

The Menu

Coffee. Steamed. Grilled Food & Good Wines



MARIGOLD

MARIGOLD

Coffee. Breakfast. Dinner & Wine

A Neighborhood Bistro

We specialize in
Brunch & Dinner
Vietnamese Barbecue
Healthy steamed food
Vietnamese Grill
Grill menus

THE STORY

In October 2024 we started our journey to South East Asia for a new project. Back home we founded our new location next to the Planten and Bloemen. That's why we named our restaurant Marigold - an October bloom-

The Interior was designed by Karoline Butzert, a vintage Style flat with handmade lamps, furniture, seats, curtains and lots more.

The Food were newly created by our team of three: Khanh, Nga and Thuy.

Just step by and enjoy some new flavours on traditional dishes from South East Asia.

We want to offer a newly interpreted Breakfast with an asian twist and for dinner a brand new style of grill skewers served with umami sauces.

Another focus stays on steamed healthy small dishes for sharing. We send you a heartwarming welcome to our cozy restaurant for lovely moments to remember...

FRÜHSTÜCK/ BREAKFAST

TÄGLICH VON 9-16 UHR

DAILY 9-16

Austern Fine de Normandi¹¹ Stk. 4

Yuzu-Himbeer-Vinaigrette

Oyster with Yuzu-raspberry-vinaigrette per pcs.

Pillow pancakes^{1,2,6}

Fluffige Pancakes ...

...frische Erdbeeren/ Sau Vanilla Eis / Mango/ Matcha Cloud^{1,6} 12.9 

...fresh strawberries/ vanilla ice cream / mango/ matcha cloud

...Pistazien Creme/ Litchi-Espuma/ Früchte/ Schokoladensoße^{1,4}

...pistachio cream / lychee espuma / fruits / chocolate sauce 13.9 

...Serrano Schinken/ Bacon/ Melone/ Spiegelei/ Kimchi-Hollandaise/
Earl Grey Sirup^{1,6,10} 14.9

...Serrano ham/ bacon/ melon/ fried egg/ kimchi hollandaise/ Earl Grey syrup

Sando^{1,2,3,10}

Japanisches Milchbrot Sandwich...

Japanese milk bread sandwich...

...Tonkatsu „jap. Schnitzel“/ Salat/ Tonkatsu Soße/ Pommes 14.9

...Tonkatsu "japanese cutlet" / salad/ tonkatsu sauce/ fries

... Eiersalat/ jap. Mayo/ Salat (vegetarisch)/ Pommes⁶ 11.9 

...egg salad / japanese mayonnaise / salad (veggie)/ fries

Croissant^{1,2,10}

...einfaches Buttercroissant 3 

...Croissant/ Pistazien - Mascarpone Creme⁴ 5.5 

...pistachio croissant / mascarpone cream

...Rührei Croissant/ Trüffel/ Bacon/ Burrata/ Kirschtomaten/
jap. mayo⁶ 14.9

...croissant with scrambled eggs / truffle / bacon / burrata / cherry tomatoes/ jap. mayo

...Croissant Smash Burger⁸ 15.9

Rinderhack Smashpatty/ Käse/ Tomaten/ Salat/ Gewürzgurken/
karamellierte Zwiebeln/ Spicy Mayo/ Senf

Smashed ground beef / cheese / tomatoes / lettuce / pickles / caramelized onions /
spicy mayo / mustard

Sauerteigbrot²

Sourdough bread...

...smash Avocado/ gebratene Pilze (vegan) 11.9  

...smashed avocado / fried mushrooms (vegan)

+ pochiertes Ei/ poached egg und hollandaise 3,5

+ cheese/ geschmolzene Käse 1,5

...Bulgogi Philly Sandwich/ karamellierte Zwiebeln/ Kimchi/
Käse/ Ananas Soße¹ 15.9

...Bulgogi Philly Sandwich/ caramelized onions/ kimchi/ cheese/ pineapple sauce

...Eggs Benedict^{1,6} 15.9

Gegrillter Schweinebauch/ Salat/ pochierte Eier/ Kimchi-
Hollandaise

Grilled pork belly / salad / poached egg / kimchi hollandaise

EXTRA:	pochiertes Ei / poached egg	2
	Trüffel Rühreier / truffle scrambled eggs	4,5
	Spiegelei / Fried egg	2
	Burrata	4.5
	Bacon	2,5

MITTAGSTISCH

TÄGLICH VON 9-16 UHR/ DAILY 9-16

Abends ab 16 Uhr auch möglich mit Aufpreis
For Dinner with extra charge

Lemongras-Salted Chicken² 14.9

Knuspriges Hähnchen im speziellem Salz-Zitronengrasmantel/
japanische Mayo/ Salat/ Gurken/ Reis

Crispy chicken in a special salt and lemongrass coating/ japanese mayo / salad /
cucumber / rice

Garlic fried Beef^{2,7} 15.9

Gebratenes Rindfleisch/ Knoblauch Crisps/ Reis

Stir fried beef / garlic crisps / rice

Tonkatsu^{6,2,3} 15.9

Japanisches Schweineschnitzel/ Reis/ Kohlsalat/ Tonkatussoße/
Jap. Mayo

Japanese pork Schnitzel / cabbage salad / tonkatsu sauce / japanese mayonaise

Braised Tofu^{2,7} 12.9

In Tontopf geschmortes Tofu mit Pilzen/ Reis/ Koriander

Tofu braised in a clay pot with mushrooms/ rice/ coriander

Guay Tiaw Ped^{2,7} 16.9

Thailändische Nudelsuppe mit Ente

Thai noodle soup with duck

Fried Egg-Glassnoodles^{2,6,7} 13.9

Gebratene Glasnudeln/ Gemüse/ Eier

Veggies / eggs

Grilled Fisch of the day^{1,11,12} 16.9

Gegrilltes Catch of the day/ Kokos-Limetten Soße/
Mango-Jalapeño Salsa/ Reis

Grilled fish/ coconut-lime sauce/ mango-jalapeño salsa / rice

ALLERGENE: 1 Laktose/ 2 Gluten/ 3 Sesam/ 4 Kernobst/ 5 Erdnüsse/ 6 Ei / 7 Soja/
8 Senf / 9 Album / 10 Sulfite/ 11 Fisch und Meeresfrüchte/ 12 Lupinen

ABEND MENU/DINNER MENU

TÄGLICH 16-22

DAILY 16-22

MARIGOLD MENU 65/pP

Hauseingelegtes Gemüse und Vorspeisen

House pickles and preserves

Honig Butter Baguette ^{1,2}

Grilled honey butter bread ^{1,2}

Aufgeschlagene Butter ¹

Creamy whipped butter ¹

Suppe/ soup

8 Grillspieße/ 8 grilled skewers

3 gedämpfte Gerichte/ 3 steamed basket

Salat/ Salad

Reis & Beilagen/ Rice & Side dish

Dessert

Wasserflat still/ gas 5/ pP

Water flat still/ sparkling 5/ pP

DINNER MENU

VORSPEISEN/ PRESERVES

Krustenbrot & aufgeschlagene Butter^{1,2,10} 6 

Alternativ glutenfreies Brötchen

Crusty bread & whipped butter (Alternatively, gluten-free)

Austern Fine de Normandi¹¹ Stk. 4

Yuzu-Himbeer-Vinaigrette

Oyster with Yuzu-raspberry-vinaigrette per pcs.

Kimchi^{2,7} 6  

Koreanisch- fermentiertes Chinakohl/ Korean fermented cabbage

Lemongras-salt-roasted chicken bites² 10

Knuspriges Hähnchen im speziellem Salz-Zitronengrasmantel/ japanische Mayo

Fried Tofu tossed with lemongrass and chili^{2,7} 8 

Frittiertes Tofu in Zitronengras-Chili geschüttelt/ vietnamesische Minze

SUPPEN & SALATE

SOUP & SALAD

Sweet Sour Soup¹¹ 8

Vietnamesische süß-saure Suppe mit Meeresfrüchte/

vietnamesische Minze

clear Vietnamese soup with seafood

Creamy corn soup^{1,2} 7 

Cremige Maissuppe

Fruity Salad¹ 12 

Matcha Yoghurt Dressing

STEAM-GEDÄMPFTES

Glow Bites^{2,6,7,11} 8

Ha Cao Teigtaschen gefüllt mit Garnelen/ Bambus/ Yuzu-Creme
fraiche/ Sesamöl

Clear dumplings/ prawns/ bamboo/ Sesame oil

Gyoza^{1, 7, 8} 7

Teigtaschen gefüllt mit Hähnchenhack oder vegan/ Ponzu/
Lauchzwiebeln

Dumplings/ chicken or vegan/ Ponzu/ spring onions

Open Banh Cuon² 8

geöffnete Reismehlröllchen/ Pilzen und Zwiebeln/
Tamarindensoße und...

Open Vietnamese rice roll steamed with mushrooms/ onions/ tamarind sauce and...

...Tofuhack (vegan)⁷/ minced tofu  

...Extra Ei (vegetarisch)⁶/ extra egg 

...Schweinehack / minced pork

Clams¹¹ 12

Venusmuscheln in Zitronengras-Knoblauch-Butter/ Brötchen^{1,2}  

In garlic-lemongrass-butter/ bread ^{1,2}

Oder/ or

Knoblauch-Sojasoße/ hausgeröstete Schalotten/ Brötchen²

Garlic soy sauce/ home roasted scallots/ bread

Ca Hap^{2,7,11} 13

Gedämpfter Weissfisch/ Knoblauch-Ingwer-Soja/ Lauchzwiebeln

Steamed cod/ garlic-ginger-soy sauce/ spring onions

Stuffed Zucchini¹¹ 8

Mit Hähnchen/Garnelen/Zwiebeln/Knoblauch

With chicken/ prawns/ onions/ garlic

Oyster mushrooms 8

Gedämpft mit Zitronengras & Limettenblättern

Steamed with lemongrass and lemon leaf

Veggi-basket^{2,3} 8

Saisongemüse, in Tamarindensoße gedippt

Seasonal vegetables, dipped in tamarind sauce

Chawanmushi^{2,6} 6

Herzhafter, gedämpfter Eierpudding/ Topping: Karotten/ Pilze/ Chinakohl

Savory egg custard/ Topping: Vegetables

GRILL - GEGRILLTES

BIG-GRILL 30/p.P

(große Platte für Zwei-grillen am Tisch nur im Sommer & Draußen möglich)

(Grill at table/ plate for two, summer and outside only)

Schweinebäckchen/ IBERICO PORK

Schweine Bauch/ PORK BELLY

Hackbällchen/ Meatball

American steak beef

Hähnchenspieße / chicken soft bone knee

Hähnchenflügel/ chicken wing skin

Soßen: salted egg sauce^{1,6}

Käsesoße^{1,2}/ cheese sauce

Chili-Zitronen-Salz/ chili lime salt

Soja-Soßenmischung^{2,7}/ soy-based sauce

Beilagen: Salat/ Lauchzwiebeln/ Pilze/ Gemüse/ Baguette

Sides: Salad/ spring onions/ mushrooms/ Vegetables/ Baguette

Add ons

From small grill menu

SMALL-GRILL

(Wird in der Küche gegrillt)
(Grilled in the kitchen)

Preis für 2 Spieße/ Price per 2 skewers

Schweinebäckchen/ IBERICO PORK	9
Schweine Bauch/ PORK BELLY	8
Hackbällchen/ Meatball	7
American steak beef	8
Hähnchenspieße / chicken soft bone knee	8
Hähnchenflügel/ chicken wing skin	8
Tiger Prawns - creamy pineapple sauce	9,5
Shiitake Pilze/ shitake mushroom 🌿🌿	6
Zucchini 🌿🌿	5

BEILAGEN/ Sides

Baguette-Honig Butter/ honey butter	4.5	🌿
Baguette - Salz-Chilicreme/ chili salt creme	4.5	🌿
Jasminreis/ Jasminrice	3.0	🌿🌿
Salat Korb/ salad basket	5.0	🌿🌿

SOßEN

Salted egg sauce ^{1,2,6}	1.5	
Käsesoße ^{1,2} / cheese sauce	1.0	
Chili-Zitronen-Salz/ chili-lime-salt	0.5	
Soja-Soßenmischung ^{2,7} / soy based sauce	1.0	 

SWEETS

Soymilk-pudding^{1,5,7} 7

Sojamilch Pudding/ Banane/ Caramelsoße/ Erdnüsse

Banana/ caramel sauce/ peanuts

Milk Mochis¹ 6

Hausgemachte Milch Mochis mit

Matcha & Earl Grey Sirup/ With matcha powder/ earl grey sirup

Oder/ or

Sojabohnenpulver & Earl Grey Sirup/ Kinako soybean powder/
earl grey sirup⁷

Strawberry Cup (if available) 7

Fresh Strawberries/ hot chocolate Cream/ Pistachio Cream

FrISChe Erdbeeren/ Schokoladensoße/ Pistaziencreme

ALLERGENE

1 Laktose/ 2 Gluten/ 3 Sesam/ 4 Kernobst/ 5 Erdnüsse/ 6 Ei / 7 Soja/ 8 Senf
/ 9 Album / 10 Sulfite/ 11 Fisch und Meeresfrüchte/ Lupinen/ 12 Kokos

 vegetarisch.   vegan

DRINKS

SOFTDRINKS & JUICES

Fever Tree Tonic Water*			4
Fever Tree Ginger Beer*			4
Fanta / Sprite / Coca Cola**	0,2l 3	0,4l	5
Trüber Apfelsaft/ apple juice	0,2l 3,5	0,4l	5,2
Maracujasaft/ passionfruit juice	3,5		5,2
Ananassaft/ pineapple juice	3.5		5.2
Orangesaft, frisch gepresst/ fresh orange juice			5
Wasser Still/ mit Kohlensäure	0,3l		3
Water Still/ mit Kohlensäure	0,75l		6,9
water still/ with gas			

KAFFEE**

Espresso		2.8
Espresso Macchiato		3,2
Espresso Double		3.8
Americano		3,5
Cappuccino		3.8
Pistacchio Cappuccino		4.5
Flat White		4,5
Latte Macchiato		4,5
Ice Coffe Latte		4,5
Hafermilch/ Kuhmilch		

MATCHA**

Matcha Tea	warm/cold	5
Matcha Latte	warm/cold	5.5
Matcha Earlgrey	warm/cold	6
Matcha Mango	cold	6.9
Matcha Strawberry	cold	6.5

TEA**

Tra Sam Dua-grüner Pandan Leaf Tea	4
Genmaicha	4
Earl Grey	4
Jasmintea	4
Ginger-Orange Tea	4

HOMEMADES

Pandanleaf-greentea Ictea (sugarfree)	3.5
Toasted Rice-Lemon Ictea	6
Pineapple-Lime Soda	6
Fresh Orange-Passionfruit Limo	6
Yuzu-Strawberry Limo	6
Lime-Lassi	6

BIER

Tiger Fassbier	0.3 l	4.5
Tiger Fassbier	0.5 l	5.5
Tiger Flaschenbier 0.33l		4.5
Weizen		5
Weizen alkoholfrei		4.8
alkoholfreies Pils		4

APERITIF

1851 Crémant Blanc Brut
Frankreich, Loire - Bouvet-Ladubay
0.1 Ltr. | € 7.50 - 0.75 Ltr. | € 42.00

Yuzu Spritz	0.3 l	11
Matcha Spritz	0.3 l	11
Nashi- Ginger Spritz	0.3 l	11
Aperol Spritz	0.3 l	9

COCKTAILS

Cucumber Cooler	13
Roku Gin/ cucumber/ lime/ simple sirup	
Sake-Tini	13
Hatsumago Sake/ Vodka	
Mango Aperol Magharita	13
Aperol/ Tequila/ Mango sirup/ Lime Juice	
Yuzu Breakfast Martini	13
Gin/ Orange Likör/ Yuzusaft/ Yuja-Honig-Tee	
Jasmin Gin Sour	13
Jasmin infusionierter Gin/ Limettensaft/ Holundersirup/ Eiweiß	
Marigold Passion	13
Nep Moi - vietnamesischer Reisschnaps/ Vanille/ Maracuja/ Orangenzeste	
Gin Basil Smash	13
Roku Gin/ Basilikum/ Limette/ einfacher Sirup	
Caramel Espresso Martini	14
Vodka/ Kaffelikör/ Caramelsirup/ Espresso	
Yuzu Sour	15
Roku Gin/ Yuzu Sake/ Hollundersirup/Eiweiß	
Hibiki Sour	18
Hibiki Harmony Whiskey/ Limette/ Simple Sirup/ Grenadine/ Eiweiß	

HIGHBALLS

Marigold Mule	13
Nep Moi-Reisschnaps/ Limette/ fevertree Gingerbeer	
Makgeolli Mule	14
Reiswein/ Vodka / Limette / Ginger Beer / Ginger Foam	
Gin & Tonic	13
Roku Gin/ fevertree indian tonic/ Orange zest	
Ume & Gin	14
Umeshu- japanese plum sake/ Roku Gin/ fevertree indian Tonic/ Orange zest	
Matcha Highball	14
Matcha Premium Sake/ Holundersirup/ fevertree indian tonic	
Hibiki Old Fashioned	18
Hibiki Whisky/ Angostura Bitter	

LIKÖRE

Amabuki Kyoto Matcha Sake	7/ 5 cl
Aragoshi Umeshu	7/ 5 cl
Fukuju Yuzu Sake	7/ 5 cl
Saint Ginger Likör	7/ 5 cl

DIGESTIF

Nep Moi Reisschnaps	4/ 2 cl
Tequila	4/ 2 cl
Roku Gin	9/ 4 cl
Jasmin infused Gin	10/ 4 cl
Makgeolli-koreanischer Reisschnaps	4/ 2 cl
Hibiki Harmony Whisky	15/ 4 cl

PREMIUM SAKE

Empfehlung:

NENE		
SPARKLING PREMIUM JUNMAI SAKE	300ml Flasche	40
NIHONBARE		
KALT		

HATSUMAGO "KIMOTO TRADITION"

HONJOZO	KALT	
Yamagata	100 ml	9
Traditionell, Umamireich, feine Säure		
Ideal zu: Tonkatsu, Grilled Tenderloin, Ramen, Karaage	720 ml FLASCHE	55

DAISSAI 45

JUNMAI DAIGINJO	KALT	
Yamaguchi	300 ml FLASCHE	48
Fruchtig, modern, zarte Säure, seidig		
Passt zu Sashimi, Meeresfrüchten & Jakobsmuschel		

MARIGOLD Weinkarte

Weißweine/ whitewine

Grauer Burgunder BIO Gutswein trocken

Rheinhessen, Gau-Odernheim - Weingut Becker Landgraf

Mango, grüne Walnüsse, dazu ein stoffiger Körper, der durch die Säure nicht zu massiv wird. Schöner Schmelz mit einer feinen Würze.

0.2 Ltr. | € 7.00 - 0.75 Ltr. | € 24.00

50/50 Sauvignon Blanc & Grüner Veltliner QbA trocken

Pfalz, Hainfeld - Weingut Peter Klein

Reife Stachelbeeren, schwarzer Johannisbeere und Maracuja springen einem entgegen. Die mineralische lebendige Säure lässt ihn verspielt und gleichzeitig unendlich erfrischend erscheinen, ein Gefühl, als würden Frühling und Sommer gemeinsam auf der Zunge tanzen.

0.2 Ltr. | € 7.00 - 0.75 Ltr. | € 24.00

Blauschiefer Riesling Kabinett feinherb

Mosel, Detzem - Weingut Lorenz

Blauschiefer – eine in steilen Parzellen oft anzutreffende Bodenformation verleiht diesem Wein seinen Namen. Der Blauschiefer Riesling Kabinett ist vom Typus her ein klassischer Moselkabinett: Große Frucht in Verbindung mit einer klar ausgeprägten Mineralität und einem hervorragenden ausbalancierten Süß-Säure-Verhältnis bei moderatem Alkoholgehalt.

0.2 Ltr. | € 6.50 - 0.75 Ltr. | € 22.00

Burkheimer Feuerberg Weißburgunder trocken VDP.ERSTE LAGE

Baden, Kaiserstuhl - Weingut Bercher

VDP.ERSTE LAGE vom Vulkanverwitterungsboden. Hells Gold-Gelb, kräftig, elegant und mineralisch.

0.75 Ltr. | € 35.00

Winkel Jesuitengarten Riesling trocken VDP.GROSSE LAGE

Rheingau, Oestrich-Winkel - Weingüter Geheimrat J. Wegeler

Der Jahrgang 2018 zeigt schon in jungen Jahren die edlen Rieslingaromen nach Weinbergpfirsich und Aprikosen. Der Abgang besticht durch eine fast samtige Mineralität. Wir sagen ihm ein grandioses Reifepotential von über 10 Jahren zu, in denen er seine wahre Größe zeigen wird.

0.75 Ltr. | € 55.00

Sauvignon Blanc Marlborough trocken

Neuseeland, Marlborough - Weingut Cloudy Bay

An der Nase zeigt sich der Cloudy Bay Sauvignon Blanc mit frischen und kräftigen Aromen von hellen Zitrusfrüchten, Kaffir-Limette, weißer Pfirsich und Passionsfrucht. Ein konzentrierter und köstlicher Gaumen entfaltet saftige Steinfrüchte mit einer Zitronennote. Ein runder und intensiver Abgang deutet einen Sauvignon Blanc mit einer langen Reifephase an.

0.75 Ltr. | € 48.00

Roséweine/ rose

50/50 Rosé QbA trocken

Pfalz, Hainfeld - Weingut Peter Klein

Lebendig, frischer Rosé mit feinen Noten von Pink Grapefruit und schwarzer Johannisbeere. Am Gaumen setzt sich die imposante Fruchtigkeit fort und wird von einer eleganten Restsüße begleitet.

0.2 Ltr. | € 7.00 - 0.75 Ltr. | € 24.00

Rosa dei Frati DOC trocken

Italien, Venetien - Cà dei Frati

Im Glas entfalten sich ein brillantes Lachsrosé und ein zarter und erfrischender Duft nach Weißdorn und Waldfrüchten. Der Geschmack ist ein feinfruchtiger, mineralischer, mit gut eingebundener, erfrischender Säure.

0.75 Ltr. | € 29.00

Rotweine/ red wine

Primitivo di Manduria UNO DOC trocken

Italien, Apulien - Masseria la Volpe

Rubinrot mit veilchen Reflexen, Duft reifer Früchte und gewürzten Noten; balancierter und delikater Wein.

0.2 Ltr. | € 7.00 - 0.75 Ltr. | € 24.00

Millefiori Negroamaro Puglia I.G.P. trocken

Italien, Apulien - Paololeo

Negroamaro zählt zu Recht zu den beliebtesten Rotweinträumen Südtaliens: saftig und vollmundig mit Aromen von reifen, dunklen Beeren, Gewürzen und Kräutern, geschmeidigem Tannin und kraftvollem Abgang.

0.2 Ltr. | € 8.00 - 0.75 Ltr. | € 26.00

Pinot Noir BIO trocken

Pfalz, Rhodt - Weingut Stefan Meyer

Der Pinot Noir zeigt Struktur, Kraft und die Individualität der Rhodter Lagen. Von Hand gelesen und spontan im Holzfass vergoren. Kühle Himbeer- und Cassisfrucht, elegant eingebundene Säure, dicht und komplex im Abgang.

0.75 Ltr. | € 29.00

Pietro Dal Cero Amarone della Valpolicella Classico DCG trocken

Italien, Venetien – Cà dei Frati

Im Glas besticht der Amarone Pietro Dal Cero durch ein intensives, facettenreiches Rubinrot. Das expressive Bukett erinnert an Kirschlikör, Pflaumenkonfitüre, Tabak und Kakao, mit einem ätherischen Oberton nach Sternanis. Am Gaumen verschmelzen kirschig-fruchtige und schokoladige Noten zu einem betörenden extraktsüßen Stoff, in den aparte Gewürznuancen eingewebt sind.

0.75 Ltr. | € 69.00