



Liebe Gäste,

wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns sind und werden alles daran setzen, dass Sie sich in Ihrem Club wohl fühlen.

Zusätzlich zum folgenden Speisenangebot bieten wir Ihnen auf Vorbestellung gerne täglich Frühstück mit vielen „Schmankerln“, sowie – für unsere Golfspieler – entsprechende Rundenverpflegung an!

Ihre

Stephanie „Steffi“ Kurz & Team

Gerne richten wir Ihre persönliche Veranstaltung aus!

Geburtstag, Hochzeit, Jubiläum,

Sprechen Sie uns gerne an!

Tageskarte

zu allen Speisen erhalten Sie unser hausgebackenes Brot und wechselnde Dips

Curry-Wurst € 8,90

Hausgemachte Currysoße | Pommes

Bouillabaisse á la Marine (gebundene Fischsuppe)

Verschiedene Fischfilets | Garnelen | Jakobsmuschel

Vorspeisen Portion € 13,90

Hauptgang Portion € 24,50

Caesar's Salad € 8,50

Romana Salat | Croutons | Parmesan | Caesar's Dressing

mit gebratenen Hähnchenbruststreifen € 12,90

mit Garnelen € 15,90

Club Sandwich € 12,90

Hähnchenbrust | Sandwichtoast | Ei | Dressing | Blattsalat | Bacon

Tageseintopf € 8,50

Vesperplatte vom Wild € 10,90

Verschiedene Wildspezialitäten - hausgemacht vom Hunsrück

Butter/ hausgebackenes Brot

Hausgemachtes Sauerfleisch € 14,50

Bratkartoffeln | Remoulade



Tagliatelle Caesar € 16,90

Tagliatelle | Caesarsauce | Tomaten | Parmesan | Garnelen | Romana Salat

Burger € 14,90

Hackfleisch | Tomate | Zwiebelconfit | Gewürzgurke | Rustikales Burger Brötchen
| Burger Sauce | Rucola | Pommes

Pulled Pork True Dog € 14,50

Weizenvollkorn Hot Dog Brötchen | Pulled Pork | Coleslaw | BBQ Sauce | Chips

Reibekuchen süß & herzhaft

mit Räucherlachs & Crème fraiche € 13,90

mit hausgemachtem Apfelkompott € 6,90

Milchreis

Zimt | Zucker € 5,90

hausgemachter Apfelkompott € 7,90

Hausgemachte Waffeln € 4,90

Puderzucker | rote Grütze € 6,90

Hausgemachter Kuchen € 3,50

mit Sahne € 4,00

Gemeinsam mit uns, ist auch die „Sylter Landküche“ in diese Räumlichkeiten eingezogen:



Die „Sylter Landküche“ produziert Fertiggerichte und konserviert diese mittels Einmachen in den traditionellen Weckgläsern. Als Grundlage dienen überlieferte Rezepturen aus Zeiten, in denen lange Garzeiten und liebevolle Zubereitung noch fest verbunden waren mit der Speisenzubereitung.

Ganz ohne Geschmacksverstärker, Farbstoffe oder Konservierungsmittel werden hier schmackhafte Spezialitäten zubereitet, die Sie auch zu Hause genießen können. Neben diversen Einzelhandelsgeschäften, wie z.B. Feinkost Meyer in Wenningstedt oder der Dorfladen in Kampen, erhalten Sie die Produkte der Sylter Landküche auch hier vor Ort zum Mitnehmen.

Natürlich arbeiten das Marine Restaurant und die Sylter Landküche eng zusammen. Einige Gerichte, die mit Bestandteilen der Sylter Landküche serviert werden, haben wir daher in der Karte mit dem kleinen Landküchen-Symbol kenntlich gemacht:



Essig findet in verschiedenen Gerichten unserer Speisekarte Anwendung – natürlich auch in unserem Hausdressing.

Diesen erhalten wir ebenfalls aus der „Sylter Landküche“, die nebenbei auch das

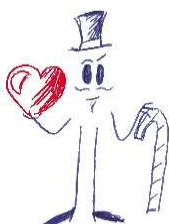
SYLTER ESSIG-WERK

beinhaltet.

Dies sind handgefertigte Essige aus besten Grundstoffen, vollkommen unbehandelt, nur grob filtriert und zum Teil edel verfeinert.

Neben den vier „Standard-Essigen“ in der 0,5l Flasche werden immer wieder Sonder-Editionen mit nur sehr kleinen Auflagen in der 0,375l Flasche angeboten.

Gerne können Sie diese Essige hier bei uns im Marine Restaurant auch probieren. Sprechen Sie uns gerne an!



Aperitif & Schaumweine

Alkoholfrei

„Träublein“, Schloß Vaux, Rheingau 0,2l € 5,90

Spumante

Spumante „Vivo“, Mionetto 0,1l € 4,20

..... auf Eis 0,15l € 6,30

0,75l Fl. € 28,50

Spumante „Grand Rose“, Mionetto 0,1l € 5,50

..... auf Eis 0,15l € 8,20

0,75l Fl. € 34,50

Aperol Spritz 0,2l € 5,90

Hugo 0,2l € 6,50

Sekt

„Petit Vaux“, Schloß Vaux, Rheingau 0,75l € 29,50

Champagner

Alfred Gratien Brut 0,75l Fl. € 59,00

Moët & Chandon Brut Imperial 0,75l Fl. € 79,00

Alfred Gratien Rose Brut 0,75l Fl. € 68,00

Ruinart Rosé Brut 0,75l Fl. € 105,00

Longdrinks

Campari Orange³⁾ / Soda 8,50 €

Wodka Lemon²⁾ 8,50 €

Bacardi Cola¹⁾³⁾ 8,50 €

Whisky Cola¹⁾³⁾ 8,50 €

Gin Tonic²⁾ 8,50 €

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung | 1) koffeinhaltig 2) chininhaltig 3) Farbstoff | Weine enthalten Sulfite

Alkoholfrei

Magnus Imperial feinperlig oder still	0,25l Fl.	2,30 €
Magnus Imperial feinperlig oder still	0,75l Fl.	5,90 €
Coca Cola ¹⁾³⁾	0,2l Fl.	2,30 €
Coke Zero ¹⁾³⁾ Coke light ¹⁾³⁾	0,2l Fl.	2,30 €
Fanta ³⁾ , Sprite, Spezi ¹⁾³⁾	0,2l Fl.	2,30 €
Golfer: Pink Grapefruit & Bitter Lemon ²⁾	0,2l	2,80 €
	0,4l	4,90 €
Granini Orangensaft, Apfelsaft	0,2l	2,80 €
Pink Grapefruitsaft, Rhabarbernektar	0,4l	4,90 €
Schorle, Granini Naturtrüb	0,2l	2,30 €
Apfel oder Rhabarber	0,4l	4,00 €
Schweppes Bitter Lemon ²⁾ , Ginger Ale ²⁾ , Tonic ²⁾	0,2l	2,80 €

Bier

Veltins Pilsener vom Fass	0,2l	2,10 €
	0,4l	4,20 €
Veltins Pilsener Alkoholfrei	0,33l Fl.	2,90 €
Alsterwasser	0,20l	2,10 €
	0,40l	4,20 €
Aktien Zwickel im Steinkrug	0,5l Fl.	4,50 €
Maisel' s Weißbier	0,5l Fl.	4,20 €
Maisel' s Weißbier	0,3l Fl.	2,90 €
Maisel' s Alkoholfrei	0,5l Fl.	4,20 €

Heißgetränke

Kaffee Creme ¹⁾	2,00 €
Große Tasse Milchkaffee ¹⁾	2,90 €
Cappuccino ¹⁾	2,50 €
Latte Macchiato ¹⁾	2,90 €
Espresso ¹⁾	2,30 €
Doppelter Espresso ¹⁾	3,90 €
Espresso Macchiato ¹⁾	2,50 €
Heiße Schokolade	2,80 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 €
Lumumba	4,50 €
Pharisäer	4,50 €
Glühwein	4,50 €
Tee mit Rum	4,00 €
Diverse Teesorten	3,00 €
Earl Grey, Jasmine, Herbs & Honey, Rooibos Vanilla Assam Gfbop, Green Tea, Darjeeling first Flush Ftgfop, Sencha & Peppermint.	

Bei uns können Sie Ihr Fest zu jedem Anlass feiern!

Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot.

Spirituosen

Hardenberg Korn 32%	2cl	2,00 €
Hardenberg Obstler 38%	2cl	2,00 €
Helbing Kümmel 35%	2cl	2,00 €
Malterer Aquavit 40%	2cl	2,20 €
Jubiläums Aquavit 42%	2cl	2,50 €
Linie Aquavit 41,5%	2cl	3,00 €
Osborne 103 36%	2cl	3,00 €
Wodka Moskovskaja 40%	2cl	2,20 €
Fernet Branca 40%	2cl	2,20 €
Jägermeister 35%	2cl	2,20 €
Sambuca Molinari 40%	2cl	2,20 €
Amaretto di Saronno 28%	2cl	2,20 €
Baileys 17%	4cl	4,00 €
Averna 32%	4cl	4,00 €
Ramazzotti 30%	4cl	4,00 €
Campari *** 21%	4cl	4,00 €
Williamsbirne, Etter, Schweiz 40%	2cl	5,70 €
Himbeere, Etter, Schweiz 40%	2cl	5,70 €
Haselnussbrand, Haas 40%	2cl	7,00 €
Schwarze Johannisbeere, Haas 40%	2cl	8,00 €
Grappa Sarpa di Poli Barrique, Jacobo Poli 40%	2cl	4,00 €

Die Weinkarte im



Kontinuität und Überraschung

Tradition und moderne Technik

Auf unserer Standard-Weinkarte, die Sie auf den folgenden Seiten finden, halten wir für Sie eine überschaubare Anzahl Weinen bereit, auf die Sie immer zählen können und von deren Qualitäten wir uns mehrfach überzeugt haben.

Neben diesen „festen Werten“ finden Sie an den beiden Rüttelpulten im Restaurant unsere „begreifbare Weinkarte“. Hierin finden Sie unsere besondere Selektion, die ständig überarbeitet wird.

Die Weine hierin sind mit den entsprechenden Preisen ausgezeichnet und reichen von guten Trinkweinen bis hin zu gesuchten Raritäten. Sie dürfen Ihre Wunschflasche einfach aus den Rüttelpulten entnehmen und dem Service geben. Dieser kümmert sich dann um die richtige Trinktemperatur der Flasche.

Und hier kommt die moderne Technik in's Spiel: mittels eines „fastchillers“, der nicht viel anders arbeitet als die Servicekraft, die mittels Eiswürfeln, etwas Wasser und einer Prise Salz, die Flasche schnell herunterkühlt – nur eben maschinell. Und keine Angst: der Wein nimmt hierdurch keinerlei Schaden!

In der Auswahl enthalten sind auch einige ältere Jahrgänge, die man so nicht mehr im Handel findet. Nach unserem Wissen sind diese alle noch hervorragend zu genießen – können aber leichte Altersnoten aufweisen. Was für den einen das gesuchte Geschmackserlebnis darstellt, gefällt dem einen oder anderen vielleicht nicht so sehr. Aufgrund der sehr günstigen Kalkulation bitten wir in diesem Zusammenhang jedoch um Verständnis, dass das „Nichtgefallen“ keinen Reklamationsgrund für uns darstellt.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Stöbern!!

Offene Weissweine

2017 Grauburgunder trocken Weingut von Gleichenstein, Baden	0,2l	5,50 €
2017 Weißburgunder trocken Weingut Jürgen Hofmann, Rheinhessen	0,2l	5,50 €
2016 Riesling trocken Weingut Künstler/ Rheingau	0,2l	5,80 €
2016 Chardonnay trocken Marrenon Winery, Rhone, Frankreich	0,2l	4,80 €

Offene Roséweine

2017 Spätburgunder Rosé trocken Weingut von Gleichenstein, Baden	0,2l	5,50 €
---	------	--------

Offene Rotweine

2016 Spätburgunder trocken Weingut Fritz Waßmer, Baden	0,2l	5,80 €
2014 Altano tinto Symington Family Estates, Douro, Portugal	0,2l	6,50 €
2015 Estate Red trocken (Cabernet Sauvignon/ Shiraz) Kaapzicht, Stellenbosch, Südafrika	0,2l	7,50 €
Weinschorle	0,2l	4,80 €

Flaschenweine Weissweine

2017 Grauburgunder Gutswein Weingut Christmann, Pfalz	0,75l Fl.	€ 29,00
2017 Weißburgunder Gutswein Weingut Klumpp, Baden	0,75l Fl.	€ 24,00
2016 Haus Klosterberg, Riesling feinherb Weingut Markus Molitor, Mosel	0,75l Fl.	€ 24,00
2017 Riesling Gutswein Weingut Emrich-Schönleber, Nahe	0,75l Fl.	€ 27,00
2016 Pinot Blanc Elena Walch, Südtirol, Österreich	0,75l Fl.	€ 34,00
2016 Chardonnay Grayson Cellars, Napa Valley, Kalifornien	0,75l Fl.	€ 32,00
2017 Sauvignon Blanc Hole in the water, Marlborough, Neuseeland	0,75l Fl.	€ 29,00

Flaschenweine Rosé

2017 Rotling feinherb Weingut Hans Wirsching, Franken	0,75l Fl.	€ 20,00
2017 Lugana Rosa Ca dei Frati, Lombardei, Italien	0,75l Fl.	€ 31,00

Flaschenweine Rot

2016 Spätburgunder „Alte Reben“ Weingut Alexander Laible, Baden	0,75l Fl.	€ 40,00
2014 Rioja Crianza Bodegas LAN, Rioja, Spanien	0,75l Fl.	€ 24,00
2015 Merlot Alois Lageder, Südtirol, Italien	0,75l Fl.	€ 33,00
2014 Zinfandel Zinfandelic, Sierra Foothill, Kalifornien	0,75l Fl.	€ 42,00
2015 „Big Easy“ (Shiraz, Cabernet, Grenache) Ernie Els, Stellenbosch, Südafrika	0,75l Fl.	€ 44,00