Marcels

Bistro • Restaurant • Terrasse

Willkommen...

meine Produkte muss man
selbst erlebt haben,
um das Besondere zu spüren.

Dazu möchte ich Sie inspirieren...
Was darf ich für Sie kochen?

Marcel

Marcels

Bistro • Restaurant • Terrasse

Vorher Zwischendurch Dabei

Asiatische Hühnerbrühe mit Gemüse 7,50

Champignon Cappuccino mit schwarzem Trüffel
(kleines Süppchen) 8,90

Grüne und schwarze Oliven 7,90

Pflaumen im Speckmantel 8,90

Eingelegte Feta-Würfel 7,90

Saté-Spieße von der Hähnchenbrust 8,90

Serranoschinken mit Melone 9,90

Marcels

Bistro • Restaurant • Terrasse

Geflämmter Lachs in einer
Zitronen Balsamico Tunke 9,90

Carpaccio vom Rinderfilet 10,90

Calamari-Streifen paniert mit
Orangen-Knoblauch Mayonnaise 10,90

Scampis gegrillt in Chili-Tomaten-Sauce 12,90

Für die kleinen Gäste

Spaghetti Bolognese 9,90

Kleines paniertes Schweineschnitzel oder
Fischstäbchen mit Pommes Frites 9,90

Marcels

Bistro • Restaurant • Terrasse

Hauptspeisen

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken
mit Zitrone 14,90
in einer Champignon- oder Pfeffersauce 15,90
dazu Pommes Frites und Salat

Schweinefilet-Medaillons in Champignonrahm
auf Pappardelle und Salat 19,90

Hähnchenbrust auf Curry - Erdnuss - Sauce
mit Kaiserschoten und Zitronenreis 19,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Pommes Frites und Salat 24,90

Rumpsteak in dreierlei Pfefferrahm
mit Pommes Frites und Salat 24,90

Marcels

Bistro • Restaurant • Terrasse

Rinderfilet auf Portwein-Sauce mit
Gemüsefrühlingsrolle und Schwenkkartoffeln 29,90

Lachssteak mit asiatischem Gemüse
und Orangenreis 22,90

Zanderfilet auf der Haut gebraten an
Rahm-Sauerkraut und Schwenkkartoffeln 22,90

Marcels südfranzösische Fischsuppe 21,90

Scampis gegrillt an Pappardelle
in Krustentier-Sauce und Kaiserschoten 32,90

Großer Salatteller in Balsamico 9,90
mit Käse und Schinken 14,90
mit sautierter Hähnchenbrust 17,90
mit Lachsstreifen 19,90
mit Rinderfiletstreifen 22,90

Marcels

Bistro • Restaurant • Terrasse

Ganz ohne Fleisch

Großer Salatteller mit
gebratenen Champignons 14,90

Spaghetti in Olivenöl
mit Rucola und Kirschtomaten, dazu Salat 12,90

Gemüse-Frühlingsrollen
auf Chili-Tomatensauce mit Salat 12,90

Täglich frisch

Freude sowie der Sinn für das
Beste jeder Jahreszeit...

Tagesgerichte auf den Tafeln im
Restaurant zeigen Ihnen,
was ich täglich an regionalen Produkten
für Sie gefunden habe.

Marcels

Bistro • Restaurant • Terrasse

Süsse Speisen

Apfelsorbet mit seinem Brand 8,90

Vanillecreme-Eis auf Nougat-Sauce 8,90

Trilogie von Marcels Desserts 12,90
Mousse au Chocolat, Créme Brûlé und gestürzter Rahm
Oder für das Kleine danach, auch einzeln 4,50

Das Gefühl, bei einem guten Freund zu Gast zu sein,
heißt auch individuelle Zusammenstellung von
Zutaten oder die Erfüllung Ihrer kreativen Ideen.

Ich freue mich Ihre Wünsche umsetzen zu dürfen.

Marcels

Bistro • Restaurant • Terrasse

Biere frisch gezapft:

	Liter	Euro
Trierer Löwenbräu Pils	0,20	2,20
Trierer Löwenbräu Pils	0,30	3,30
Trierer Löwenbräu Pils (im Steinkrug)	0,40	4,40
Trierer Petrusbräu Pils	0,30	3,30

aus der Flasche

Karlsberg Weizenbier	0,50	4,80
Karlsberg Weizenbier alkoholfrei	0,50	4,80
Gründels alkoholfrei	0,33	3,50
Zischke Naturfrisches Kellerbier	0,50	5,50
Vitamalz	0,30	3,30

Wasser

Teinacher Gourmet / Classic	0,25	2,80
Teinacher Naturell	0,25	2,80
Teinacher Gourmet / Classic	0,75	6,90
Teinacher Medium	0,75	6,90
Teinacher Naturell	0,75	6,90

Säfte

Vaihinger Orangensaft	0,20	3,50
Vaihinger Apfelsaft	0,20	3,50
Vaihinger Tomatensaft	0,20	3,50
Vaihinger rote Trauben	0,20	4,00
Apfelsaftschorle	0,30	3,80
Traubensaftschorle	0,30	4,20

Limonaden

Afri Cola [1)2)]	0,30	3,80
Afri Cola light [1)2)]	0,30	3,80
Bluna Orange [2)]	0,30	3,80
Bluna Zitrone [2)]	0,30	3,80
Bitter Lemon [3)]	0,20	3,50
Tonic Water	0,20	3,50
Red Bull [1) 2)] (Dose)	0,25	4,90
Bunderberg	0,33	4,90

Alle Getränke für unsere kleinen Gäste auch 0,2 l / 2,60

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) chininhaltig

Marcels

Bistro • Restaurant • Terrasse

Apéritife

Sekt	cl	Euro
Riesling Sekt brut „Rigodulum“ Weingut Römerhof Riol	10	4,50
Kir Royal	10	5,00
Peach Royal	10	5,00
Aperol Spritz	20	7,50
Campari Soda*	4	6,00
Campari Orange*	4	6,50
Cynar*	2	5,00
Averna*	2	5,00
Ramazotti*	2	5,00
Pernod*	2	5,00
Fernet Branca*	2	5,00
Jägermeister*	2	5,00
Sambuca*	2	5,00
Ouzo*	2	5,00
Sherry Dry Seco	5	5,50
Sherry Medium Dry	5	5,50
Portwein	5	5,50

Vermouth

Martini bianco	5	5,50
Martini rosso	5	5,50
Martini dôro	5	5,50

Liköre

Verpoorten Eierlikör	2	4,00
Baileys	2	4,50
Maraschino	2	4,50
Nocello	2	5,50
Grand Manier Rot	2	6,00
43	2	5,50

Mit * können Farbstoffe, Konservierungsmittel enthalten.

Marcels

Bistro • Restaurant • Terrasse

Offene Weine

Weißwein	Liter	Euro
Weingut Römerhof Riol		
Trocken	0,20	5,00
Halbtrocken	0,20	5,00
Lieblich	0,20	5,00
Bischöfliches Weingut		
Weißburgunder	0,20	6,00
Weingut Huberts M.Apel		
Grauburgunder Apel	0,20	7,00
Roséwein		
Trocken Franc. La Brocherie	0,20	6,00
Weingut Thul aus Detzem		
Thul Spätburgunder - Weissherbst (feinherb)	0,20	6,00
Rotwein		
Weingut Römerhof Riol		
Trocken Spätburgunder	0,20	6,50
Frankreich		
Trocken Pascal Rouge	0,20	6,50
Spanien		
Tempranillo de la Selva	0,20	6,50
Italien		
Lada li Barbera D Alba	0,20	6,50

Longdrinks

	cl	Euro
Barcardi/Cola	2	6,00
Jack Daniel's/Cola	2	6,50
Cuba Libre (Havana Club/Cola)	2	6,50
Gordon`s Gin/Tonic	2	6,50
Moskovskaya Wodka/Lemon	2	6,50
Absolut Wodka/Red Bull	2	7,50

Marcels

Bistro • Restaurant • Terrasse

Digestifs

	cl	Euro
Mariacron	2	4,00
Veterano	2	5,00
Veccia Romagna	2	5,00
Carlos uno	2	6,00
Tullamore – Irish Whisky	2	7,50
Glenfiddich – Malt Whisky	2	5,00
Macallan Gold – Malt Whisky	2	5,00
Martel VSOP	2	5,00
Le Vieille Prune	2	5,50
Ballantines - Scotch	2	5,50
Jim Beam – Bourbon	2	7,50
Magloire Galvados VSOP	2	7,00
Grappa di Chardonnay	2	6,00
Grappa di Nebbiolo da Barolo	2	8,00
Sierra Tequila Gold mit Orange und Zimt	2	5,00
Sierra Tequila Silber mit Zitrone und Salz	2	5,00
Myers Rum	2	5,50
Moseltrester	2	4,00
Apfelbrand	2	4,00
Williams	2	4,00
Mirabelle	2	4,00

Brennerei Dr. Michael Hilgert Honigberg

Nuss	2	12,00
Walderdbeeren	2	15,00
Schlehe	2	15,00
Boskop	2	10,00

Marcels

Bistro • Restaurant • Terrasse

Warme Getränke

Kaffee aus regionaler Röstung (Mondo del Caffé)	
Tasse Kaffee	2,80
Tasse entkoffeinierter Kaffee	2,80
Cappuccino mit Milchschaum	3,30
Espresso	2,80
Doppelter Espresso	3,80
Kakao mit Milch	3,80
Tee Glas (Althaus)	
Sencha Senpai – Grüner Tee	3,30
Fancy Chamomile – Kamille	3,30
Rooibush Vanilla Toffee – Schwarzer Tee	3,30
Smooth Minze – Pfefferminze	3,30
Red Fruit Flash – Früchte Tee	3,30
Trier Kaffee mit Moseltrester	5,50
Coretto (Espresso mit einem Schuss Grappa)	4,90