

## Aperitif

### Aperol Spritz

6,9

Der Klassiker unter den Aperitifs  
Aperol, Prosecco, Orangenscheibe, Soda, Eis  
0,2L

### Lillet Wildberry

6,9

So schmeckt das Paradies  
Schweppes Wildberry, Lillet Blanc, Beeren, Eis  
0,2L

### MARCO'S Hugo

6,9

Er ist nicht mehr wegzudenken  
Prosecco, Holunderblüte, Limette, Minze, Eis  
0,2L

### Aperol Wildberry

6,9

Der Vielseitige mit wilder Beere  
Aperol, Schweppes Wildberry, Beeren, Eis  
0,2L

### Lillet Tonic

6,9

Der Aperitif für sonnige Tage  
Lillet Blanc, Tonic Water, Gurke, Minze, Eis  
0,2L

### Limoncello Spritz

6,9

Hier grüßt der Sommer  
Limoncello, Prosecco, Zitrone, Eis  
0,2L

## Vorspeisen / Salate

<b>Tagessuppe</b>	4,9
<i>Hausgemacht und täglich frisch! Fragen Sie nach</i>	
<b>Antipasti für 2 Personen</b>	14,9
<i>gegrilltes Saisongemüse, Bruschetta, Oliven, Parmaschinken, Caprese, Brot</i>	
<b>Antipasti für 1 Personen</b> ★ <sup>TOP</sup>	8,9
<i>gegrilltes Saisongemüse, Bruschetta, Oliven, Parmaschinken, Caprese, Brot</i>	
<b>Caprese</b>	7,9
<i>Tomate mit Mozzarella und Balsamicogel</i>	
<b>Bruschetta</b> ★ <sup>TOP</sup>	5,6
<i>geröstetes Brot mit Tomatenwürfel, Knoblauch und Balsamico</i>	
<b>Burrata</b>	7,6
<i>Burrata, Pesto, Basilikum</i>	
<b>Rindercarpaccio</b>	11,9
<i>Carpaccio vom Rind, Rucola, Parmesan, Brot</i>	
<b>Insalata della Casa</b>	9,9
<i>großer gemischter Salat   Eisberg, Lollo Rosso, Tomate, Gurke, Paprika, Karotte, Rucola</i>	
<i>wahlweise mit:</i>	
<i>Putenstreifen</i>	11,9
<i>Gamberetti</i>	13,9
<i>Schinken, Käse, Ei</i>	11,9
<i>Thunfisch, Artischocken, Oliven</i>	12,9
<i>Zwiebeln, Oliven, Schafskäse</i>	11,9
<i>Honigmelone, Parmaschinken</i>	12,9
<i>Balsamico, Joghurt oder Kräuterdressing</i>	
<b>Insalata MARCO'S</b>	4,9
<i>kleiner gemischter Beilagensalat   Eisberg, Lollo Rosso, Tomate, Gurke, Paprika, Karotte, Rucola</i>	
<b>Insalata Caprese</b>	7,9
<i>Tomatensalat mit Zwiebeln, Mozzarella und Balsamicodressing</i>	
<b>Insalata di Mare</b>	12,8
<i>gemischter Meeresfrüchtesalat mit Öl, Zitrone, Knoblauch und Brot</i>	

(für Verpackungsmaterial berechnen wir 1,00€)  
(2 Stücke extra Pizzabrot berechnen wir mit 1,60€)  
(1x Ketchup oder Mayonnaise berechnen wir mit 0,40€)

# MARCO'S

RESTAURANT | CAFÉ | BAR



FARFALLE



RIGATONI



SPAGHETTI



TORTELLINI Fleisch  
(+0,40€)



TAGLIATELLE



GNOCCHI  
(+0,40€)



PENNE

## Alla Chef

*Gamberetti und Lachs in Tomaten-Sahnesoße*

12,9

## Salmone

*mit Lachs in Sahnesoße*

12,2

## Panna Prosciutto

*Schinken Sahnesoße*

10,3

## Emiliana

*Schinken, Erbsen, Champignons in Sahnesoße*

11,4

## Amatriciana

*Speck und Zwiebeln in Tomatensoße*

11,3

## Napoli

*mit Basilikum in Tomatensoße*

9,3

## Bolognese

*mit Rinderhackfleisch in Tomatensoße*

10,3

## Aglio e olio

*Knoblauch und Olivenöl | leicht scharf*

9,9

## Carbonara

*mit Speck, Parmesan und Ei*

10,3

## Marinara

*Meeresfrüchte mit Tomatensoße*

13,2

## All'Arrabiata

*mit scharfer Peperoni Tomatensoße*

10,3

## Quattro Formaggi

*vier verschiedene Käsesorten*

10,3

## Pesto

*Hausgemachtes Pesto, Knoblauch, Basilikum*

10,3

## Al Forno

*Erbsen, Schinken, Champignon in Tomaten-Sahnesoße mit Käse überbacken*

10,3

## Hausgemachte Lasagne

*mit Rinderhackfleisch*

12,3

## Hausgemachte Cannelloni

*Cannelloni in Ricotta Spinatfüllung in Tomatensoße mit Käse überbacken*

12,3

## Pizza / Pinsa (+0,40€)

<b>Alici</b>	11,9
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Sardellen, Kirschtomaten</i>	
<b>Di Mare</b>	13,3
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Meeresfrüchte</i>	
<b>Boscaiola</b> ★ TOP	13,2
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Parmaschinken, Rucola</i>	
<b>Caprese</b>	10,2
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Tomate, Basilikum</i>	
<b>Tonno</b>	11,2
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven</i>	
<b>Vegetarian</b>	10,9
<i>Tomatensoße, Mozzarella, gemischtes Gemüse</i>	
<b>Contandina</b>	12,9
<i>Mozzarella, Aubergine, Stracciatella, Kirschtomate, Parmesan, Basilikum</i>	
<b>Broccoli é Spianata</b>	13,4
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Broccoli, Spianata Salami Pikant, Stracciatella</i>	
<b>Indiavolata</b> ★ TOP	13,2
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Gorgonzola, scharfe Salami</i>	
<b>Tradizione</b>	13,2
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, scharfe Salami</i>	
<b>Margherita</b>	9,3
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Basilikum</i>	
<b>Funghi</b>	10,2
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Champignons</i>	
<b>Salami</b>	10,2
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Salami</i>	
<b>Prosciutto</b>	10,2
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken</i>	
<b>MARCO'S</b> ★ TOP	10,9
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Salami</i>	
<b>Hawaii</b>	10,9
<i>Tomatensoße, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas</i>	

(für Verpackungsmaterial berechnen wir 1,00€)  
(Jede Beilagenänderung berechnen wir mit 1,60€)

## Fisch

<b>Fischplatte mit Gemüse</b> ★ <i>Zanderfilet, Lachsfilet und Gambas vom Grill mit Saisongemüse</i>	24,9
<b>Calamari alla Griglia</b> <i>Calamari U5 vom Grill mit frischem Saisongemüse und Kartoffeln</i>	19,5
<b>Calamari Fritti</b> <i>Calamari frittiert mit Pommes</i>	18,5
<b>Gambas alla Griglia</b> <i>gegrillte Gambas mit frischem Saisongemüse und Kartoffeln</i>	20,9
<b>Gegrilltes Lachsfilet</b> ★ <i>Lachsfilet vom Grill mit frischem Saisongemüse und Kartoffeln</i>	19,5
<b>Gegrilltes Zanderfilet</b> <i>Zanderfilet vom Grill mit frischem Saisongemüse und Kartoffeln</i>	18,9

## Fleisch

<b>Schweinemedallions vom Grill</b> <i>mit frischem Saisongemüse und Kartoffeln</i>	15,9
<b>Costata alla Griglia</b> ★ <i>Rinderlendensteak vom Grill mit frischem Saisongemüse und Kartoffeln</i>	21,9
<b>Carne Mista alla Griglia</b> <i>Grillteller von Rind, Pute, Lamm mit frischem Saisongemüse und Kartoffeln</i>	27,6
<b>Costolette di Agnello</b> <i>Lammkotelett vom Grill mit frischem Saisongemüse und Kartoffeln</i>	22,8
<b>Schnitzel Wiener Art</b> ★ <i>von der Pute mit Pommes</i>	13,9
<b>Champignon Rahmschnitzel</b> <i>paniertes Putenschnitzel auf Champignonrahmsoße mit Pommes</i>	15,9

## Kinder

<b>Teller voll Pommes</b> <i>mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	4,9
<b>Puten Sticks</b> (paniert) <i>von der Pute mit Pommes</i>	8,9
<b>Räuberteller</b> <i>du bekommst deinen eigenen Teller und stibitzt bei Mama oder Papa</i>	0,0

## Dolci

<b>Hausgemachtes Tiramisu</b> ★ <i>hausgemachtes Tiramisu mit Löffelbiskuit, Mascarpone und Alkohol</i>	5,9
<b>Süße Pinsa / Pizza</b> <i>mit Nutella und Mascarpone</i>	9,9
<b>Schoko Soufflé</b> ★ <i>Schokoladenküchlein mit heißem Kern</i>	5,9
<b>Heiße Liebe</b> <i>3 Kugeln Vanilleeis mit Heißen Beeren</i>	6,9
<b>Stück Kuchen / Torte</b> <i>fragen Sie nach den aktuellen Sorten gerne unser Personal!</i>	

## Kaffee | Julius Meinl

<b>Café Crema</b>	3,8
<b>Espresso</b>	3,1
<b>Espresso Doppelt</b>	3,9
<b>Affogato al Caffé</b> <i>Doppelter Espresso mit Vanilleeis</i>	4,6
<b>Espresso Macchiato</b>	3,2
<b>Cappuccino</b>	3,9
<b>Latte Macchiato</b>	4,3
<b>Heiße Schokolade</b>	4,3
<b>Tee</b> <i>fragen Sie nach den Sorten</i>	3,9
<b>Eiskaffee (mit Sahne)</b>	5,2
<b>Eisschokolade (mit Sahne)</b>	5,2

## Aperitif

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Orange, Eis	★ TOP	0,2L	6,9
<b>Lillet Wildberry</b> Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Beeren, Eis		0,2L	6,9
<b>MARCO'S Hugo</b> Holunderblüte, Prosecco, Limette, Minze, Eis		0,2L	6,9
<b>Hugo Erdbeer</b> Holunderblüte, Prosecco, Erdbeersirup, Erdbeeren, Minze, Eis		0,2L	6,9
<b>Prosecco Scavi Ray</b>		0,2L	5,9
<b>Aperol Wildberry</b> Aperol, Schweppes Wildberry, Beeren, Eis	★ TOP	0,2L	6,9

## Getränke

	0,3L	0,5L			
Wasser Spritzig / Naturell	2,90	4,1	Nordbräu Hell	0,5L	4,3
Flasche Spritzig / Naturell	0,75L	5,9	Nordbräu Pils / alkoholfrei	0,33L	4,3
Frucht Karaffe ★ Spritziges Wasser mit Beeren und Holunder	0,5L	5,9	Nordbräu Dunkel	0,5L	4,3
Coca Cola	0,33L	4,1	Weizen / Weißbier Gutmann	0,5L	4,3
Coca Cola light	0,33L	4,1	Weizen Dunkel Nordbräu	0,5L	4,3
Zitronenlimonade	3,10	4,3	Weizen Leicht Nordbräu	0,5L	4,3
Himbeerlimonade hausgemacht	0,4 L	4,6	Weizen alkoholfrei Nordbräu	0,5L	4,3
Mangolimonade hausgemacht	0,4L	4,6	Radler Nordbräu	0,5L	4,3
Orangenlimonade	3,10	4,3	Russ Nordbräu	0,5L	4,3
Spezi Original	3,10	4,3	Colaweizen	0,5L	4,3
ICE TEA - FUZE Pfirsich oder Zitrone	0,3L	4,3	Goaß	0,5L	4,6
Red Bull	0,25L	4,5	Desperados	0,33L	4,5
Aranciata Sanpellegrino	0,3L	3,9			
Schorle	0,5L	4,6			
Schweppes Wildberry, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,4L	4,6			
Saft / Schorle Apfel, Orange, Johannisbeer, Kirsch, Maracuja, Traube	3,90	4,5			

## Longdrinks/Cocktails

Sanbitter Weißwein	0,2L	5,9
Sanbitter Orange	0,2L	5,9
Sanbitter Maracuja	0,2L	5,9
Jack Daniels Cola	0,3L	7,3
Vodka Red Bull	0,3L	7,3
Vodka Lemon	0,3L	7,3
Gin Tonic	0,3L	7,3
Cuba Libre	0,3L	7,3
Pina Colada	0,3L	7,8
Coconut – Ananas – Rum – Sahne		
Sex on the Beach	0,3L	7,8
Vodka – Peach – Orange – Cranberry		
Blue Lagoon	0,3L	7,8
Vodka – Curacao Blue – Zitrone		
Tequila Sunrise	0,3L	7,8
Tequila – Orange – Grenadine – Zitrone		
Mai Tai	0,3L	7,8
Rum – Triple Sec – Limette – Mandel		
Long Island Iced Tea	0,3L	8,2
Vodka – Rum – Gin – Tequila – Cola		
Caipirinha	0,3L	7,8
Zucker – Cachaca – Limette		
Mojito	0,3L	7,8
Zucker – Limette – Rum – Soda – Minze		
Frozen Margarita	0,3L	7,3
Erdbeer – Tequila – Limette		

## Shots (2cl)

Obstler – Williams Birne – Jägermeister – Ficken – Limoncello – Vodka  
Tequila weiß – Tequila braun – Ramazzotti – Grappa

3,2 €



# Weinkarte

Glas 0,2L Flasche 0,75L

## WEISSWEINE

<b>Lugana „I Frati“ - Ca dei Frati</b>	—	34,5
Italien Lombardei – Trebbiano di Lugana Duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen & Mandeln		
<b>Sauvignon Blanc – Brot &amp; Butter (Bio)</b>	5,6	20,5
Rheinhessen, Strub - Feinherb Typisch exotische Aromatik in den Trauben. Passionsfrucht, grüne Paprika, Cassis und Stachelbeere		
<b>Pinot Grigio – Torre die Vescovi</b>	6,3	22,9
Italien – Venetien – Vicenza DOC Torre dei Vescovi Pinot Grigio grüner Apfel, leicht blumig, ausgewogen und langanhaltend		
<b>Weissburgunder – St. Antony (Bio)</b>	6,3	22,9
Rheinhessen Deutschland – trocken – VDP Weingut St. Antony Exotische Noten wie Mango und Holunderblüte mit nussigem Akzent		

## ROSÈWEIN

<b>Rosa dei Frati - Ca dei Frati</b>	—	36,5
Italien Lombardei – DOC Riviera del Garda Classico fein abgestimmte Rose, duftig – fruchtig. Florale Noten		
<b>Nachschlag „Drink Pink“ Christian Stahl</b>	5,9	21,5
Franken – Deutschland. Noten von Erdbeere und Blutorange in Duft und Geschmack. Leicht und beschwingt am Gaumen mit ausgewogener Säure		

## ROTWEINE

<b>Rosso di Montalcino – Terre Nere</b>	—	49,9
Italien – Brunello Toskana. Sattes Rubinrot. In der Nase intensive Aromen von Roten Beeren und Brombeere		
<b>Merlot – Torre dei Vescovi</b>	5,9	21,5
Italien – Venetien. Das intensive Bouquet duftet nach dunklen Früchten wie Kirsche und Pflaume, veredelt durch feine Gewürznoten		
<b>Primitivo Centoare – Tenute Rubino</b>	6,3	22,9
Italien – Venetien. Voll, harmonisch und körperreich. Rote Früchte und Gewürze. Eleganter Beerenduft. Aromen nach Pflaumen und Himbeeren		

<b>Weinschorle</b>	0,2L	0,5L
<b>Weiß, Rose oder Rot</b>	5,3	12,9