



Vorspeisen

Datteln im Speckmantel 10,50 €

an einem Salatbouquet mit Honig-Senf-Vinaigrette LM O 2

Griechische Peperoni "gegrillt" 10,50 €

mit hausgemachtem Zaziki G 11

Frittierte Champignons 10,50 €

mit Aioli und Salatbouquet ACLM

Panierte Frischkäsekugeln 10,50 €

mit Brot ACG 11

Riesengarnelen im Knuspermantel 12,00 €

mit Aioli und Salatbouquet BCLM

Vitello Tonnato D 10,50 €

aus der gegrillten Hähnchenbrust mit einer Thunfisch-Mayonnaise

Garnelen a la plancha B 12,00 €

Unsere Vorspeisen werden mit frischem Brot serviert



Salate

Großer gemischter Salat 10,50 €

frische Blattsalate der Saison, Tomaten, Paprikastreifen, Karotten

mit Hähnchenbrust Streifen _{A M} 16,50 €

mit Rumpsteak Streifen _M 19,50 €

mit Lachsfilet _{D M} 18,50 €

mit Garnelenspießen _{B M} 18,50 €

Kleiner gemischter Salat 5,20 €

frische Blattsalate der Saison, Tomaten, Paprikastreifen, Karotten

mit Hähnchenbrust Streifen _{A M} 9,50 €

Unsere Salate werden mit unserem selbstgemachten Hausdressing auf

Essig-Öl _{A L M} **Basis und frischem Brot serviert.**



Marc's schnelle Nummer

Clubhouse-Burger 17,50 €

*Rindfleisch Burger in einem Brioche-Brötchen. Mit Bacon,
Käse, frischem Blattsalat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln und Pommes* ACG 7 11

Veggie-Burger 17,50 €

*Beyond-Beef-Patty auf Erbsenprotein-Basis, in einem Brioche-Brötchen
Mit Käse, frischem Blattsalat, Tomaten, Gurke, Zwiebeln und Pommes* ACG 7 11

hausgemachte Chicken Nuggets 14,50 €

*Hähnchenbrustfilet in hausgemachter Knusperpanade mit Pommes und
wahlweise mit Ketchup, Mayonnaise oder Currysauce* A, C

Pinsa - wahlweise mit:

<i>Speck, Zwiebeln und Rahm</i> AG	10,50 €
<i>Lachs, Zwiebeln und Rahm</i> ADG	12,50 €
<i>Garnelen, Knoblauch und Rahm</i> ABG	12,50 €
<i>Champignons, Zwiebeln und Rahm</i> AG	12,50 €

Käsespätzle 10,50 €

mit Käse und Sahne ACG



Vom Rind

Argentinisches Rumpsteak „Madagaskar“ 32,00 €

Rücken vom argentinischen Weiderind auf einem Pfefferrahmsößle mit einem Topping aus bunten Pfefferkörnern und einer Beilage nach Wahl _{AG}

Argentinisches Rumpsteak „Schwäbisch“ 32,00 €

Rücken vom argentinischen Weiderind auf einer kräftigen Bratensoße mit einem Topping aus gerösteten Zwiebeln und einer Beilage nach Wahl _A

Argentinisches Rumpsteak „Ratatouille“ 32,00 €

Rücken vom argentinischen Weiderind auf Pfannengemüse mit Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl _G

Argentinisches Rinderfilet 29,50 €

Filet vom argentinischen Weiderind auf Pfannengemüse mit Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl _G

Unsere Steaks werden inklusive einer Beilage serviert.

Wählen Sie zwischen Pommes Frites, Kroketten, hausgemachten Spätzle.



Marc's Klassiker

Schnitzel vom Landschwein paniert _{AC} mit Bratensoße	15,00 €
Schnitzel vom Landschwein paniert _{AC} mit Champignon-Rahm-Soße _{AG}	15,00 €
Cordon Bleu vom Landschwein paniert, gefüllt mit Metzger-Kochschinken und einer Gouda-Cheddar-Mischung, mit einem feinen RahmsöÙle _{ACG}	19,50 €
Schweinefilet mit Champignon-Rahm-Soße _{ACG}	19,50 €
Schweinefilet mit Pfannengemüse	19,50 €

***Marc's Klassiker werden inklusive einer Beilage serviert.
Wählen Sie zwischen Pommes Frites, Kroketten, hausgemachten Spätzle.***



Marc's Klassiker

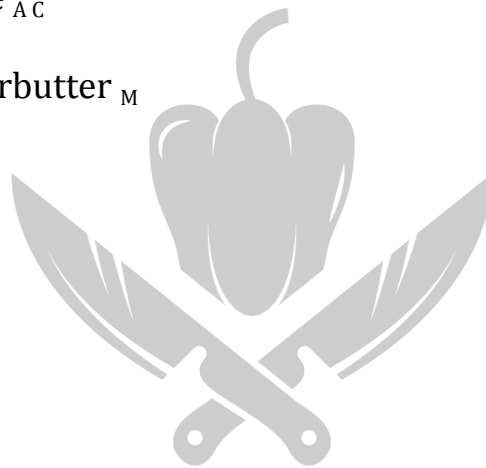
Hähnchenbrust mit Champignon-Rahm-Soße ACG	19,50 €
Hähnchenbrust mit Pfannengemüse	19,50 €
Räuber-Pfännle Gebratenes Hähnchen, mit frischem Gemüse in einer pikanten Soße AGL	18,50 €
gelbes Thaicurry mit Hähnchen, Kokosmilch, Süßkartoffeln, Kürbis, Karotten und Chillis auf Ramen-Nudeln AF	16,50 €
Lachsfilet D auf Pfannengemüse	19,50 €
Garnelen B auf Pfannengemüse	19,50 €

***Marc's Klassiker werden inklusive einer Beilage serviert.
Wählen Sie zwischen Pommes Frites, Kroketten, hausgemachten Spätzle.***



Beilagen

Hausgemachtes Brot	1,50 €
Pommes Frites	4,50 €
Kroketten	4,50 €
Hausgemachte Spätzle _{AC}	4,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter _M	1,00 €
Extra Soße _A	1,00 €



MARC'S
RESTAURANT



Alkoholfreie Getränke

Kleine Flasche Mineralwasser	0,25l	2,50 €
Flasche Mineralwasser Medium/Classic/Still	0,7l	4,10 €
Coca Cola ₁₉ /Zero _{19 11} , Fanta ₁₃ , Mezzo Mix ₁₉ , Sprite	0,33l	3,00 €

Säfte

Apfel, Johannisbeersaft	0,25l	2,80 €
Saftschorle	0,5l	4,10 €
	0,25l	2,40 €

Bier

Export <i>Naturtrüb</i>	0,4l	3,20 €
Pils	0,3l	3,00 €
Hefeweizen hell <i>Paulaner</i>	0,5l	4,20 €
Hefeweizen Alkoholfrei <i>Paulaner</i>	0,5l	4,20 €
Radler / Cola-Bier ₁₉	0,4l	3,20 €
Heferadler / Cola-Weizen ₁₉	0,5l	4,20 €



Spirituosen

Ramazzotti	4cl	4,50 €
Fernet-Branca	4cl	4,50 €
Grappa	2cl	3,90 €
Ouzo	2cl	2,00 €
Baileys _{G 19}	2cl	2,00 €
Jägermeister	2cl	2,00 €
Topinambur	2cl	2,00 €

Longdrinks

Aperol-Sprizz _{1 10}	5,20 €
Hugo	5,20 €
Flotte Lotte	5,20 €
Lillet Wild-Berry	5,20 €
Martini	5,20 €



Kaffee Spezialitäten

Tasse Kaffee	2,50 €
Espresso	2,10 €
Milchkaffee	2,90 €
Cappuccino	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Tee (versch. Sorten)	2,30 €



MARC'S
RESTAURANT



Weinkarte

Rosé Wein

¼ l

WeinPalais Nordheim **Spätburgunder** Rose

5,50 €

Qualitätswein, trocken

Schwaigerner Grafenberg **Trollinger** Rose

5,50 €

Qualitätswein, fruchtig süß

Schwaigerner Grafenberg **Lemberger** Weißherbst

5,50 €

Qualitätswein, lieblich

Weißwein

WeinPalais Nordheim **Grauburgunder**

5,50 €

Qualitätswein, feinherb

WeinPalais Nordheim **Weißburgunder**

5,50 €

Qualitätswein, trocken

Schwaigerner Grafenberg **Trollinger mit Lemberger**

5,50 €

Qualitätswein, Weiss Gekeltert, lieblich und fruchtig

Rotwein

Heuchelberg **Acolon**

5,50 €

Qualitätswein, trocken

Nordheimer Heuchelberg **Samtrot mit Schwarzriesling**

5,50 €

Qualitätswein, halbtrocken

Gallo Family **Merlot**

5,50 €

Aus Kalifornien, trocken

Farnese **Primitivo**

5,50 €

Aus Italien, trocken

Weinschorle

Weinschorle *klein*

¼ l

2,20 €

Weinschorle *groß*

½ l

4,40 €



Allergenhinweis

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den ausgewiesenen Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergenlegende		Zusatzstoffe
A	Glutenhaltiges Getreide	1 mit Farbstoff(en)
B	Krebstiere	2 mit Konservierungsstoff(en)
C	Ei	3 mit Antioxidationsmittel
D	Fisch	4 mit Geschmacksverstärker(n)
E	Erdnuss	5 mit Schwefeldioxid
F	Soja	6 mit Schwärzungsmittel
G	Milch oder Laktose	7 mit Phosphat
H	Schalenfrüchte	8 mit Milcheiweiß
L	Sellerie	9 koffeinhaltig
M	Senf	10 chininhaltig
N	Sesam	11 mit Süßungsmittel
O	Sulfite	12 enthält eine Phenylalaminquelle
P	Lupinen	13 gewachst
R	Weichtiere	14 mit Taurin