

Willkommen bei Freunden!

HEREINSPAZIERT

HEIMATLIEBE

Mit dem Boutique Hotel Marielle und dem Café & Restaurant Marielle haben wir uns einen Traum erfüllt – und einen Ort geschaffen, an dem wir uns selbst am liebsten aufhalten.

Die Jahreszeiten geben bei uns den Takt vor. Wir zwingen nichts, sondern nehmen an, was die Natur uns schenkt. Diese Haltung teilen wir mit vielen unserer Partner in der Region – unser Netzwerk wächst stetig. Ihre Produkte ergeben gemeinsam den authentischen Geschmack der Eifel, den du bei uns entdecken kannst: beim Frühstück, auf der Speisekarte, in jedem einzelnen Gericht. Aus frischen, natürlichen Zutaten entsteht mit Leichtigkeit etwas Köstliches. Und genau das möchten wir mit dir teilen.

Marielle. Christopher. Marla & Emily Haep - sowie das gesamte Team

MEHR ALS EIN TEAM | HIER MENSCHELT ES GEWALTIG

Über 30 Persönlichkeiten sind Teil unseres Teams – mit unterschiedlichsten Geschichten, Talenten und Wurzeln. Ohne sie wäre das Marielle nicht das, was es ist. Und ohne dich vielleicht auch nicht. Bei uns ist Platz für Vielfalt. Für Charakter. Für Entwicklung. Wir glauben an Arbeitsplätze, die nicht nur sicher sind, sondern auch Raum lassen: zum Wachsen, zum Gestalten, zum Ankommen. Das Miteinander, das wir leben, spüren unsere Gäste vom ersten Moment an:

Unkompliziert. freundlich & echt

IM MARIELLE SIND ALLE PER DU | GÄSTE & CREW

In der Freizeit-Hotellerie und Gastronomie ist das Du längst mehr als nur eine Form der Ansprache – es ist ein Ausdruck von Nähe, Offenheit und echter Gastfreundschaft. Auch wir im Marielle wählen das Du ganz bewusst: Weil wir möchten, dass du dich bei uns willkommen fühlst. Unkompliziert. Herzlich. Ganz du selbst.

Respekt hat für uns nichts mit der Anredeform zu tun – sondern mit dem, wie wir einander begegnen: mit echtem Interesse, Aufmerksamkeit, Freundlichkeit und einem aufrichtigen Lächeln. Das ist es, was das Marielle ausmacht. Und was unser herzliches Miteinander spürbar werden lässt – für Gäste wie für Teammitglieder.

#jernperdu / we 

Rise & Shine

F R Ü H S T Ü C K S B U F F E T

täglich von 08.30 bis 11.30 Uhr

In unserem Café kannst du den Morgen mit einem vielfältigen Frühstück beginnen. Hierfür steht Dir unser reichhaltiges Buffet mit vielen selbstgemachten und regionalen Köstlichkeiten zur Verfügung.

Auch für vegetarische Gäste haben wir natürlich gesorgt!

Knusprige Backwaren, hausgemachte Marmeladen und Aufstriche, Säfte, Wasser, Filterkaffee & Teespezialitäten, Joghurt, Obstsalat und vieles mehr, sowie Honig aus einer Honigwabe und feine Eierspeisen von glücklichen Hühnern der Eifeler Hühner-Ranch Reetz sorgen für einen genussvollen Start in den Tag.

21,00

Montag bis Freitag

23,00

Wochenende & Feiertags

Perfect Start

A N K O M M E N I M M A R I E L L E

S T A R T E R S

Suppe der Woche 8,50
Wöchentlich wechselnd | Sprich uns gerne an!

Laugenbrezel 4,50 
Ofenfrische Laugenbrezel | Frischkäse oder Butter

Eifeler Bergkäse 14,00 
Eifeler Bergkäse von der Hofkäserei Gröner | Gepickeltes
Gemüse | Weintrauben | Feigensenf | Geröstetes Brot | Butter

Eifeler Nussschinken 15,00
Nussschinken aus der Ardennen Eifel | Warme Oliven
Ananas gelbe Bete Chutney | Vadouvan | Geröstetes Brot
Butter

Snackplatte ab 2. Personen (bis 17.00 Uhr) 27,50
pro Person
Eifeler Bergkäse Hofkäserei Gröner | Eifeler Nussschinken
Ardennen Eifel | Rehdedelgulasch Wildfarm Reetz | Kleine
Tagessuppe | Gepickeltes Gemüse | Kalamanta Oliven
Chia Cracker | Rote Bete Relish | Humus | Salzbutter
Geröstetes Brot

Modern Spirit

A U T H E N T I S C H U N D V E R T R A U T

FLAMMKUCHEN (bis 17.00 Uhr)

Speck Toni 14,00

Speck | Rote Zwiebeln | Schnittlauch

Kürbis Karl 16,00 

Hokkaido Kürbis | Gereifter Ziegenkäse | Kürbiskerne | Öl

Feuriger Fernando 17,00

Spanische Chorizo Fort Serrano | Kalamata Oliven | Rucola

S A L A T E

klein groß

Quinoa Salat 15,00 19,00 

Quinoa | Avocado | Sojasprossen | Koriander | Erdnüsse

Limetten Ingwer Vinaigrette

Rote Bete Salat 14,00 17,00 

Rote Bete Salat auf Meersalz gegart | Rotkohl Kimchi

Johannisbeeren

Gartensalat 12,00 15,00 

Gemischter Gartensalat | Tomate | Gurke | Gelbe Bete

Ananas Chutney | Vadouvan

Wahlweise mit

Gereiftem Ziegenkäse + 5,00 

Konfierter Entenkeule + 9,00 

 Vegetarisch |  Vegan

Unser Service-Team gibt Dir gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten

Soulkitchen

ESSKULTUR TRIFFT LIFESTYLE

Bao Buns 21,00

Gedämpfte Teigtaschen | Konfierte Entenkeule | Rotkohl
Kimchi | Senffrüchte | Sriracha Mayonnaise

Kartoffel Kürbis Gnocchi 24,00 

Hausgemachte Kürbis Gnocchi | konfierter Knoblauch
Belper Knolle | Kapstachelbeere | Muskat | Salbei

Pasta Waldpilze 20,00 

Strozzapreti Sasella | Waldpilze | Champignon Creme | Rucola

Pasta Kaninchen 25,00

Strozzapreti Sasella | Gezupftes Kaninchen vom Pützhof
Petersilien Pesto | Kalamanta Oliven | Salzzitrone

Getreide "Risotto" 21,00 

Getreide Risotto | Waldpilze | Gehobelte Champignons | Rucola

Kids bis 12 Jahre 9,00 

Nudeln | Tomatensauce oder Butter | Parmesan

Abendkarte zusätzlich ab 17.00 Uhr

Hirschkeule 34,00

Rosa gebratene Hirschkeule von der Wildfarm Reetz
Bad Münstereifel | Blumenkohl | Miso | Mango | Nougat

Seeteufel Loin 39,00

Gebratener Seeteufelrücken | Schmorgurken | Braune Butter
Dashi Velouté | Estragon

Entenbrust 34,00

Barbarie Entenbrust | Geschmorter Wirsing | Portwein
Rosinen | Eifeler Blutwurst | Mole

Edelgulasch vom Reh 29,00

Rehgedelgulasch von der Wildfarm Reetz Bad Münstereifel
Laugenknödel | Geräucherte Paprika | Frisseé Salate

 Vegetarisch |  Vegan

Unser Service-Team gibt Dir gerne Auskunft zu Zusatzstoffen, Allergenen & Lebensmittelunverträglichkeiten

Sweet Taste

S Ü S S E S Ü N D E N

D E S S E R T

Kurkuma Creme Brûlée	12,00
Vanille Creme Passionsfrucht Curry Kurkuma	
Klassisches Schokomousse	11,00
Schokomousse Portwein Pflaumen Zimt	
Affogato Salzkaramell	7,50
Salzkaramell Eis vom das Eiswerk Espresso Dulce de Leche	

K U C H E N (siehe Auslage)

Streusel oder Blechkuchen	4,30
Torte	5,30
+ Sahne	0,80
+ Vanilleeis	2,00

W A F F E L N (bis 17.00 Uhr)

Waffel mit Puderzucker	5,00
+ Sahne	0,80
+ Schokosauce	1,00
+ Vanilleeis	2,00
+ Heiße Kirschen	2,00
+ Frischer Obstsalat	2,50

Zeit für Eis

M A R I E L L E M E E T S D A S E I S W E R K

Cookies

Schokolade

Milchreis

Erdbeere

Mango

Zitrone Minze

2,00 | Kugel

Pure Tea
Ihr findet uns, wo der ~~Pfeffer~~ Tee wächst.

Namira Pfefferminze	0,4l 4,00
Mariele Lindenblüten	0,4l 4,00
Traudl Almkräuter	0,4l 4,00
Hayato Sencha Grüner Tee	0,4l 4,00
Bongani Roiboos Vanille	0,4l 4,00
Annemarie Beeren & Vanille	0,4l 4,00
James Earl Gray	0,4l 4,00
Nandil Assam	0,4l 4,00
Aman Darjeeling	0,4l 4,00

F R I S C H E R T E E

Frischer Pfefferminz Tee	0,4l 4,50
Frischer Ingwer-Limette Tee	0,4l 4,50

Save Water Drink Wine

DEUTSCHE WEINE | ANGESA GT WINE

WEISSWEIN | ROSÉ

G1. 0,2l | Fl.

Grauburgunder trocken Weingut Stark, Rheinhessen	7,50 26,50
Das Liebchen Cuvée lieblich Weingut Emmerich-Koebernick, Nahe Bacchus Silvaner	8,00 28,00
Bellabianca trocken Weingut Sermann, Ahr Blanc de Noir	8,50 29,50
Riesling vom Schiefer trocken Weingut Sermann, Ahr	8,50 29,50
Quereinsteiger, Cuvée trocken Weingut Schmitges, Mosel Weissburgunder Grauburgunder	9,50 34,00
Grauburgunder Bassgeige VDP trocken, Weingut Keller, Baden	14,00 49,00
Lust auf Rosé, Cuvée feinherb Weingut Rieger, Baden Spätburgunder Regent Merlot	8,00 28,00
Bellorosé trocken Weingut Sermann, Ahr Spätburgunder Rosé	8,50 29,50
Gypsy One trocken Weingut Sermann, Ahr Spätburgunder Rosé de Noir	12,00 41,00

ROTWEIN

G1. 0,2l | Fl.

Lust auf Rot Cuvée feinherb Weingut Rieger, Baden Spätburgunder Cabernet Sauvignon	8,00 28,00
Blubaksch Cuvée lieblich Weingut Emmerich-Koebernick, Nahe Dornfelder Portugieser	8,00 28,00
Spätburgunder trocken Weingut Sermann, Ahr	9,50 34,00
Phoenix trocken Weingut Sermann, Ahr Spätburgunder	11,50 39,00
Wild, Cuvée trocken Weingut Ruppert-Deginther, Rheinhessen Dornfelder Cabernet Sauvignon	12,50 44,00

SEKT

G1. 0,2l | Fl.

Haussekt trocken Weingut Sonnen Werk, Rheinhessen	7,00 27,00
Riesling Sekt trocken Weingut Sermann, Ahr	10,00 35,00

Longdrinks

L E T T H E W E E K E N D B E G I N

APERITIVE

Tinte de Verano	8,50
Sangria Schweppes Bitter Lemon Zitrone Pfefferminze	
Lillet Wild Berry	8,50
Lillet Blanc Rote Beeren Schweppes Wild Berry	
Aperol Spritz	8,50
Aperol Sekt Soda Orange	
Martini Pomegranat	8,50
Martini Bianco Schweppes Pomegranat Zitrone	

LONGDRINKS

GIN	WHISKY	COGNAC
Bombay 5,50	Jack Daniels 5,00	Remy Martin 5,00
Hendrick's 6,50	Jameson 6,00	
Windspiel 9,00	Gentlemans 7,00	
Fever Tree Tonic 4,00		
Schweppes Tonic Water 3,00		
Softdrink 3,00		

Cocktails & Shots

KEEP CALM & DRINK COCKTAILS

COCKTAILS

Caipirinha Beere	12,50
Chachaca O'Donnell Wilde Beere Limette Rote Beeren	
Gin Sour	12,50
Gin Zitronensaft Simple Sirup Aquafaba	
Ananas Mojito	12,50
Weißen Rum Ananas-Saft Brauner Zucker Minze Limette	
Pornstar Martini	12,50
Vodka Vanille O'Donnell Passionsfrucht Maracuja Limette	
Espresso Martini Nuss	12,50
Espresso Kahlua Vodka Haselnuss Sirup Geröstete Nüsse	

SHOTS | SCHNÄPSE

Alte Marille	2 cl	3,50
Alte Williams Birne	2 cl	3,50
Obstler	2 cl	3,50
Ouzo 12	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Ramazotti	2 cl	3,50
Roter Pfirsich Likör	2 cl	3,50
O'Donnell Likör	2 cl	3,50
Harte Nuss Bratapfel Macadamia Toffee Wilde Beere		

Getränke

THE ANSWER TO MOST PROBLEMS

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE & CO

- € 3,30 CAFÉ CREME
- € 3,80 CAFÉ POTT
- € 3,00 ESPRESSO
- € 4,00 DOPPELTER ESPRESSO
- € 3,50 ESPRESSO MACCHIATO
- € 3,80 CAPPUCINO
- € 4,20 MILCHKAFFEE
- € 4,50 LATTE MACCHIATO
- € 5,00 AFFOGATO AL CAFFÉ
- € 5,00 HEISSE SCHOKOLADE MIT SAHNE
- € 0,50 + SIRUP
HASELNUSS | VANILLE | KARAMELL
- € 0,50 HAFERMILCH

EISTEE

- 0,33 l | € 5,50 SELBSTGEMACHTER EISTEE

WASSERMELONE & MINZE
GRÜNER TEE & WILDPFIRSICH

BIERE

- 0,30 l | € 3,80 EIFELER LANDBIER VOM FASS
- 0,33 l | € 3,60 BENEDIKTINER WEIZENBIER
- 0,33 l | € 3,60 STEINFELDER KLOSTERBIER
- 0,33 l | € 3,60 GEMÜNDER NATURRADLER

SOFTDRINKS

- 0,25 l | € 2,80 EIFEL QUELLE
- 0,75 l | € 6,90 MEDIUM | STILL
- 0,33 l | € 4,00 LÖMME LÖMME LIMONADE
ORANGE | ZITRONE | PINK PAMPELMUSE
RHABARBER | SCHWARZE JOHANISBEERE
- 0,20 l | € 3,00 COCA-COLA
COCA-COLA ZERO SUGAR
- 0,33 l | € 4,00 GAFFELS FASSBRAUSE ZITRONE
- 0,20 l | € 3,00 SCHWEPPES
INDIAN TONIC WATER | BITTER LEMON
AMERICAN GINGER ALE | WILD BERRY
WHITE PEACH | POMEGRANAT

SÄFTE

- 0,30 l | € 4,00 APFEL | ORANGE | MULTIVITAMIN
MARACUJA | MANGO | ANANAS
- 0,30 l | € 4,00 ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE

NULL KOMMA NIX!

- 0,33 l | 3,60 € BITBURGER 0,0 ALKOHOLFREI
- 0,33 l | 3,60 € BENEDIKTINER 0,0 ALKOHOLFREI
- 0,33 l | 3,60 € RADLER 0,0 ALKOHOLFREI