

Marienthaler Gasthof

HOTEL RESTAURANT CAFÉ



Natur vor der Tür, Natur auf dem Tisch. Leichte Gerichte für Gesundheit und Wohlbefinden. Fleisch von heimischen Weidetieren, Getreide aus natürlichem Anbau & Kräuter aus dem eigenen Garten, machen unsere Gerichte zu einer Freude für Sinne und Gaumen!

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen:

Lillet Wild Berry 7,50 €

„Hugo“ Sekt & Holunderblüten sirup 7,30 €

gerne auch alkoholfrei!

Aperol Spritz 7,30 €

“Amerie” Himbeerlikör & Walderdbeeren

aufgefüllt mit Sekt 7,70 €

Limoncello / Prosecco 7,70 €

Granatapfel Spritz 7,30 € gerne auch alkoholfrei!

Kürbis - Apfel - Suppe 10,6,9,11 7,90 € *vegan*

"Suppen Trio"

Dreierlei Suppen zum probieren!

Kräuter - Knoblauch - Süppchen

Kürbis – Apfel- / Tomatensuppe *vegan* 9,6,11,14. 8,30 €

Gratinierter Ziegenkäse / Honig / Balsamico
gebackener Grünkohl / Orangendressing 9,6,1 11,50 € *vegetarisch*

Hausgebeizter Wildkräuterlachs / Senf - Dill - Sauce
Reibekuchen 1,14,12, 14,50 €

Garnelen in Chili - Knoblauchöl

Hausbrot 6,2,9,3 13,30 €

Büffelmozzarella / Mango - Avocado - Salat
Orangen – Chili - Dressing 2,3,5,8,6,10, 12,90 € *vegetarisch*

Mediterrane Vorspeisenplatte: ab 2 Pers.
Tomaten-Mozzarella / Antipasti / Gratinierter Ziegenkäse /
Hausgebeizter Lachs / Melone & Schinken / Garnelen
Brot & Dip 1,9,12,14,10,6 à Pers. 14,30 €

Unsere Weinempfehlung:
2023 LYV Sauvignon Pays DOC Frankreich
Trocken & aromatisch, leicht & spritzig
Glas 0,2l 8,50 €

2023 Nardelli Negroamaro
Rotwein Italien 95 Punkte, ausgewogene reife Tannine,
würzig, satte Frucht, harmonisch trocken Glas 0,2l 8,80 €

2023 Musso Weißwein Sauvignon
alkoholfrei / feine Säure/ fruchtig Gl.0,2l 7,80 €

2023 er Musso Merlot Spanien
alkoholfrei, Kirsch- und Beerenaromen Glas 0,2l 7,80 €

„Isselburger“
Chicken / Teriyaki, Jalapenos / Wakame
Honig-Senf / Pommes – frites 1,9,12,14,10,6 18,80 €

Pulled Pork Burger
Rote Zwiebeln / Tomaten / Cheddarkäse
Salat / Pommes-frites 1,9,10,6 18,80 €

Galloway -Burger vom Fengels Hof am Winzelbach
Bacon / Marmelade von Zwiebeln/ Kirschen/ Tomaten
Cheddarkäse / Pommes-frites 1,9,10,6 18,90 €

Veggie – Burger
mit Roten Zwiebeln / Tomaten & Bergkäse
Rosmarinkartoffeln / Sauerrahm 1,2,9,10,12 17,90 € vegetarisch

Geschmorte Kalbsbäckchen

Birnen – Kartoffelstampf / Salatteller _{1,9,10,6} 25,80 €

Entenbrust rosè gebraten

Gratinkartoffeln / Marktgemüse _{1,9,10,6} 28,80 €

Kotelette „Du Bell“ vom Lembecker Strohschwein

Sauce Robert / Röstkartoffeln / Salatteller _{1,9,10,6} 22,50 €

Grillteller 3 Steaks vom Rind, Schwein & Pute

geschmorte Zwiebeln / Gemüse

Kräuterbutter / Pommes-frites / Salatteller_{,9,10,6,,} 23,80 €

Schnitzel „Cordon Bleu“

gefüllt mit Käse & Schinken,

Röstkartoffeln / Marktgemüse _{1,9,10,6} 21,80 €

Kalbschnitzel

Röstkartoffeln / Salatteller _{.9,1,10,6} 24,90 €

Rinderfilet / Steinpilze in Rahm

Gratinkartoffeln / Salatteller _{1,9,10,6} 36,90 €

Angusrumpsteak 250 gr. / Pfefferrahm

Pommes – frites / Salatteller _{1,9,10,6} 32,90 €

Lammrücken / Chorizo - Kräuterkruste

Barollosauce / Birnen – Kartoffelstampf _{1,9,10,6} 35,90 €

Dämmerwalder Hirschragout

Apfelrotkohl / Kartoffelklöße _{1,6,9,10} 25,90 €

Hirschmedaillons
Preiselbeeren/ Birne & Brie überbacken
Schupfnudeln / Salatteller 1,6,9,10, 35,50 €

Hirschkalbssteak
Wodka – Kirsch – Sauce
Marktgemüse / Schupfnudeln 31,90 €

Sauerbraten vom Wildschwein
Apfelrotkohl / Kartoffelklöße 1,6,9,10 25,90 €

Auberginenschnitzel / Steinpilzrisotto / Parmesan
Salatteller 5,6,10,1 18,50 € *vegetarisch*

Rote–Beete-Knödel mit Ziegenkäse / Steinpilzrisotto
Kräutersalate 9,6,10,12,13 18,50 € *vegetarisch*

Frische Steinpilze in Rahm / Bandnudeln
Kirschtomaten / Parmesan / Rucola 13,1,3,4,10 18,90 € *vegetarisch*

Salatteller
Roma- & Rucolasalat / Birnenspalten / karamelierte Nüsse
Ziegenkäse / Hausbrot 3,5,8,6,11,12, 17,30 € *vegetarisch*

Salatteller
Salate der Saison / Rumpsteakstreifen / Fetakäse / Shrimps
Hausbrot ,2,3,5,8,6,10, 19,90 €

Grüner Spargel in Tempurateig gebacken
Steinpilzrisotto / Kräutersalate 9,6,3,4,12,13 18,50 € *vegan*

Gebackene Süßkartoffel / Rote – Beete / Trüffelsauce
/ Kräutersalate 9,6,3,4,12,13 18,50 € *vegan*

Fisch

*Lachsfilet gebraten / Spinat – Kürbisgemüse
Rosmarinkartoffeln* 8,10,6 29,50 €

*Zanderfilet & Steinpilze gebraten in Zitronenbutter
Rosmarinkartoffeln / Broccoli* 8,10,6 29,80 €

*Butterfischfilet / Mango - Pfeffer - Sauce
Blattspinat / Rosmarinkartoffeln* 8,10,6 26,90 €

*Doraden Filets mit Kräutern / Knoblauch gebraten
Zwiebeln / Kirschtomaten / Rosmarinkartoffeln / Salatteller* 1,8,10,6 28,90 €

Desserts

*Bio Käseauswahl aus Nordbrock
mit Haus Brot / Früchten* 5,6,9,10,12 10,30 €

Walnusseis / Brombeeren / Whiskeyschaum 5,9,10, 8,50 €

*Dreierlei Süßes: Mousse au Chocolat
Panna Cotta / Crème brûlé* 5,10, 8,80 €

Schokolademousse / Basilikumeis / Feigen 9,10,1,5 8,50 €

*Kalter Hund / Schokoladenmousse
Gelbe Grütze* 9,10,1,5, 8,90 €

*Mascarponecreme / Avocado – Brownies
Pflaumenkompott* ,1,5,9,10,11 8,50 €

Herrencreme ,10,5 5,80 €

Unser Menü
Büffelmozzarella
Mango - Avocado - Salat
oo

Kürbis - Apfel - Creme
oo

Pouladenbrust / Feigen – Senf
Marktgemüse Birnen - Kartoffelstampf
oder

Doradenfilets / Kirschtomaten / Knoblauch
Rosmarinkartoffeln

oo

Mascarponecreme
Zimtparfait / Burgunderpflaumen
à Pers. 47,90 €

Legende der Allergenen Inhaltsstoffe

Numeric listing of allergens ingredients

- 1 = Glutenhaltiges Getreide (Weizen) Cereals containing gluten and products
- 2 = Krebstiere Crustaceans
- 3 = Sellerie Celery
- 4 = Sesamsamen Sesame seed
- 5 = Eier Egg
- 6 = Senf Mustard
- 7 = Weichtiere Molluscs
- 8 = Fisch Fish
- 9 = Schwefeloxide und -sulfit Sulphur dioxide and sulphite
- 10 = Laktose / Milch Lactose / milk
- 11 = Erdnüsse Peanuts
- 12 = Lupine Lupine
- 13 = Sojabohnen Soybeans
- 14 = Schalenfrüchte Edible nuts

Unsere offenen Weine sollten Sie probieren!

Weiß

*2024 er Nardelli Diamant Puglia
trocken, feine Aromen nach Äpfeln & Zitronen 8,50 €*

*2022 Riesling vom Schiefer Weingut Claes Schmitt Erben Mosel
Feinherb/feine Säure/Aromen von Äpfeln 7,80 €*

*2023 Langenbach Grauburgunder Baden
frische Fruchtaromen / kräftig / vollmundig
trocken gl.0,2l 8,50 €*

*2023 „Il Forte“ Gavi DOCG Produttori del Gavi
animierende Säure / florale Noten / Zitrusaromen
0,2l Gl. 8,80 €*

*2023 Lugana . Saporò del Lago DOC Garda
fruchtig / am Gaumen crisp / delikat leicht mineralisch
Gl. 0,2l 8,80 €*

Rose

*2023 Elisabeth Rosè Viant Cote de Gascogne IGP
frische / rote Früchte / Vanille / dezente Restsüße
halbgetrocknet Gl. 0,2l 7,80 €*

*2023 Wasenweiler Weißherbst Baden QbA
fruchtbetont / dezente Süße / halbtrocken Gl. 0,2l 8,30 €*

Rot

*2022 Etrusco Nero di Troja/ Primitivo IGT Puglia
satte Frucht / würzig / schmelzige Fülle Gl. 0,2l 8,30 €*

*2023 it's time to Barbecue Primitivo Puglia IGP
würzig / harmonisch / trocken Gl. 0,2l 7,80 €*

*2023 Principe di Granatey Nero di Avola **BIO Wein**
vollmundig, weich / füllig mit reifen Tanninen am Gaumen Gl.0,2l 8,80 €*

*2024 Le Petit Fermier Merlot **BIO Wein**
IGP Pays d'Oc
fruchtig/ weich / ausgewogen Gl. 0,2l 8,50 €*

*2023 Les Fruits Oublie's Vieilles Vignes Syrah Black
warme Fruchtaromen / sehr konzentriert / feine Tannine Gl. 0,2l 7,80 €*

*2021er Spätburgunder Rotwein Bio Weingut Helde Baden
Dunkles Rot Steinfruchtaromen Gl. 0,2l 8,80 €*