

GETRÄNKE



UNSERE COCKTAILS

Piña colada Rum, Ananassaft, Kokosmilch	10,00€
Piña colada fruité Rot- oder Passionsfrucht	12,00€
Mojito Rum, Rohrzucker, Minze, Zitrone, Sprudelwasser	10,00€
Mojito fruité Rote Früchte – oder Passionsfrucht	12,00€
Cuba Libre Rum, Cola, Zitrone-Limette	9,50€
Moscow mule Wodka, Zitronensaft, Gingerbeer, Minze	10,00€
Agrum' du Marlex Wodka, Granatapfelsirup, Pulco gelbe Zitrone, Puree von exotischen Früchten, Schweppes Zitrusfrüchte	12,00€

UNSERE APERITIFS

Aperol Spritz Aperol, crémant, Sprudelwasser	9,50€
Hugo Spritz Holunderblüte, Sektgetränke, Sprudelwasser	9,50€
Kir vin blanc d'Alsace 12cl	5,90€
Kir Royal 12cl	9,90€
Coupe de crémant ou crémant rosé 12cl	7,90€
Coupe de champagne 12cl	9,80€
Gewurztraminer vendanges tardives 12cl	9,20€
Muscat 12cl	5,50€
Martini rouge, blanc 5cl	5,50€
Porto rouge, blanc 5cl	5,50€
Campari 4cl	4,95€
Suze 4cl	4,95€
Ricard 4cl	4,95€
Jack Daniel's 4cl	6,50€
Whisky J&B 4cl	5,50€
Gin Bombay 4cl	5,10€
Vodka 4cl	5,10€

UNSERE WASSER

Carola bleue still 50cl / 1l	3,50€ / 6,50€
Carola verte leicht gesprudelt 50cl / 1l	3,50€ / 6,50€
Carola rouge leicht gesprudelt 50cl / 1l	3,50€ / 6,50€
Perrier 33cl	3,95 €

UNSERE COCKTAILS ALKOHOLFREI

Virgin Agrum' du Marlex Granatapfelsirup, Pulco gelbe Zitrone, Puree von exotischen Früchten, Schweppes Zitrusfrüchte	10,00€
Virgin Mojito Rohrzucker, Minze, Zitrone, Sprudelwasser	8,50€
Virgin Mojito fruchtig Rote Früchte – oder Passionsfrucht	9,00€
Virgin Pina Colada Ananassaft, Kokosmilch	8,50€
Virgin Piña colada fruchtig Rot- oder Passionsfrucht	10,00€

UNSERE BIER

	25cl	50cl
Tigre Bock Blonde Lager	4,90€	9,80€
Grimbergen ambre	4,90€	9,80€
Saisonales bier	4,90€	9,80€
Picon bier	4,90€	9,80€
Cynar bier	4,90€	9,80€
Monaco	4,50€	9,00€
Panaché Radler	4,50€	9,00€
Alkoholfreies Bier	4,50€	

UNSERE SOFTGETRÄNKE

Coca-cola ou Coca zéro	33cl	4,00€
Fanta	25cl	4,00€
Schweppes tonic ou agrumes	25cl	4,00€
Jus de fruits Orangensaft, Apfelsaft, Ananassaft oder Tomatensaft	25cl	4,00€
Fuze tea	25cl	4,00€
Diabolo	25cl	3,60€
Limonade	25cl	3,50€
Sirop à l'eau Grenatapfelsirup, Erdbeere, Pfirsich, Minze, Veigler oder Zitrone	25cl	3,00€
Sirup-Ergänzungsmittel	2cl	0,30€

LE MARLEX

UNSERE VORSPEISEN UND SALAT

Unsere „Vorspeisen“ können nicht als Hauptgang serviert werden

VORSPEISEN / GERICHTE

Carpaccio de bœuf sauce au pesto <i>Rindercarpaccio mit Pesto</i>	10,95€	
Salade de chèvre chaud au miel et cerneaux de noix <i>Warmer Ziegenkäsesalat mit Honig und Walnusskerne</i>	10,95€	❖ 16,95€
Salade façon César <i>Caesar Salat</i>	11,95€	❖ 16,95€
Presskopf, crudités, salade verte <i>Presskopf, Rohes, Salat</i>	9,95€	❖ 15,95€
Salade de cervelas à l'alsacienne <i>Elsässischer Salat (Lyonner, Emmentäler)</i>	9,95€	❖ 16,95€
Caquelon d'escargots à l'Alsacienne, par six ou douze <i>Schnecken nur sechs, zwölf Stück</i>	❖ 11,95€	❖ 16,95€

UNSERE FLAMMKÜCHEN

Serviert nur am Abend

Traditionnelle (crème, lardons, oignons) <i>Traditioneller (Sahne, Speck, Zwiebeln)</i>	9,00€
Gratinée (crème, lardons, oignons, gruyère) <i>Gratiniert (Sahne, Speck, Zwiebeln, Emmentaler Käse)</i>	10,00€
Forestière (crème, lardons, oignons, champignons) <i>Pilze (Sahne, Speck, Zwiebel, Pilzen)</i>	11,00€
Forestière gratinée (crème, lardons, oignons, champignons, gruyère) <i>Pilzgratiniert (Sahne, Speck, Zwiebeln, Pilzen, Emmentaler Käse)</i>	12,00€
Chèvre miel (crème, oignons, sauce basilic, chèvre, miel) <i>Ziege und Honig (Sahne, Speck, Zwiebeln, Basilikumsauce, Ziegenkäse, Honig)</i>	13,00€
Munster (crème, lardons, oignons, munster, cumin) <i>Munsterkäse (Sahne, Speck, Zwiebeln, Munsterkäse, Kreuzkümmel)</i>	14,00€
La Marlex (oignons, jambon Forêt- Noire, roquette, tomates séchées, parmesan) <i>(Zwiebeln, Schwarzwälder Schinken, Rucola, getrocknete Tomaten, Parmesan)</i>	❖ 15,95€
Aux escargots (crème, oignons, escargots, beurre à l'ail) <i>(Sahne, Speck, Zwiebeln, Schnecken, Schneckenbutter)</i>	❖ 16,95€

UNSERE REGIONALEN SPEZIALITÄTEN

Choucroute Royale (*deux personnes*)

Königliches Sauer kraut (zwei personen)

❁ 59,95€

Choucroute garnie aux cinq viandes

Elsässer Sauerkraut garniert mit fünf Schweinefleisch

24,95€

Waedele braisé à la bière, choucroute, pommes vapeur

Geschmorter Schweinshaxe in Bier, Sauerkraut und Salzkartoffeln

24,95€

Waedele gratiné à la crème de munster, spaetzle, salade verte

Geschmorter Schweinshaxe mit Munsterkäsesahne, Spätzle und grüner Salat

❁ 24,95€

Rognons de veau ≈ 250g , sauce crème champignon, spaetzle

Kalbsniere mit Pfifferlingsauce und Spätzle

19,95 €

Fleischkiechle, sauce crème champignon, spaetzle

Fleischkiechle, mit Pfifferlingsauce und Spätzle

19,95€

Baeckeffe traditionnel aux trois viandes, salade verte

Traditioneller Baeckeffe mit drei Fleischsorten, Grüner Salat

❁ 25,00€

Joues de porc à l'ancienne, spaetzle

Schweinbacken nach alter Art, Spätzle

23,95€

Ribs de porc ≈ 550g, sauce barbecue, frites et salade verte

Ribs, Barbecuesauce, pommes und grüner Salat

❁ 28,95€

Bouchée à la reine, tagliatelles

Königspastete mit Nudeln

23,95€

Paupiettes de bœuf, sauce au poivre, tagliatelles

Rinderroulade mit Pfeffersauce, Tagliatellennudeln

22,95€

UNSERE BURGER

Burger Le Marlex

Pain Brioché, fleischkiechle, salade, tomates, cornichons, fromage bleu, sauce échalotes.

Stollenbrot, Fleischküchlein, Salat, Tomaten, Trottel, Blaukäse, Schalottensauce

21,95€

Burger Alsacien

Pain Brioché, Steak haché de bœuf, galette de pommes de terre, salade, tomates, cornichons, jambon Foret- Noire , AOP munster.

Stollenbrot, Rinderhackfleisch, Kartoffelpuffer, Salat, Tomaten, Trottel, Schwarzwälder Schinken , AOP Munsterkäse

21,95€

Burger Chicken

Pain brioché, poulet pané, galette de pommes de terre, œuf au plat, salade, tomates, cornichons, sauce barbecue.

Stollenbrot, Hähnchen paniert, Kartoffelpuffer, Spiegelei, Salat, Tomaten, Trottel, Barbecuesauce

18,95€

Burger Chèvre

Pain brioché, steak haché de bœuf, chèvre pané, miel, noix, salade aux agrumes, jambon Forêt- Noire, tomates, cornichons.

Stollenbrot, Rinderhackfleisch, Ziegenkäsepaniert, Honig, Nüsse, Agrumensalat, Schwarzwälder Schinken, Tomaten, Trottel

❁ 24,95€

UNSER FLEISCH

≈ 200g / ≈ 400g

Onglet de bœuf à l'échalote

Rindsnierstück mit Schalottensauce

22,50€

45,95€

Escalope de veau, sauce crème champignon

Kalbsschnitzel, Pfiffersauce

20,95€

35,95€

Tartare de bœuf au couteau ≈ 180g, frites

Tartar vom Rind, von hand geschnitten, Pommes

21,95€

34,95€

Cordon bleu de volaille,

Sauce crème champignons, fromage de chèvre, bleu, ou crème de munster

Schnitzel mit Käse und Schinken, Pfiffersauce, Ziegenkäse, Blaukäse oder Munsterkäsesahne

24,50€

Cordon bleu de veau,

Sauce crème champignons, fromage de chèvre, bleu, ou crème de munster

Kalbs mit Käse und Schinken, Pfiffersauce, Ziegenkäse, Blaukäse oder Munsterkäsesahne

28,15€

Carpaccio de bœuf ≈ 160g (2 assiettes), frites et salade verte

Rindercarpaccio, 2 Teller, Pommes und grüner Salat

21,95€

UNSER FISCH

Pavé de saumon grillé, légumes du jour, sauce au beurre blanc, tagliatelles

Gegrilltes Lachssteak, Gemüse des Tages, Buttersauce, tagliatelles

22,95€

Choucroute aux trois poissons

Sauerkraut mit drei Fisch (nach Tagesangebot)

26,00€

KINDERTELLER

GETRÄNK NICHT INBEGRIFFEN

11,90€

Knack, salade verte, frites

Knackwurst, pommes, Grüner Salat

Nuggets de poulet, salade verte, frites

Nuggets, Salat, Pommes

Avec une boule de glace au choix (Vanille, chocolat ou fraise)

Eiskugel (Vanilla, Schokolade, Erdbeere)

Unsere fleisch und Fischgerichte werden serviert mit der Begleitung ihrer Wahl :

Pommes, Spaetzle, nüdln, Gemüse oder Salat

Sauce nach Wahl :

Pfiffersauce, Schalottensauce, Schneckenbütter, Barbecuesauce, Pfeffersauce, Munster Sahnesauce

Topping extra : 3,50€ - Extra Sauce : 2,00€

Nettopreis

Produkte ohne Rabatte

MENUS

MENÜ AFFAIRE

Wird wochentags mittags serviert

Presskopf, salade verte

Presskopf, Salat

**Rognons de veau ≈ 250g, sauce crème
champignon, spaetzle**

Kalbsniere mit pfifferlingssauce und spaetzle

Dame blanche

Dessert mit weißen oder hellfarbenen Zutaten

25€



MENÜ MARLEX

Serviert zum Mittag- und Abendessen

Salade façon César

Caesar Salat

**Paupiettes de bœuf, sauce au poivre,
tagliatelles**

Rinderroulade mit Pfeffersauce, Tagliattelnüdeln

Crème brûlée

Mit Zucker karamalisierte Creme

33€



MENÜ FINE BOUCHE

Serviert zum Mittag- und Abendessen

Une entrée au choix

Kohlvorspeise

Un plat au choix

(Ohne Fleisch in 400g)

Un dessert au choix

Dessert Nachwahl

50€



Produkte ohne Rabatte

An Feiertagen sind keine Menüs verfügbar.

Nettopreis

DESSERTS

Crème brûlée <i>Mit Zucker karamalisierte Creme</i>	8,50€
Tiramisu	8,50€
Apfelstrudel, glace vanille <i>Apfelstrudel, Vanilleeis</i>	❄️ 12,95€
Notre irrésistible fondant au chocolat, glace vanille <i>Saftiger Französischer Schokoladenkuchen, Vanilleeis</i>	❄️ 12,95€
Café ou thé gourmand, composé de quatre douceurs <i>Nascherkaffee oder Naschertee mit vier verschiedene Leckereien</i>	12,00€
Le Marlex gourmand, quatre douceurs, une eau de vie <i>Vier verschiedene Leckereien, Schnaps</i>	❄️ 14,00€
Profiteroles <i>kleiner Windbeutel, gefüllt mit Vanillecreme oder Vanilleeis, mit heißer Schokoladensauce serviert</i>	❄️ 12,95€
Gaufre de Bruxelles, chocolat fondu, éclats de spéculoos, chantilly <i>Waffel aus Brussel, Schokoladensauce, Spekulatius, Schlagsahne</i>	10,95€
Kougelhopf glacé au marc de gewurztraminer <i>Kougelhopf der Tresterbranntwein</i>	❄️ 12,95€
Baba au Rhum accompagné de son verre (4cl) de rhum blanc <i>Der Rum Savarin mit ein Glaas wieBer Rum</i>	12,95€
Coupe de glace (trois boules) <i>Drei Eiskugeln</i>	7,50€
Dame blanche ou Dame noir <i>Dessert mit weißen <u>oder</u> hellfarbenen Zutaten ,Dessert mit schwarzen oder hellfarbenen Zutaten</i>	8,50€
Chocolat liégeois <i>Eisschokolade</i>	8,50€
Café liégeois <i>Eiskaffee</i>	8,50€
Colonel <i>Zitronesorbet, Wodka</i>	9,95€
Sorbet arrosé au choix (trois boules) <i>Sorbet mit einem Schuss Alkohol (Drei Kugeln)</i>	9,95€

Unsere Eissorten : *Unsere Eissorten : Schokolade, Erdbeere, Kaffee, die Pistazie, Rumtraube*

Unsere Sorbets : *Unsere Sorbet : Zitrone, Himbeere, Mirabelle, Birne, Schwarze Johannisbeere, Apfel*

Nettopreis

❄️ *Produkte ohne Rabatte*

DIGESTIFS

DIE KLASSIKER

Calvados	4cl	4,00€
Cointreau	4cl	4,00€
Amaretto	4cl	4,00€
Get 27	4cl	4,50€
Gin Bombay	4cl	5,10€
Limoncello	4cl	4,50€
Grand-Marnier	4cl	5,50€
Baileys	12cl	5,50€
Irish Coffee	25cl	9,95€
Café Alsacien	25cl	9,95€
Jägermeister	4cl	5,50€
Eau de vie	4cl	6,50€
Tequila blanco El Jimador	4cl	6,50€

RUM

Havana club 3 ans d'âge - Cuba	4cl	5,00€
Diplomatico	4cl	7,50€
Abuelo 12 ans	4cl	6,50€
Bumbu the original	4cl	7,50€
Cachaca Janeiro	5cl	6,50€

HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,50€
Ristretto	2,50€
Décaféiné	2,50€
Double espresso	4,80€
Café allongé	3,00€
Café au lait	3,10€
Supplément lait	0,30€

WHISKEY

J&B	4cl	5,50€
Jack Daniel's	4cl	6,50€
Chivas 12 ans	4cl	6,50€
Glenfidich 12 ans, single malt	4cl	7,50€
Lagavulin	4cl	7,90€
Kavalan, single malt	4cl	7,90€
Whiskey alsacien Meyer's	4cl	7,90€

COGNAC

Remy Martin, fine champagne	4cl	7,00€
Cognac XO	4cl	10,50€

ARMAGNAC

Armagnac Cabaret XO	4cl	9,90€
---------------------	-----	-------

Cappuccino	3,50€
Thé, infusion	3,50€
Chocolat chaud	3,50€
Chocolat ou café viennois	3,60€

WEIN

WEISSWEIN

Elsässer

75cl

AOP Alsace Auxerrois Domaine Fritsch 	33€
AOP Alsace Pinot Blanc Cave Roi Dagobert	25€
AOP Alsace Riesling Cave Roi Dagobert	27€
AOP Alsace Pinot Gris Cave Roi Dagobert	31€
AOP Alsace Muscat Domaine Fritsch 	32€
AOP Alsace Gewurztraminer Cave Mosbach	37€
AOP Alsace Pinot Gris Vieilles Vignes Cave Mosbach	38€
AOP Alsace Gewurztraminer V.T Domaine Klipfel	50€

Anderes Regionen

IGP Pays d'Oc Chardonnay Cave Des 9 Clés	23€
AOP Macon Cave D'Aze	29€
IGP Côtes De Gascogne Moelleux Uby N°4	27€

DIE ROSÉ WEINE

Elsässer

AOP Alsace VORLAUF Pinot noir rosé Cave Mosbach	32€
---	-----

Mediterranen Wein

IGP Pays D'Oc Grenache Gris Cave Des 9 Clés	29€
---	-----

Die Roten Wein

Elsässer

75cl

AOP Alsace Pinot Noir Cave Roi Domaine Fritsch 	30€
AOP Alsace Pinot Noir Fût De Chêne Cave Mosbach	35€
AOP Alsace Rouge D'Ottrott Pinot Noir Domaine Klipfel	35€

Bordeaux

AOP Bordeaux Château Frontenac	28€
AOP Lalande De Pomerol Château Roquebrune	35€
AOP Haut-Médoc Château Lamothe-Cissac C.Bourgeois	35€
AOP Pessac-Léognan Château Valoux	38€
AOP Saint-Emilion Les Hauts De Gaffelière	40€

Bourgogne

AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Nuiton-Beaunoy	36€
AOP Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Nuiton-Beaunoy	40€
AOP Givry Domaine Chofflet	50€

Beaujolais

AOP Beaujolais Village Maison Pardon & Fils	27€
AOP Morgon La Croix Gaillard	31€
AOP Brouilly Domaine Tavian	32€

Vallée du Rhône

75cl

AOP Côtes du Rhône Caprice d'Antoine Ogier	27€
AOP Côtes du Rhône Domaine Lafond 	30€
AOP Crozes-Hermitage Domaine Pradelle	33€
AOP Vacqueyras Seigneur de Fontimples	38€
AOP Saint-Joseph Les Fagottes Cave Saint Désirat	39€
AOP Gigondas Seigneur Du Raveil	45€
AOP Châteauneuf Du Pape Roc Epine Domaine Lafond 	67€

Languedoc

IGP Pays d'Oc 6 ème Sens Gérard Bertrand 	28€
AOP Corbières Château Luc 	30€
AOP Saint-Chinian Héritage Gérard Bertrand	29€
AOP Pic Saint Loup Héritage Gérard Bertrand	39€
VDF Château Massamier La Mignarde Cuvée Aubin	42€

Über unsere Grenzen hinaus

CHILI El Grano Carménère	32€
ARGENTINE Domaine Bousquet Caméléon Malbec 	35€
ITALIE IGT Puglia Primitivo Messapi	28€

DIE BLASEN

AOP Crémant d'Alsace Cave Mosbach	29€
AOP Crémant d'Alsace Prestige Rosé Cave Roi Dagobert	32€
AOP Champagne 1er Cru Louis Tollet	60€

Nettopreis. Alkoholmissbrauch ist gesundheitsgefährdend, konsumieren Sie in Maßen.

UNSERE AUSWAHL AUS GLAS

Weisswein

	12cl	25cl	50cl
AOP Alsace Edelzwicker Cave Roi Dagobert	3,50€	7,00€	13,50€
AOP Alsace Pinot Blanc Cave Roi Dagobert	4,00€	8,00€	15,50€
AOP Alsace Riesling Cave Mosbach	4.50€	9.00€	17,50€
AOP Alsace Pinot Gris Cave Mosbach	5.00€	10,00€	19,50€
IGP Pays d'Oc Chardonnay Cave Des 9 Clés	4,00€	8,00€	15,50€
AOP Macon Cave D'Aze	4,70€	9,40€	18,30€
IGP Côtes De Gascogne Moelleux Uby N°4	5,00€	10,00€	19,50€
AOP Alsace Gewurztraminer Cave Mosbach	6,00€	12,00€	23,50€
AOP Alsace Muscat Domaine Fritsch	5,50€	10,50€	20,50€

Die Rosé weine

	12cl	25cl	50cl
IGP Pays d'Oc Grenache Gris Cave Des 9 Clés	4,50€	9,00€	17,50€

Die Roten Wein

	12cl	25cl	50cl
AOP Alsace Rouge D'Ottrott Pinot Noir Domaine Klipfel	5,80€	11,60€	22,70€
AOP Alsace Pinot Noir Cave Mosbach	5.50€	11,00€	21.50€
AOP Bordeaux Château Frontenac	4,50€	9,00€	17,50€
AOP Beaujolais Village Maison Pardon & Fils	4,50€	9,00€	17,50€
AOP Côtes du Rhône Caprice d'Antoine Ogier	4,50€	9,00€	17,50€
CHILI El Grano Carménère	5,50€	11,00€	21,50€
ITALIE IGT Puglia Primitivo Messapi	5,00€	10,00€	19,50€