



## Vorspeisen - Tapas

½ Dutzend Datteln im Speckmantel <sub>0 2</sub>	10,50 €
Griechische Peperoni "gegrillt" <i>mit hausgemachtem Zaziki</i> <sub>G 11</sub>	10,50 €
Frittierte Champignons <i>mit Aioli</i> <sub>AC</sub>	10,50 €
Panierte Frischkäsekugeln mit Wildpreiselbeere <sub>AC G 11</sub>	10,50 €
Carpaccio vom Weiderind	12,00 €
Knusper-Garnelen <i>mit Aioli</i> <sub>BC</sub>	12,00 €
½ Dutzend Riesengarnelen a la plancha <sub>B</sub>	12,00 €

***Unsere Vorspeisen werden mit frischem Brot serviert***



MARC'S  
RESTAURANT

## Salate

Großer gemischter Salat 10,50 €

*frische Blattsalate der Saison, Tomaten, Paprikastreifen, Karotten*

mit Hähnchenbrust Streifen <sub>AM</sub> 16,50 €

mit Rumpsteak Streifen <sub>M</sub> 19,50 €

mit Lachsfilet <sub>DM</sub> 18,50 €

mit Garnelenspießen <sub>BM</sub> 18,50 €

Kleiner gemischter Salat 5,20 €

*frische Blattsalate der Saison, Tomaten, Paprikastreifen, Karotten*

mit Hähnchenbrust Streifen <sub>AM</sub> 9,50 €

***Unsere Salate werden mit unserem selbstgemachten Hausdressing auf***

***Essig-Öl <sub>ALM</sub> Basis und frischem Brot serviert.***



## Marc's schnelle Nummer

Clubhouse-Burger 20,50 €

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

Veggie-Burger 20,50 €

*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 16,50 €

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

Käsespätzle 10,50 €

*mit Käse und Sahne* ACG

MARC'S  
RESTAURANT



MARC'S  
RESTAURANT

## 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 <sub>AG</sub>*

Argentinisches Rumpsteak „Schwäbisch“ 32,00 €

*Rücken vom argentinischen Weiderind auf einer kräftigen Bratensoße mit einem Topping aus gerösteten Zwiebeln und einer Beilage nach Wahl <sub>A</sub>*

Argentinisches Rumpsteak „Ratatouille“ 32,00 €

*Rücken vom argentinischen Weiderind auf Pfannengemüse mit Kräuterbutter und einer Beilage nach Wahl <sub>G</sub>*

MARC'S  
RESTAURANT

***Unsere Steaks werden inklusive einer Beilage serviert.***

***Wählen Sie zwischen Pommes Frites, Kroketten, hausgemachten Spätzle.***

*Die Allergen und Zusatzstofflegende finden Sie auf der letzten Seite*



## Marc's Klassiker

Schnitzel vom Landschwein paniert <sub>AC</sub> mit Bratensoße	15,00 €
Schnitzel vom Landschwein paniert <sub>AC</sub> mit Champignon-Rahm-Soße <sub>AG</sub>	15,00 €
Cordon Bleu vom Landschwein paniert, gefüllt mit Metzger-Kochschinken und einer Gouda-Cheddar-Mischung, mit einem feinen RahmsöÙle <sub>ACG</sub>	19,50 €

MARC'S  
RESTAURANT

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

*Die Allergen und Zusatzstofflegende finden Sie auf der letzten Seite*



MARC'S  
RESTAURANT

## Marc's Klassiker

Hähnchenbrust mit Champignon-Rahm-Soße <small>ACG</small>	19,50 €
Hähnchenbrust mit Pfannengemüse	19,50 €
Räuber-Pfännle Gebratenes Hähnchen, mit frischem Gemüse in einer pikanten Soße <small>AGL</small>	18,50 €
Lachsfilet <small>D</small> auf Pfannengemüse	19,50 €
Garnelen <small>B</small> auf Pfannengemüse	19,50 €

MARC'S  
RESTAURANT

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

*Die Allergen und Zusatzstofflegende finden Sie auf der letzten Seite*



MARC'S  
RESTAURANT

## Beilagen

Hausgemachtes Brot	1,50 €
Pommes Frites	4,50 €
Kroketten	4,50 €
Hausgemachte Spätzle <sub>AC</sub>	4,50 €
Hausgemachte Kräuterbutter <sub>M</sub>	1,00 €
Extra Soße <sub>A</sub>	1,00 €



MARC'S  
RESTAURANT



MARC'S  
RESTAURANT

## Alkoholfreie Getränke

Kleine Flasche Mineralwasser	0,25l	2,50 €
Flasche Mineralwasser Medium/Classic/Still	0,7l	4,10 €
Coca Cola <sup>19</sup> /Zero <sup>19 11</sup> , Fanta <sup>13</sup> , Mezzo Mix <sup>19</sup> , 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 <sup>19</sup>	0,4l	3,20 €
Heferadler / Cola-Weizen <sup>19</sup>	0,5l	4,20 €



MARC'S  
RESTAURANT

## Spirituosen

Ramazzotti	4cl	4,50 €
Fernet-Branca	4cl	4,50 €
Grappa	2cl	3,90 €
Ouzo	2cl	2,00 €
Baileys <small>G 19</small>	2cl	2,00 €
Jägermeister	2cl	2,00 €
Topinambur	2cl	2,00 €



## Longdrinks

Aperol-Sprizz <small>1 10</small>	5,20 €
Hugo	5,20 €
Flotte Lotte	5,20 €
Lillet Wild-Berry	5,20 €
Martini	5,20 €

MARC'S  
RESTAURANT



## 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



MARC'S  
RESTAURANT

## Weinkarte

### Rosé Wein

	¼ l	
WeinPalais Nordheim <b>Spätburgunder</b> Rose		5,50 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>		
Schwaigerner Grafenberg <b>Trollinger</b> Rose		5,50 €
<i>Qualitätswein, fruchtig süß</i>		
Schwaigerner Grafenberg <b>Lemberger</b> Weißherbst		5,50 €
<i>Qualitätswein, lieblich</i>		

### Weißwein

WeinPalais Nordheim <b>Grauburgunder</b>		5,50 €
<i>Qualitätswein, feinherb</i>		
WeinPalais Nordheim <b>Weißburgunder</b>		5,50 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>		
Schwaigerner Grafenberg <b>Trollinger mit Lemberger</b>		5,50 €
<i>Qualitätswein, Weiss Gekeltert, lieblich und fruchtig</i>		

### Rotwein

Heichelberg <b>Acolon</b>		5,50 €
<i>Qualitätswein, trocken</i>		
Nordheimer Heichelberg <b>Samtrot mit Schwarzriesling</b>		5,50 €
<i>Qualitätswein, halbtrocken</i>		
Gallo Family <b>Merlot</b>		5,50 €
<i>Aus Kalifornien, trocken</i>		
Farnese <b>Primitivo</b>		5,50 €
<i>Aus Italien, trocken</i>		

### Weinschorle

Weinschorle <i>klein</i>	¼ l	2,20 €
Weinschorle <i>groß</i>	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