

Willkommen bei Freunden!

HEREINSPAZIERT

Heimatliebe

Wir haben uns einen Traum erfüllt und mit dem Boutique Hotel Marielle | Café & Restaurant Marielle einen Ort erschaffen, an dem wir uns selbst gerne aufhalten.

Die Jahreszeiten geben bei uns den Takt vor. Wir wissen, dass wir nichts erzwingen, sondern nur annehmen können, was die Natur uns bietet. Mit dieser Überzeugung stehen wir in unserer Region nicht allein da. Unser Netzwerk, bestehend aus regionalen Partnern wächst beständig. Ihre Produkte ergeben den Geschmack der Eifel, den du beim Frühstücksbuffet oder auf dieser Speisekarte entdecken kannst. Aus frischen, natürlichen Produkten lässt sich leicht etwas Köstliches zaubern.

Marielle, Christopher, Marla & Emily Haep. sowie das gesamte Team

Mehr als ein Team / Hier menschelt es gewaltig

Bei uns gehen derzeit über 30 Teammitglieder ein und aus. Ohne sie würde hier nichts laufen. Bei uns ist Platz für viele Talente, Persönlichkeiten & Nationalitäten. Wir wollen einen sicheren Arbeitsplatz mit Raum für Entfaltung bieten. Das Miteinander, das wir pflegen, spüren unsere Gäste als besonderen Spirit:

Unkompliziert, freundlich & echt

Im Marielle sind alle per Du / Gäste und Crew

Das Duzen in der Freizeit-Hotellerie und Gastronomie wird als Zeichen von Nähe und persönlicher Ansprache verstanden und hat rein gar nichts mit mangelndem Respekt zu tun.

Im Gegenteil! Wir setzen das Du ganz bewusst ein, um eine ungezwungene und herzliche Atmosphäre zu schaffen, in der sich Gäste bei uns wohlfühlen.

Respekt zeigt sich heutzutage nicht in der Anredeform, sondern durch den Umgang miteinander! Durch Aufmerksamkeit, Serviceorientierung und Freundlichkeit. Diese aufgezählten Eigenschaften machen im Marielle das oft beschriebene herzliche Ambiente aus!

#gernperdu / we  bam

Rise & Shine

F R Ü H S T Ü C K S B U F F E T

täglich von 08.30 bis 11.30 Uhr

In unserem Café kannst du den Morgen mit einem vielfältigen Frühstück beginnen. Hierfür steht Dir unser reichhaltiges Buffet mit vielen selbstgemachten und regionalen Köstlichkeiten zur Verfügung.

Auch für vegetarische Gäste haben wir natürlich gesorgt!

Knusprige Backwaren, hausgemachte Marmeladen und Aufstriche, Säfte, Wasser, Filterkaffee & Teespezialitäten, Joghurt, Obstsalat und vieles mehr, sowie Honig aus einer Honigwabe und feine Eierspeisen von glücklichen Hühnern der Eifeler Hühner-Ranch Reetz sorgen für einen genussvollen Start in den Tag.

€ 21,00

Montag bis Freitag

€ 23,00

Wochenende & Feiertags

Perfect Start

A N K O M M E N I M M A R I E L L E

Starters

Suppe der Woche € 8,50
Wöchentlich wechselnd | Sprich uns gerne an!

Laugenbrezel € 4,50
Ofenfrische Laugenbrezel | Frischkäse oder Butter

Quiche € 12,00
Gemüsequiche | Schmand Dip

Bergkäse € 12,00
Österreichischer Bergkäse aus Heumilch | Cherrytomaten
Feigensenf | Brot | Butter

Serrano € 14,00
Serrano Schinken | Warme Oliven | Feta | Rucola
Granatapfel | Brot | Butter

Flammkuchen

Klassisch € 14,00
Speck | Rote Zwiebeln

Vegetarisch € 16,00
Grüner Spargel | Kartoffeln | Frühlingszwiebeln

Deluxe € 17,00
Pflaumen Chutney | Rote Zwiebeln | Ziegenfrischkäse | Speck
Karamellisierte Walnüsse

Modern Spirit

ESSKULTUR TRIFFT LIFESTYLE

Salate

Asia € 18,00
Vermicelli Glasnudeln | Karotten | Rotkohl | Mango | Erdnuss
Togarashi | vietnamesisches Nahm Jim Dressing
wahlweise mit 3 Garnelen + € 9,00

Blumenkohl Steak € 20,00
Gemischter Salat | Gebratener Blumenkohl | Hummus
Hausgemachtes Dukkah | Cranberrys | Balsamico Dressing

Ziegenkäse € 20,00
Gemischter Salat | Gebratener Ziegenkäse | Cherrytomaten
Birnen | Quinoa | Balsamico Dressing

Pasta

Lachs € 26,00
Tagliarini Sassela | Lachs | Zitronen-Sahnesauce
Cherrytomaten | Kapern | Blattspinat

Italienisches Kalbsragout € 26,00
Tagliarini Sassela | Kalbsragout | Champignons | Blattspinat

Puttanesca vegetarisch € 22,00
Tagliarini Sassela | Tomaten Sauce | Oliven | Kapern | Rucola

Kids bis 12 Jahre € 9,00
Penne | Tomatensauce oder Butter | Parmesan

Risotto

Grünes Risotto € 22,00
Erbsen | Zucchini | Kräuter | Rucola | Feta

Rotes Risotto € 26,00
Garnelen | Tomaten Bisque | Rucola

Soulkitchen

A U T H E N T I S C H U N D V E R T R A U T

Snackplatte *ab 2. Personen*

€ 18,50
pro Person

Dreierlei Käse | Chorizo-Salami | Serrano Schinken | Oliven
Suppe der Woche | Antipasti | Chia Cracker | Kräuterbutter
Rote Beete Relish | Brot

Hähnchen Kräuter Waffel

€ 19,00

Harissa Hähnchen | Kräuter Schmand

Hausgemachtes Dukkah | Rucola | Gepickelte Zwiebeln

Abendkarte ab 17.30 Uhr

Snackplatte Deluxe *ab 2. Personen*

€ 34,50
pro Person

Hirschfilet von der Wildfarm Reetz Bad Münstereifel | Garnelen
Zweierlei Käse | Blumenkohl Steak | Antipasti | Granatapfelkerne
Rote Beete Relish | Hummus | Kräuterbutter | Chia Craker | Brot

Wolfsbarsch in Kräuterkruste

€ 27,50

Wolfsbarschfilet in Kräuterkruste | Frühlingsratatouille |
Tagliarini Sassela

Maishähnchen Supreme

€ 29,50

Maishähnchenbrust | Mais Püree | Glasiertes Gemüse
Cherrytomaten

Kalbsragout

€ 27,50

Kalbsragout | Spinat Serviettenknödel | Grüner Spargel
Champignon Rahmsauce

Hirschfilet *(200 g)*

€ 37,50

Hirschfilet von der Wildfarm Reetz Bad Münstereifel
Süßkartoffel Püree | Broccolini | Cherrytomaten | Jus

Sweet Taste

S Ü S S E S Ü N D E N

Kuchen (siehe Auslage)

Streusel oder Blechkuchen	€ 3,90
Torte	€ 4,90
+ Sahne	€ 0,80
+ Vanilleeis	€ 2,00

Waffeln

Waffel mit Puderzucker	€ 5,00
+ Sahne	€ 0,80
+ Schokosauce	€ 1,00
+ Vanilleeis	€ 2,00
+ Heiße Kirchen	€ 2,00
+ Frischer Obstsalat	€ 2,50

Dessert

New York Cheesecake	€ 9,00
Cheesecake im Glas (Sous Vide) Frische Beeren	
Rhabarber	€ 9,00
Rhabarber Tarte Erdbeer Sorbet	

Zeit für Eis

M A R I E L L E M E E T S D A S E I S W E R K

Milchreis

Erdbeere

Brombeer-Cheesecake

Schokolade

Salzkaramell

Zitrone-Minze

Stracciatella

Pfirsich-Maracuja

€ 2,00 | Kugel

Pure Tea Tee

Ihr findet uns, wo der Pfeffer wächst

Namira Pfefferminze	0,4l € 4,00
Mariele Lindenblüten	0,4l € 4,00
Traudl Almkräuter	0,4l € 4,00
Hayato Sencha Grüner Tee	0,4l € 4,00
Bongani Roiboos Vanille	0,4l € 4,00
Annemarie Beeren & Vanille	0,4l € 4,00
James Earl Gray	0,4l € 4,00
Nandil Assam	0,4l € 4,00
Aman Darjeeling	0,4l € 4,00

Frischer Tee

Frischer Pfefferminz Tee	0,4l € 4,50
Frischer Ingwer-Limette Tee	0,4l € 4,50

Save Water Drink Wine

DEUTSCHE WEINE | ANGESAGT WIE NIE

Weißwein / Rosé

Gl. 0,2l | Fl.

Grauburgunder trocken Weingut Stark, Rheinhessen	€ 7,50 € 26,50
Das Liebchen Cuvée lieblich Weingut Emmerich-Koebernick, Nahe Bacchus Silvaner	€ 8,00 € 28,00
Bellabianca trocken Weingut Sermann, Ahr Blanc de Noir	€ 8,50 € 29,50
Riesling vom Schiefer trocken Weingut Sermann, Ahr	€ 8,50 € 29,50
Quereinsteiger, Cuvée trocken Weingut Schmitges, Mosel Weissburgunder Grauburgunder	€ 9,50 € 34,00
Grauburgunder Bassgeige VDP trocken, Weingut Keller, Baden	€ 14,00 € 49,00
Lust auf Rosé, Cuvée feinherb Weingut Rieger, Baden Spätburgunder Regent Merlot	€ 8,00 € 28,00
Bellorósé trocken Weingut Sermann, Ahr Spätburgunder Rosé	€ 8,50 € 29,50
Gypsy One trocken Weingut Sermann, Ahr Spätburgunder Rosé de Noir	€ 12,00 € 41,00

Rotwein

Gl. 0,2l | Fl.

Lust auf Rot Cuvée feinherb Weingut Rieger, Baden Spätburgunder Cabernet Sauvignon	€ 8,00 € 28,00
Blubaksch Cuvée lieblich Weingut Emmerich-Koebernick, Nahe Dornfelder Portugieser	€ 8,00 € 28,00
Spätburgunder trocken Weingut Sermann, Ahr	€ 9,50 € 34,00
Phoenix trocken Weingut Sermann, Ahr Spätburgunder	€ 11,50 € 39,00
Wild, Cuvée trocken Weingut Ruppert-Deginther, Rheinhessen Dornfelder Cabernet Sauvignon	€ 12,50 € 44,00

Sekt

Gl. 0,2l | Fl.

Haussekt trocken Weingut Sonnen Werk, Rheinhessen	€ 7,00 € 27,00
Riesling Sekt trocken Weingut Sermann, Ahr	€ 10,00 € 35,00

Longdrinks

LET THE WEEKEND BEGIN

Aperitive

Aperitivo Spritz € 8,50

O'Donnell Aperitivo | Sekt | Limette | Rosmarin

Lillet Wild Berry € 8,50

Lillet Blanc | Rote Beeren | Schweppes Wild Berry

Aperol Spritz € 8,50

Aperol | Sekt | Soda | Orange

Martini Pomegranat € 8,50

Martini Bianco | Schweppes Pomegranat | Zitrone

Longdrinks

GIN		WHISKY		COGNAC	
Bombay	€ 5,50	Jack Daniels	€ 5,00	Remy Martin	€ 5,00
Hendrick's	€ 6,50	Jameson	€ 6,00		
Windspiel	€ 9,00	Gentlemans	€ 7,00		
Fever Tree Tonic					€ 4,00
Schweppes Tonic Water					€ 3,00
Softdrink					€ 3,00

Cocktails & Shots

KEEP CALM & DRINK COCKTAILS

Cocktails

Caipirinha Beere € 12,50

Chachaca | O'Donnell Wilde Beere | Limette | Rote Beeren

Gin Sour € 12,50

Gin | Zitronensaft | Simple Sirup | Aquafaba

Ananas Mojito € 12,50

Weißer Rum | Ananas-Saft | Brauner Zucker | Minze | Limette

Pornstar Martini € 12,50

Vodka Vanille | O'Donnell Passionsfrucht | Maracuja | Limette

Espresso Martini Nuss € 12,50

Espresso | Kahlua | Vodka | Haselnuss Sirup | Geröstete Nüsse

Shots / Schnäpse

Alte Marille 2 cl € 3,50

Alte Williams Birne 2 cl € 3,50

Obstler 2 cl € 3,50

Ouzo 12 2 cl € 3,50

Grappa 2 cl € 3,50

Jägermeister 2 cl € 3,50

Ramazotti 2 cl € 3,50

Roter Pfirsich Likör 2 cl € 3,50

O'Donnel Likör 2 cl € 3,50

Harte Nuss | Bratapfel | Macadamia | Toffee | Wilde Beere

Getränke

THE ANSWER TO MOST PROBLEMS

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE & CO

€ 3,30	CAFÉ CREME
€ 3,80	CAFÉ POTT
€ 3,00	ESPRESSO
€ 4,00	DOPPELTER ESPRESSO
€ 3,50	ESPRESSO MACCHIATO
€ 3,80	CAPPUCCINO
€ 4,20	MILCHKAFFEE
€ 4,50	LATTE MACCHIATO
€ 5,00	AFFOGATO AL CAFFÉ
€ 5,00	HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE
€ 0,50	+ SIRUP
	HASELNUSS VANILLE KARAMELL
€ 0,50	HAFERMILCH

EISTEE

0,33 l | € 5,50 SELBSTGEMACHTER EISTEE

PASSIONSFRUCHT & MANGO
GRÜNER TEE & WILDPFIRSICH

SOFTDRINKS

0,25 l € 2,80	EIFEL QUELLE
0,75 l € 6,90	MEDIUM STILL
0,33 l € 4,00	LÖMME LÖMM LIMONADE
	ORANGE ZITRONE PINK PAMPELMUSE
	BIRNE SCHWARZE JOHANISBEERE
0,20 l € 3,00	COCA-COLA
	COCA-COLA ZERO SUGAR
0,33 l € 4,00	GAFFELS FASSBRAUSE ZITRONE
0,20 l € 3,00	SCHWEPPE
	INDIAN TONIC WATER BITTER LEMON
	AMERICAN GINGER ALE WILD BERRY
	WHITE PEACH POMEGRANATE

SÄFTE

0,30 l € 4,00	APFEL ORANGE MULTIVITAMIN
	MARACUJA MANGO ANANAS
0,30 l € 4,00	ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE

BIERE

0,30 l € 3,80	EIFELER LANDBIER VOM FASS
0,33 l € 3,60	BENEDIKTINER WEIZENBIER
0,33 l € 3,60	STEINFELDER KLOSTERBIER
0,33 l € 3,60	GEMÜNDER NATURRADLER

NULL KOMMA NIX!

0,33 l € 3,60	BITBURGER 0,0 ALKOHOLFREI
0,33 l € 3,60	BENEDIKTINER 0,0 ALKOHOLFREI
0,33 l € 3,60	RADLER 0,0 ALKOHOLFREI