



**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.

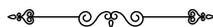
Selbstverständlich erhalten Sie von unserem Servicepersonal auf Wunsch eine Karte mit allen gängigen Zusatzstoffen und Allergenen.

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**



➔ **ALKOHOLFREI** ⬅

**WASSER**

Alwa live classic	0,25l	2.9
Alwa live classic	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 Zitrone	0,3l	3.9
Fuze Tea Pfirsich	0,3l	3.9
Schweppes ( Bitterlemon)	0,2l	3.9
Bitterlemonschorle	0,4l	4.8

**SAFTSCHORLE**

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

**HAUSGEMACHTE LIMONADEN**

Mojito-Limonade	0,5l	5.8
-----------------	------	-----

**HAUSGEMACHTER ICETE A**

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

## ➔ 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 ➔

	<b>0,25l</b>	<b>0,5l</b>
Rieslingschorle trocken	3.9	5.5
Weißherbstschorle halbtrocken	3.9	5.5

## WEIN

WEISS  
ROSE  
ROT

	0,2l	0,5l
<b>Riesling trocken</b> (Kirchner in Freinsheim)	6	13.0
<b>Grauburgunder trocken</b> (Kirchner in Freinsheim)	6	13.0
<b>Weisser Burgunder trocken</b> (Wolf in Birkweiler)	6	13.0
<b>Sauvignon Blanc trocken</b> (Hilz in Dirmstein)	6	13.0
<b>Rosè halbtrocken</b> (Burnikel in Niederkirchen)	6	13.0
<b>Rosé Cuvee La Vieille Ferme</b> ( Vin De France)	6	13.0
<b>Cuvée trocken</b> (Kirchner in Freinsheim)	6	13.0
<b>Primitivo trocken</b> (Apulien)	7	15.0
<b>Maximo trocken</b> ( 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**

**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 Hiltz**

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 Hiltz**

25

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



## ⇒ SPRITZIGES ⇐

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

## ⇒ SPRITZIGES ALKOHOLFREI ⇐

<b>Prosecco Alkoholfrei</b>	0,1l	4.9
<b>Gin Tonic Alkoholfrei</b>	0,2l	7.0
<b>Hugo Alkoholfrei</b>	0,2l	7.5
<b>Limoncello Spritz Alkoholfrei</b>	0,2l	7.5

## ⇒ KLASSIKER ⇐

<b>Campari</b>		7.8
Soda · Orange · Tonic		
<b>Gin Tonic</b>		7.8
<b>Jacky Cola</b>		8.2
<b>Wodka Lemon</b>		7.8

## ⇒ SPIRITUOSEN ⇐

<b>Vodka (Grey Goose)</b>	2cl	4.5
<b>Whiskey (Jack Daniels)</b>	4cl	6.0
<b>Whiskey (Jack Daniels " Singel Barrel)</b>	4cl	7.0
<b>Cognac (Hennessy)</b>	4cl	8.0
<b>Rum (Havana Club 7 Jahre)</b>	2cl	4.8
<b>Jägermeister</b>	2cl	3.5
<b>Grappa</b>	2cl	5.0
<b>Slivovic</b>	2cl	3.9
<b>Mirabelle</b>	2cl	4.3
<b>Williams Birne</b>	2cl	4.3
<b>Limoncello</b>	2cl	3.9
<b>Ramazotti</b>	4cl	4.7

➤ **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



.....  
➤ **VORSPEISEN** ◀  
.....

<b>Rinderkraftbrühe</b>	4.9
<b>Krossgebackene Sardellen</b>	12.9
Sardellen, Zitrone und Aiolidip, zwei Scheiben Brot	
<b>Gerösteter Paprika</b>	8.9
rote Paprikaschoten eingelegt in Knoblauchöl, Petersilie, zwei Scheiben Brot	
<b>Geräucherter Rinderschinken</b>	5.9
vier Scheiben, Schmand-Lauch Dip, zwei Scheiben Brot	
<b>Marlon´s Vorspeiseteller</b>	16.9
geräucherter Rinderschinken, Feta, gerösteter Paprika Ajvar, Brotkorb	

.....  
➤ **SALATE** ◀  
.....

<b>Kleiner gemischter Salat</b>	5.9
Marktfrischer gemischter Salat, Radieschen, Gurken, Tomaten, geröstete Sonnenblumenkerner	
<b>Großer gemischter Salat</b>	13.9
Marktfrischer gemischter Salat, Radieschen, Gurken, Tomaten, geröstete Sonnenblumenkerner	
<b>wahlweise mit:</b>	
- hausgemachten Kichererbsensticks	17.5
- Hähnchenstreifen	18.2
- Pulled-Lachs Würfel	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 ◀

<b>Pasta nach Art des Hauses</b> Oliven, Paprika, Zwiebel und Knoblauch in Tomatensoße mit Schafskäse	16.8
<b>Trüffelpasta</b> Tagliatelle, Trüffelpaste, Parmesan, gehobelter Trüffel	20.8
<b>Cremiges Pilzrisotto</b> geröstete Nüsse, Kräuteröl	19.8
<b>Kichererbsenbowl</b> hausgemachte Kichererbsensticks, Humus, Kichererbsen, Grillgemüse, Aubergine	18.9

## ➤ BURGER ◀

<b>Dry-Age-Beef-Cheeseburger</b> 180g Dry-Age Beef, Käse, Zwiebelringe, Salat, Tomaten, Gurken, Burgersoße und Burgerbrötchen	19.9
<b>Veggie Burger</b> Veggie Patty, Zwiebelringe, Salat, Tomaten, Gurken, Burgersoße und Burgerbrötchen	19.5
<b>Crispy-Chicken Burger</b> hausgemachtes saftiges Hähnchenpatty, Coleslawsalat, Burgersoße und Burgerbrötchen	18.9

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

## FISCH

<b>Marlon´s Zander</b> Zanderfilet mit Meerrettichschaum, Brokkoli und Kartoffelstampf	25.8	<b>Pulled-Lachs Bowl</b> Steakhousepommes mit Grillgemüse, Lachs und Joghurdip	23.9
---	------	---	------

➤ **VOM GRILL** ◀

Unsere Hauptbezugsquelle ist die  
Landmetzgerei Mehl mit hauseigener Schlachtung.

<b>Weidenrind Rumpsteak</b>	31.9
Prime Beef ( Weidenrind) Grilltomate, Röstzwiebeln, Röstisticks mit Baconmayo, kleiner Salat	
wahlweise mit Schmorzwiebeln	+2.0
<b>Hähnchenbrust</b>	18.8
gegrillte Hähnchenbrust mit Pommes und Kräuterbutter, gepickelte rote Zwiebeln	
<b>Lammkotelett</b>	29.8
gegrillte Lammkotelett, gebratene Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter	
<b>Kalbsspieß</b>	25.8
Kalbsspieß, Grillgemüse, Pommes, Ajvar	
<b>Marlon´s Grillteller</b>	29.7
kleines Rindersteak, ein Lammkotelett, Hähnchen, zwei Cevapcici, Grillgemüse, Djuvecreis, Ajvar	

➤ **KLASSIKER** ◀

<b>Zart geschmortes Kalbsfleisch in Champignon-Rahmsoße</b>	24.8
Kalbfleisch mit Tagliatelle und Champignon-Rahmsoße	
<b>geschmorte Ochsenbacken</b>	26.9
Karotten/Kartoffelstampf, Röstzwiebeln	
<b>Wiener Schnitzel (Original)</b>	26.9
zwei Schnitzel vom Kalb mit Pommes, Preiselbeeren und Zitrone	
wahlweise mit Champignonsoße	+2.50
<b>Hähnchenschnitzel</b>	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
hausgemachte Röstisticks mit Baconmayo	8.6

➤ **DIPS** ◀

Ketchup/Mayo	1.0
Ajvar	2.0
BBQ	2.0
Chili Mayo	2.0
Kräuterbutter	2,5
Champignonrahmsoße	2.5

**DESSERT**

**Creme Brûlée**  
Tonkabohne und  
roter Grütze  
8.9

**Affogato al caffè**  
Espresso und Vanilleeis  
5.9

**Schokomousse**  
mit Sahnetopping  
5.9

**Panna Cotta**  
mit roter Grütze  
6.5

