



Mir ist in diesem alten Haus  
abseits der Straße,  
an der Schlei,  
als wäre ich zurückgetaucht  
in eine ruhigere Zeit.

Beim still vergilbten Lampenlicht  
an Tischen vor den Fenstern -  
hier hört man noch,  
wenn jemand spricht  
von heute oder gestern.

Behagliche Gelassenheit,  
serviert von alten Damen,  
im Café-Literatenkreis  
kennt jeder sich mit Namen.

Eine Gemeinschaft trifft sich hier,  
kein Satzungs-Club-Verein.  
Man lauscht, man denkt, man diskutiert  
Literatur beim Wein.

Hier lesen uns Autoren  
Bilder in die Ohren.

**[ Wolfram Eicke, Schriftsteller ]**

# Frühstücksbuffet



Jeden Sonntag bieten wir Ihnen im  
Strandrestaurant Marienbad  
unser allseits beliebtes und reichhaltiges  
Frühstücksbuffet an.  
Es beinhaltet unter anderem folgende Komponenten:

## **Marienbad - Frühstücksbuffet**

frische Bäcker-Brötchen  
Brotauswahl  
reichhaltiges Käse<sup>1</sup>- und Wurstbuffet<sup>2,3</sup>  
Zwiebelmett<sup>3,4</sup>  
Tomate und Mozzarella  
Räucherlachs  
Sahne-Meerrettich  
Honig-Dill-Senf-Sauce  
hausgemachte Marmelade  
Honig, Nutella  
Rührei und Bacon, gekochte Eier  
hausgemachte Salate  
Fruchtsalat der Saison  
Naturjoghurt  
Müsli, Milch  
Kaffee oder Tee satt

27,50 €

*Wir bitten um frühzeitige Reservierung*

à la carte



### **Cappuccino von Tomate und Orange**

pikant mit kleinem Gemüse und seinem Schaum

8,90 €

### **Kokos-Currysüppchen**

mit Koriander und Limonenöl

9,50 €

### **Antipasti Mediterran**

mit Aioli<sup>2</sup>, warmem Schafskäse und Steinofenbaguette

19,50 €

# à la carte



## **Tortellini „Giganti“**

Pasta<sup>3</sup> in Pinienkernsauce mit getrockneten Tomaten, grünem Spargel, Kirschtomaten, Ruccola und Parmesan

17,90 €

mit gegrillter Hähnchenbrust 180gr.

21,90 €

mit gegrilltem Lachssteak 180gr.

28,50 €

mit gegrillten Rinderstreifen 150gr.

27,50 €

## **Husumer Kutterscholle**

„Müllerinnen Art“ ca. 500gr. mit Butterkartoffeln und Blattsalaten an Limonen-Dressing

22,50 €

## **Nordic „Fish and Chips“**

gebackenes Kabeljaufilet mit Black Pepper Frites, Chili-Remoulade<sup>2</sup>, Essig, Gewürzgurke und marinierten Blattsalaten

26,50€

# à la carte



## **Gegrilltes Filet vom Ostseelachs**

auf Gemüse-Risotto an Beurre Blanc,  
Spargolie und Pesto Tomaten

28,50 €

## **Pilz Risotto (vegan)**

mit Rotweinzwiebeln, Trüffelöl und frischem Gemüse

20,50 €

## **Großer gemischter Blattsalat**

mit Kernen, Crôutons, Nüssen und  
Marienbad-Hausdressing

14,00 €

mit gebratener Hühnchenbrust

20,50 €

mit gegrillten Rinderstreifen

23,50 €

# à la carte



## Wiener Schnitzel

aus der Kalbsoberschale mit Bratkartoffeln, Kapern-Zitronen-Remoulade<sup>2</sup>  
und einem Gurken-Dillsalat

25,50 €

## Rumpsteak „Black Angus“

mit Pfefferjus, dazu Kartoffelgratin und einem gemischten Salat  
oder frischem Gemüse

ca. 200gr. 32,90 € / ca. 300gr. 42,50 €

## Tomahawk-Steak

mit Coleslaw, BBQ-Sauce<sup>2</sup>, Rosmarinkartoffeln  
und Kräuterbutter

45,00 €

# à la carte



## **Roastbeef „kalt“ vom Smoker**

rosa gebratenes Roastbeef mit Chili-Remoulade<sup>2</sup>, Bratkartoffeln  
und gemischtem Blattsalat

20,50 €

## **Giant Burger**

250gr. Rinderhackfleisch, medium gebraten mit Bacon, Cheese und BBQ-Sauce<sup>2</sup> gratiniert,  
eingebettet in einem Focaccia-Brötchen mit Rauchsauce, Gurke, Tomate, Eisbergsalat,  
roten Zwiebeln und Black Pepper Frites

21,00 €

## **Für unsere kleinen Gäste**

Chicken Nuggets<sup>4</sup> und Pommes Frites rot/weiß  
8,90 €

Kleiner Backfisch<sup>4</sup>  
9,50 €

# Torten, Desserts & Eis



Wir backen noch heute nach den originalen, überlieferten Traditionsrezepten. Alle unsere Kuchen und Torten sind aus eigener Herstellung und frisch gebacken. Natürlich können wir nicht täglich das gesamte Sortiment vorhalten. Wählen Sie einfach nach Ihrem Geschmack aus unseren Tagesangeboten am Kuchentresen. Außer Haus Verkauf ist möglich.

## Kuchen & Torten

Kuchenstück	5,50 €
Tortenstück	6,20 €
Marzipantorte	6,50 €
Mousse au Chocolat	7,20 €
Himbeer-Mascarpone	7,50 €
Portion Sahne	1,50 €

## Eis<sup>1,2,4</sup>

Eis nach Wahl <i>pro Kugel (Sorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere / weitere Auswahl auf Anfrage)</i>	2,30 €
--	--------

## Toppings

Schokoraspel	0,60 €
Schokoladensauce	1,00 €
Karamelsauce	1,00 €
Erdbeersauce	1,00 €
gebrannte Mandeln	2,20 €
Nüsse	2,20 €
Eierlikör (14% vol)	2,50 €
Früchte der Saison (Auswahl und Verfügbarkeiten erfragen Sie bitte bei unserem Servicepersonal)	2,50 €
Portion Sahne	1,50 €

# Heißgetränke



## Kaffeespezialitäten

Tasse Filterkaffee	3,00 €
Café Creme	3,50 €
Pott Kaffee	4,50 €
Kännchen Kaffee	4,90 €
Cappuccino	4,50 €
Espresso	3,00 €
Espresso Doppio	5,00 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato	4,50 €
Milchkaffee Café au lait	4,50 €
Becher Schokolade	4,50 €
Becher Schokolade mit Sahne	4,90 €
Warme Milch	1,90 €
Chocolino <i>Trinkschokolade mit Espresso</i>	5,90 €
Eiskaffee <i>mit Vanilleeis &amp; Sahne<sup>1,2,4</sup></i>	6,50 €
Eisschokolade <i>mit Vanilleeis &amp; Sahne<sup>1,2,4</sup></i>	6,50 €
Pharisäer <i>Kaffee, Rum, Zucker &amp; Sahne</i>	6,50 €
Tote Tante <i>Schokolade, Rum &amp; Sahne</i>	6,50 €
Irish Coffee <i>Kaffee, Tullamore Dew, brauner Zucker &amp; Sahne</i>	6,90 €
Grog <i>Seefahrer-Getränk mit Rum, Kandiszucker und heißem Wasser</i>	6,90 €
Glühwein <i>Alkohohlhaltiges Heißgetränk für die Winterzeit</i>	6,50 €

## Teesortiment

Darjeeling <i>zart-blumiger Schwarztee (fein &amp; mild)</i>	4,50 €
Frisenmischung <i>Ceylon-Assam-Mischung (würzig-kraftig)</i>	4,50 €
Earl Grey <i>mit Bergamotte-Aroma</i>	4,50 €
Grüner Tee <i>Teespezialität aus China (herb-frisch)</i>	4,50 €
Insel der Sinne <i>Ayurveda-Tee mit orientalischen Gewürzen</i>	4,50 €
Tulsi Harmony <i>Ayurvedischer Tulsitee mit Orange</i>	4,50 €
Pfefferminze <i>frischer und wohltuender Kräutertee</i>	4,50 €
Paradies <i>exotisch, aromatisierte Früchteteemischung</i>	4,50 €
Rooibos Karamell <i>südafrikanischer Rotbusch mit Karamell-Note</i>	4,50 €
Waldbeere <i>fruchtig, mit Brombeer-, Johannisbeer- und Erdbeeraroma</i>	4,50 €
Sanddorn-Cranberry <i>mit fein-fruchtigen Cranberries</i>	4,50 €

# Kalt- & Softgetränke



## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1</sup> , Zero <sup>1</sup> , Fanta <sup>1,2,3</sup> , Sprite <sup>2,3</sup> , Spezi <sup>1,2,3</sup>	Glas	0,20l	3,20 €
	Glas	0,40l	5,90 €
St. Michaelis Mineralwasser <i>feinperlig / naturell</i>	Glas	0,20l	3,20 €
	Flasche	0,75l	8,50 €
Tonic Water <i>Schwepes</i>	Glas	0,20l	4,60 €
Bitter Lemon <i>Schwepes</i>	Glas	0,20l	4,60 €
Ginger Ale <sup>1</sup> <i>Schwepes</i>	Glas	0,20l	4,60 €
Wild Berry <i>Schwepes</i>	Glas	0,20l	4,60 €

## Qualitätssäfte

Orange, Apfel, Ananas, Multivitamin, Maracuja, Kirsche, Banane, Rhabarber

*Säfte natur oder als Schorle mit Mineralwasser*

Glas	0,20l	3,90 €
Glas	0,40l	7,50 €

## Biere

Bitburger Pils vom Fass	Glas	0,30l	3,90 €
	Glas	0,40l	5,00 €
Köstritzer Kellerbier vom Fass	Glas	0,30l	3,90 €
	Glas	0,40l	5,00 €
Benediktiner Hefe vom Fass <i>hell</i>	Glas	0,50l	5,90 €
Bitburger <i>alkoholfrei</i>	Flasche	0,33l	4,20 €
Flensburger Pils	Flasche	0,33l	4,20 €
Benediktiner Hefe <i>alkoholfrei</i>	Flasche	0,50l	5,90 €
Alsterwasser / Schleiwelle vom Fass	Glas	0,30l	3,90 €
<i>Bier mit Zitronenlimonade / Bier mit Cola<sup>1</sup></i>	Glas	0,40l	5,00 €

# Sekt & Weine



## Sekt, Prosecco, Champagner

Sekt <i>Hausmarke, trocken</i>		0,20l	7,50 €
	Flasche	0,75l	33,50 €
Sekt auf Eis <i>als Longdrink, erfrischend kühl</i>		0,20l	9,50 €
Prosecco „Mille Bolle“ <i>Spumate Millesimato Extra Dry, Sacchetto / Italien</i>	Flasche	0,75l	34,50 €
Aperol Spritz <i>mit Prosecco, Soda &amp; Eis</i>		0,20l	8,50 €
Hugo <i>mit Sekt, frischer Minze &amp; Eis</i>		0,20l	8,50 €
Lillet Berry		0,20l	8,50 €
Champagne Taittinger Brut Reserve	Flasche	0,75l	99,00 €

## Offene Weißweine

Weißweinschorle		0,20l	7,50 €
„Werkstoff“ Riesling & Sauvignon Blanc QbA, fruchtig <i>lebendig frisch mit exotisch anmutender Aromatik von Salbei und Kräutern</i> <i>Weingut Dr. Köhler / Rheinhessen</i>	Flasche	0,75l	32,50 €
Weißburgunder QbA, trocken <i>gute Balance, frisch und nachhaltig</i> <i>Weingut Pfaffman / Pfalz</i>	Flasche	0,75l	27,50 €
Grauburgunder QbA, trocken <i>intensives Aroma nach Apfel und Mirabelle</i> <i>Weingut Pfaffmann / Pfalz</i>	Flasche	0,75l	29,00 €
„GREEN“ Grüner Veltliner, trocken <i>pfeffrig, würzige Aromatik mit enormer Frucht</i> <i>Weingut Topf / Österreich</i>	Flasche	0,75l	34,50 €
Bianchetto Sauvignon Blanc, trocken <i>lebendig und frisch mit einem vollfruchtigen Bouquet</i> <i>Sacchetto / Italien</i>	Flasche	0,75l	31,00 €
Pinot Grigio Villa Santa Flavia, trocken <i>mit Aromen von Apfel, Thymian und Rosmarin</i> <i>Sacchetto / Italien</i>	Flasche	1,00l	32,50 €

# Weine



## Flaschenweine weiß

### „101“ Riesling QbA, feinherb

*ein Korb exotischer Früchte mit einem eleganten Süße-Säure-Spiel*

*Weingut Spreitzer / Rheingau*

Flasche

0,75l

42,50 €

### „Punktlandung“ Riesling QbA, trocken

*leicht spritzig und angenehm trocken, saftig mit frischem Säurespiel*

*Lorenz & Söhne / Rheinhessen*

Flasche

0,75l

32,00 €

### Weißburgunder QbA, trocken

*mit klaren Aromen von weißem Pfirsich und mineralischer Note*

*Jochen Dreissigacker / Rheinhessen*

Flasche

0,75l

49,50 €

### „Prestige“ Lugana DOP, trocken

*delikater, trockener Wein mit salzhaltiger Säure und Aromen von Thymian*

*Ca Maiol / Italien*

Flasche

0,75l

52,00 €

### Sauvignon Blanc, trocken

*mit Charakteristischem Stachelbeeraroma*

*Buitenverwachting / Südafrika*

Flasche

0,75l

39,00 €

### Chardonnay East Coast, trocken

*mit üppigen Aromen von reifen Pfirsichen und frischen Zitrusfrüchten*

*Villa Maria / Neuseeland*

Flasche

0,75l

45,00 €

# Weine



## Offene Roséweine

Merlot Rosé QbA, trocken		0,20l	7,50 €
<i>klar und feinsaftig, rassig und belebend frisch, strahlt viel Trinkfluss aus</i>	Flasche	0,75l	27,50 €
<i>Markus Pfaffmann</i>			

## Flaschenweine Rosé

Côtes de Provence Rosé AOP			
<i>Zartheit und Präzision in perfekter Harmonie, geprägt von Finesse und Eleganz</i>	Flasche	0,75l	49,50 €
<i>Saintzur / Frankreich</i>			

## Offene Rotweine

„Wilder Roter“ (Cabernet & Portugieser) QbA, trocken		0,20l	7,50 €
<i>feinsaftig, ein hauch Extrasüße mit viel roter Beerenfrucht</i>	Flasche	1,00l	35,00 €
<i>Lergenmüller / Pfalz</i>			

Le Jaja de Jau Shiraz, trocken		0,20l	8,00 €
<i>mediterran, seidig, kraftvoll und vollmundig mit saftiger Frucht und Würze</i>	Flasche	0,75l	29,00 €
<i>Chateau de Jau / Südfrankreich</i>			

Centurio Minor Primitivo Puglia IGP		0,20l	8,50 €
<i>verführerischer Duft, erinnernd an dunkle Beeren</i>	Flasche	0,75l	31,00 €
<i>Italien</i>			

Villa Santa Flavia Cabernet		0,20l	9,00 €
<i>rubinrot mit feinwürzigen Aromen von feinen Kirschen</i>	Flasche	0,75l	32,50 €
<i>Sacchetto / Itallien</i>			

El Meson Crianza Rioja DOCa		0,20l	9,50 €
<i>viel Frucht, ein feines und weiches Tanningerüst, vollmundig, rund und weich</i>	Flasche	0,75l	34,50 €
<i>Spanien</i>			

„Skaapveld“ Merlot, trocken		0,20l	9,00 €
<i>elegant, klassisch, mit feinen Pflaumenaromen und zarten Tanninen</i>	Flasche	0,75l	32,50 €
<i>MAN Vinters / Südafrika</i>			

# Weine



## Flaschenweine rot

### Kaiserstuhl Spätburgunder, QbA, trocken

*mit toller Frische und rassischer Frucht von Sauerkirsche und Johannisbeere*

*Weingut Landerer / Baden*

Flasche

0,75l

39,00 €

### „PEPPOLI“ Chianti Classico DOCG, trocken

*mit beerig, fruchtigem Aroma und rauchig-holziger Note*

*Tenuta die Pèppoli / Italien*

Flasche

0,75l

77,00 €

### Baron de Ley Reserva, trocken

*mit Aromen von reifer Frucht, Kirschen und Gewürzen*

*Baron de Ley / Spanien*

Flasche

0,75l

49,50 €

### Barista Pinotage, trocken

*Duft nach Kirschen, Granatäpfeln, Vanille und Schokolade, vollmundig elegant*

*Western Cape / Boekenhoutskloof*

Flasche

0,75l

39,00 €

### Cabernet Sauvignon

*vollmundiger Rotwein mit tiefen Aromen von schwarzen Beeren und Pfeffernote*

*Clay Creek Vineyards / USA*

Flasche

0,75l

37,50 €

### Malbec, trocken

*mit Aromen frischer Beeren, Schattenmorellen und einem Hauch Kaffee*

*Dieter Meier / Argentinien*

Flasche

0,75l

52,00 €

# Weinbrand, Whisky, Shots



## Whisky

Jim Beam Bourbon (40% vol)	2cl	5,00 €
Ballentines Scotch (40% vol)	2cl	4,50 €
Jack Daniels (40% vol)	2cl	5,50 €
Tullamore Dew Irish Whiskey (40% vol)	2cl	5,50 €
Glenfiddich Pure Malt (43% vol)	2cl	6,00 €

## Spirituosen & Liköre

Jubiläums Aquavit (42% vol)	2cl	4,00 €
Oldesloer Weizenkorn (32% vol)	2cl	3,50 €
Vodka Moskovskaya (40% vol)	2cl	4,00 €
Bommelunder (38% vol)	2cl	4,00 €
Gordon's Dry Gin (37,5% vol)	2cl	4,00 €
Havana Club 3 Jahre (40% vol)	2cl	3,80 €
Eierlikör (14% vol)	2cl	3,50 €
Amaretto (21% vol)	2cl	3,70 €
Bacardi Rum (37,5% vol)	2cl	3,70 €
Bailey's (17% vol)	2cl	3,80 €
Ramazotti (30% vol)	2cl	3,80 €
Sambuca, weiß (40% vol)	2cl	3,80 €
Cointreau (40% vol)	2cl	3,70 €
Fernet Branca (42% vol)	2cl	3,80 €
Jägermeister (35% vol)	2cl	4,00 €
Captain Morgan (40% vol)	2cl	4,00 €
Sierra Tequila silver (38% vol)	2cl	4,00 €
Pernot (40% vol)	2cl	4,00 €
Ouzo (38% vol)	2cl	3,90 €
Southern Comfort (35% vol)	2cl	4,00 €
SLIA Rumlikör, Haselnuss oder Banane (28% vol)	2cl	5,00 €
SLIA Rumlikör, Karamell oder Schokolade (25% vol)	2cl	5,00 €

# Cocktails & Digestifs



## Edelspirituosen

Balvenie 12 Jahre DV Single Malt Whisky, Schottland (mild) 47,8% vol	2cl	9,50 €
Caol Ila 12 Jahre Single Malt Whisky, Schottland (rauchig) 43% vol	2cl	8,50 €
Pierre Ferrand Amber 10 Jahre Cognac, Frankreich (mild) 40% vol	2cl	7,50 €
SLIA Mare Rum Blend Rum (mild, exotisch, würzig) 40% vol	2cl	8,50 €
Project One Caribbean Spirit Rum, Karibik (mild, lieblich) 40% vol	2cl	9,50 €
Mount Gay XO Reserve Rum, Barbados (trocken, intensiv) 43% vol	2cl	9,50 €
Gabelbart Passion Gin Gin (pure Verführung) 41% vol	2cl	9,50 €

## Longdrinks

Gin, Bacardi, Vodka, Campari, Oldesloer Weizenkorn (mit Softdrinks Ihrer Wahl)	4cl	8,00 €
Havana Club, Captain Morgan, Southern Comfort (mit Softdrinks Ihrer Wahl)	4cl	8,50 €

## Cocktails

Margarita Limettensaft, Orangenlikör, Tequilla, Limette	9,00 €
Caipirinha Cachaça, Lime Juice, Limette, brauner Zucker	9,00 €
Cosmopolitan Cranberry Mixer, Vodka, Cointreau, Limettensaft	9,50 €
Mai Tai Rum (dunkel), Orangenlikör, Zuckersirup, Mandelsirup, Ananassaft, Limette	10,00 €
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Soda	10,00 €
White Russian Vodka, Sahne, Kaffeelikör	8,50 €
Sex on the beach Vodka, Peachtree, Grenadine <sup>1</sup> , Zitrone, Orange	9,00 €
Marienbad Spezial Rum 3Y, Grenadine, Zitrone, Maracuja, Orange	9,50 €
Zombie Cointreau, Rum (weiß & dunkel), Grenadine, Maracujasirup <sup>1</sup> , Orangen-, Zitronen- und Ananassaft	11,50 €
Coconut (alkoholfrei) Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Kokosnussirup	8,50 €
Wild Berry (alkoholfrei) Beeren, Zuckersirup, Limette, Schweppes Indian Tonic Water	9,00 €