

*Marcel's*  
*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*

# Marcel's

*Bistro · Restaurant · Terrasse*

## Vorher Zwischendurch Dabei

*Asiatische Hühnerbrühe mit Gemüse 8,90*

*Champignon Cappuccino mit schwarzem Trüffel  
(kleines Süppchen) 10,90*

*Grüne und schwarze Oliven 8,90*

*Pflaumen im Speckmantel 9,90*

*Eingelegte Feta Würfel 8,50*

*Saté-Spieße von der Hähnchenbrust 9,90*

*Serranoschinken mit Melone 10,90*

# Marcel's

*Bistro Restaurant Terrasse*

*Carpaccio vom Rinderfilet 12,90*

*Geflämmter Lachs in einer  
Zitronen Balsamico Tunke 11,90*

*Calamari-Streifen paniert mit  
Orangen-Knoblauch Mayonnaise 12,90*

*Drei Scampis gegrillt in Chili-Tomaten-Sauce 13,90*

## *Für die kleinen Gäste*

*Spaghetti Bolognese 9,90*

*Kleines paniertes Schweineschnitzel oder  
Fischstäbchen mit Pommes Frites 9,90*

# Marcel's

*Bistro Restaurant Terrasse*

## Hauptspeisen

*Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken  
mit Zitrone 16,90  
in einer Champignon- oder Pfeffersauce 18,90  
dazu Pommes Frites und Salat*

*Schweinefilet-Medaillons in Champignonrahm  
auf Pappardelle und Salat 22,90*

*Hähnchenbrust auf Curry-Erdnuss-Sauce  
mit Kaiserschoten und Zitronenreis 22,90*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Pommes Frites und Salat 26,90*

*Rumpsteak in dreierlei Pfefferrahm  
mit Pommes Frites und Salat 26,90*

# Marcel's

*Bistro · Restaurant · Terrasse*

*Rinderfilet auf Portwein-Sauce mit  
Gemüsefrühlingsrolle und Schwenkkartoffeln 34,90*

*Lachssteak mit asiatischem Gemüse  
und Orangenreis 26,90*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten an  
Rahm-Sauerkraut und Schwenkkartoffeln 26,90*

*Marcel's südfranzösische Fischesuppe 24,90*

*Scampis gegrillt an Pappardelle  
in Krustentier-Sauce und Kaiserschoten 34,90*

*Großer Salatteller in Balsamico 11,90*

*mit Käse und Schinken 16,90*

*mit sautierter Hähnchenbrust 18,90*

*mit Lachsstreifen 19,90*

*mit Rinderfiletstreifen 24,90*

# Marcel's

*Bistro · Restaurant · Terrasse*

## Ganz ohne Fleisch

*Großer Salatteller mit  
gebratenen Champignons 15,90*

*Spaghetti in Olivenöl  
mit Rucola und Kirschtomaten, dazu Salat 15,90*

*Gemüse-Frühlingsrollen  
auf Chili-Tomatensauce mit Salat 15,90*

## 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.*

## *Süsse Speisen*

*Apfelsorbet mit seinem Brand 8,90*

*Vanillecreme- Eis auf Nougat- Sauce 8,90*

*Trilogie von Marcel's Desserts 12,90*

*Mousse au Chocolat, Crème Brûlée 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.*

# Marcel's

Bistro · Restaurant · Terrasse

## Biere

frisch gezapft:

	Liter	Euro
Trierer Löwenbräu Pils	0,20	2,40
Trierer Löwenbräu Pils	0,30	3,60
Trierer Löwenbräu Pils (im Steinkrug)	0,40	4,80
Karlsberg Kellerbier dunkel	0,30	3,60

aus der Flasche

Karlsberg Weizenbier	0,50	5,00
Karlsberg Weizenbier alkoholfrei	0,50	5,00
Karlsberg alkoholfrei	0,33	3,80
Vitamalz	0,30	3,60

## Wasser

Teinacher Gourmet / Classic	0,25	2,95
Teinacher Naturell	0,25	2,95
Teinacher Gourmet / Classic	0,75	7,20
Teinacher Medium	0,75	7,20
Teinacher Naturell	0,75	7,20

## Säfte

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

## Limonaden

Afri Cola <sup>1)2)</sup>	0,30	4,00
Afri Cola light <sup>1)2)</sup>	0,30	4,00
Bluna Orange <sub>2)</sub>	0,30	4,00
Bluna Zitrone	0,30	4,00
Bitter Lemon <sup>3)</sup>	0,20	3,60
Tonic Water	0,20	3,60
Red Bull <sup>1)2)</sup> (Dose)	0,25	4,90
Bunderberg	0,33	4,90

Alle Getränke für unsere kleinen Gäste auch 0,2 l / 2,80

1) koffeinhaltig 2) mit Farbstoff 3) chininhaltig



# Marcel's

*Bistro · Restaurant · Terrasse*

## Apéritifs

<i>Sekt</i>	<i>cl</i>	<i>Euro</i>
<i>Riesling Sekt brut „Rigodulum“</i>	<i>10</i>	<i>5,50</i>
<i>Weingut Römerhof Riol</i>		
<i>Kir Royal</i>	<i>10</i>	<i>6,00</i>
<i>Peach Royal</i>	<i>10</i>	<i>6,00</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>20</i>	<i>8,50</i>
<i>Campari Soda*</i>	<i>4</i>	<i>6,00</i>
<i>Campari Orange*</i>	<i>4</i>	<i>6,50</i>
<i>Cynar*</i>	<i>2</i>	<i>5,00</i>
<i>Averna*</i>	<i>2</i>	<i>5,00</i>
<i>Ramazotti*</i>	<i>2</i>	<i>5,00</i>
<i>Pernod*</i>	<i>2</i>	<i>5,00</i>
<i>Fernet Branca*</i>	<i>2</i>	<i>5,00</i>
<i>Jägermeister*</i>	<i>2</i>	<i>5,00</i>
<i>Sambuca*</i>	<i>2</i>	<i>5,00</i>
<i>Ouzo*</i>	<i>2</i>	<i>5,00</i>
<i>Sherry Dry Seco</i>	<i>5</i>	<i>5,50</i>
<i>Sherry Medium Dry</i>	<i>5</i>	<i>5,50</i>
<i>Portwein</i>	<i>5</i>	<i>5,50</i>
<i>Vermouth</i>		
<i>Martini bianco</i>	<i>5</i>	<i>5,50</i>
<i>Martini rosso</i>	<i>5</i>	<i>5,50</i>
<i>Martini Extra Dry</i>	<i>5</i>	<i>5,50</i>
<i>Dr. Loosen Würzgarten Vermouth</i>	<i>5</i>	<i>7,90</i>

## Liköre

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

*Mit \* können Farbstoffe, Konservierungsmittel enthalten.*

# Marcel's

*Bistro · Restaurant · Terrasse*

## Offene Weine

Weißwein	Liter	Euro
Weingut Römerhof Riol Riesling		
Trocken	0,20	5,90
Halbtrocken	0,20	5,90
Lieblich	0,20	5,90
Bischöfliches Weingut		
Weißburgunder trocken	0,20	6,50
Weingut Huberts M. Apel		
Grauburgunder Apel trocken	0,20	7,00

## Roséwein

Trocken Franc. La Brocherie	0,20	6,90
Weingut Thul aus Detzem		
Thul Spätburgunder - Weissherbst (feinherb)	0,20	6,90

## Rotwein

Weingut Römerhof Riol		
Trocken Spätburgunder	0,20	7,50
Frankreich		
Trocken Pascal Rouge	0,20	7,50
Spanien		
Tempranillo de la Selva	0,20	7,50
Italien		
Lada li Barbera D Alba	0,20	7,50

## Longdrinks

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

8,00

# Marcel's

*Bistro · Restaurant · Terrasse*

	<i>Digestifs</i>	<i>cl</i>	<i>Euro</i>
<i>Mariacron</i>		2	4,50
<i>Veterano</i>		2	5,50
<i>Veccia Romagna</i>		2	5,50
<i>Carlos uno</i>		2	6,50
<i>Tullamore – Irish Whisky</i>		2	8,00
<i>Glenfiddich – Malt Whisky</i>		2	5,50
<i>Martel VSO P</i>		2	5,50
<i>Don Papa Rum</i>		2	5,50
<i>Le Vieille Prune</i>		2	5,50
<i>Ballantines - Scotch</i>		2	6,00
<i>Jim Beam – Bourbon</i>		2	8,00
<i>Magloire Galvados VSO P</i>		2	8,00
<i>Grappa di Chardonnay</i>		2	6,50
<i>Grappa di Nebbiolo da Barolo</i>		2	8,00
<i>Sierra Tequila Gold mit Orange und Zimt</i>		2	5,50
<i>Sierra Tequila Silber mit Zitrone und Salz</i>		2	5,50
<i>Myers Rum</i>		2	5,50
<i>Moseltrester</i>		2	4,50
<i>Apfelbrand</i>		2	4,50
<i>Williams</i>		2	4,50
<i>Mirabelle</i>		2	4,50
<i>Brennerei Dr. Michael Hülbert Honigberg</i>			
<i>Nuss</i>		2	12,50
<i>Walderdbeeren</i>		2	15,50
<i>Schlehe</i>		2	15,50
<i>Boskop</i>		2	10,50

# Marcel's

*Bistro · Restaurant · Terrasse*

## Warme Getränke

*Kaffee aus regionaler Röstung (Mondo del Caffè)*

*Tasse Kaffee* 2,80

*Tasse entkoffeinierter Kaffee* 2,80

*Cappuccino mit Milchschaum* 3,30

*Espresso* 3,80

*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