gelbfruchtige Noten, reife Aprikose, etwas Mango. Saftig und geschmeidig am Gaumen, schlankgehaltene Struktur, reife, saftige Säure, gute Dynamik, die feine Fruchtsüße fügt sich gut einvollmundig und auch mit ausgleichender Frische.

Merlot – Weingut Hilz 29

Mindestens 24 Monate ist dieser Merlot in kleinen Eichenholzfässern gereift. Inspiriert von einem klassischen Bordeaux überzeugt dieser Wein durch feinste Aromen von Brombeere, Johannisbeere und einem Hauch Vanille. Dicht, gehaltvoll, von kräftiger Struktur; ein Wein mit großer Zukunft.



➤ **FLASCHENWEINKARTE** ◀

PROSECCO/SEKT

Riesling Sekt Brut – Weingut Hilz

28

Eine 18 Monatige zweite Gärung, feinste Perlage und tolle Aromen von Pfirsich und Zitrone, machen diesen Winzersekt zu einem echten Allrounder. Egal ob zum Anstoßen oder als Begleitung für frische, mediterrane Gerichte.

Secco Blanc – Weingut Hilz

25

Feinperlig und exotisch, ist dieser Winzer- Secco der perfekte Start in deinen Abend oder eine erfrischende Begleitung für dein Dessert.



⇒ SPRITZIGES ⇐

Prosecco	0,1l	4.9
Hugo	0,2l	7.5
Prosecco, Holunderblütensirup, Soda und Limette		
Aperol Spritz	0,2l	7.5
Prosecco, Aperol, Soda und Orange		
Campari Spritz	0,2l	7.5
Prosecco, Campari, Soda		
Lillet Wildberry	0,2l	7.5
Lillet, Wildberry, Waldbeeren und Minze		
Limoncello Spritz	0,2l	7.5
Prosecco, Limoncello, Soda, Zitrone, Minze		
Martini Bianco Tonic	0,2l	7.5
Martini, Tonic, Eis, Limette		
Wein & Tonic	0,2l	7.0

⇒ SPRITZIGES ALKOHOLFREI ⇐

Prosecco Alkoholfrei	0,1l	4.9
Gin Tonic Alkoholfrei	0,2l	7.0
Campari Amalfi Alkoholfrei	0,2l	7.0
Hugo Alkoholfrei	0,2l	7.5

⇒ KLASSIKER ⇐

Campari		7.5
Soda · Orange · Tonic		
Gin Tonic		7.5
Jacky Cola		8.0

⇒ SPIRITUOSEN ⇐

Vodka (Grey Goose)	2cl	4.5
Whiskey (Jack Daniels)	2cl	3.5
Whiskey (Jack Daniels " Singel Barrel)	2cl	6.0
Cognac (Hennessy)	2cl	4.5
Rum (Havana Club 7 Jahre)	2cl	4.8
Jägermeister	2cl	3.5
Grappa	2cl	5.0
Slivovic	2cl	3.9
Mirabelle	2cl	4.3
Williams Birne	2cl	4.3
Limoncello	2cl	3.9
Ramazotti	4cl	4.0

➤ **HEISSGETRÄNKE** ◀

Espresso	2.7
Doppelter Espresso	3.8
Espresso Macchiato	2.7
Cafe Crema klein	3.1
Cafe Crema groß	4.0
Cappuccino	3.9
Milchkaffee	3.9
Latte Macchiato	4.2
Heiße Schokolade	4.1
Kinderschokolade (heiße Schokolade – Trinktemperatur)	4.1

Alle unsere Kaffeespezialitäten sind auch koffeinfrei erhältlich.

➤ **TEEKANNE TEE** ◀

Schwarztee	3.5
Pfefferminztee	3.5
Ingwer-Lemon	3.5
Waldbeere	3.5

